No. GS-2026- -DEGUA

Riohacha D. E. T. y C., 08 de marzo de 2026

Señor coronel
SALOMÓN BELLO REYES
Comandante Departamento Policía La Guajira
Carrera 7 No 15 -77
Riohacha-La Guajira

ASUNTO: Informe de supervisión del mes de enero del contrato No 27-1-10009-25.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO __X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**10/01/2026**	**Hasta**	**11/02/2026**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante comunicación oficial No. GS-2025-033364-DEGUA del 14-04-2025, el señor capitán ANDRES AUGUSTO RINCON LAGUADO obrando en calidad de Jefe Grupo de Contratos, notifico como supervisor del contrato del asunto al suscrito subintendente Yosman Danilo Ramos Cantillo auxiliar de conservación y reparaciones.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2025-039965-DEGUA del 06-05-2025, el señor Capitán Andrés Augusto Rincón Laguado obrando en calidad de Jefe Grupo de Contratos, notifico como supervisor del contrato del asunto al suscrito Subintendente Carlos Mario Barrios Botello, Auxiliar Servicios Públicos E Impuesto Predial.
- Mediante comunicación oficial No GS-2026-000738-DEGUUA del 03-01-2026, se realiza solicitud al contratista sobre información de la no prestación del servicio del día 02-01-2026.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-001383-DEGUA del 06-01-2026, el señor subintendente Jhon Carlos Castro Valencia, obrando en calidad de Jefe Grupo de Contratos (E), notificó como supervisor del contrato del asunto al suscrito, Intendente Richard Fernando Villalobos Correa, Jefe Grupo Bienes Raíces.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: <u>mensual</u>**

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: <u>10</u>**

1. Informe de supervisión del mes de abril del periodo comprendido entre el 10/04/2025 y el 25/04/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-036465-DEGUA del 25/04/2025.
2. Informe de supervisión del mes de mayo del periodo comprendido entre el 25/04/2025 y el 09/05/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-041248-DEGUA del 09/05/2025.
3. Informe de supervisión del mes de junio del periodo comprendido entre el 09/05/2025 y el 11/06/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-051607-DEGUA del 11/06/2025.
4. Informe de supervisión del mes de junio del periodo comprendido entre el 11/06/2025 y el 11/07/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-075858-DEGUA del 27/08/2025.
5. Informe de supervisión del mes de julio del periodo comprendido entre el 11/07/2025 y el 10/08/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-113734-DEGUA del 11/08/2025.
6. Informe de supervisión del mes de agosto del periodo comprendido entre el 10/08/2025 y el 9/09/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-113735-DEGUA del 10/09/2025.
7. Informe de supervisión del mes de septiembre del periodo comprendido entre el 9/09/2025 y el 9/10/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-113737-DEGUA del 10/10/2025.
8. Informe de supervisión del mes de octubre del periodo comprendido entre el 9/10/2025 y el 8/11/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-113739-DEGUA del 09/11/2025.
9. Informe de supervisión del mes de noviembre del periodo comprendido entre el 8/11/2025 y el 8/12/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-113741-DEGUA del 09/12/2025.
10. Informe de supervisión del mes de diciembre del periodo comprendido entre el 09/12/2025 y el 09/01/2026 presentado mediante comunicación oficial GS-2026-002948-DEGUA del 11/01/2026.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	27-1-10009-25.
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"DAR EN CALIDAD DE ARRENDAMIENTO UN ÁREA DE 98.15 M2, PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAJIRA, EN LA CARRERA 7 CON CALLE 15 ESQUINA N°15-79, PARA EL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES DE LAS INSTALACIONES."
Contratista	Leonel Mantilla Hernández
Representante legal	Leonel Mantilla Hernández
Valor inicial del contrato u orden de compra	Diecisiete millones setecientos ochenta y cinco mil ciento cuatro pesos ($17.785.104,00).
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	Diecisiete millones setecientos ochenta y cinco mil ciento cuatro pesos ($17.785.104,00).
Plazo de ejecución inicial	Este proceso tendrá un plazo de ejecución de doces (12) meses, contados a partir del acta de inicio del contrato previo cumplimiento con los requisitos del mismo, a término del cual el contratista se compromete a cancelar el valor del canon de arrendamiento por anticipado dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes y devolver el local en las mismas condiciones de entrega al momento de iniciación del contrato.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	10-04-2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	10-04-2026

Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

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

1.1 Acciones adelantadas:

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

- Mediante comunicación oficial GS-2025-033519-DEGUA del 16/04/25, se solicitó al contratista la entrega de la documentación asociada a los puntos de las especificaciones técnicas.
- Mediante comunicación oficial GS-2025-033573-DEGUA del 16/04/25, se solicitó tener presente que EL ARRENDATARIO, pagará ANTICIPADAMENTE a EL ARRENDADOR DEPARTAMENTO DE POLCIA GUAJIRA - POLICIA NACIONAL, dentro de los cinco (5) primeros días calendario de cada mensualidad, lo pagos que por concepto de canon de arrendamiento se efectuarán en la cuenta corriente No. 11040500041-5 BANCO POPULAR cuenta DTN Policía Nacional, fondos especiales Departamento de Policía Guajira, Debiendo enviar copia del comprobante de consignación deberá ser entregado al Supervisor del contrato una vez se realice el respectivo pago del canon de arrendamiento. Mediante comunicación oficial GS-2024-025858-DEGUA del 26/04/24, se solicitó al señor arrendatario el pago de servicios públicos domiciliarios.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2025-061993-DEGUA del 15-07-2025, el señor Subintendente Carlos Mario Barrios Botello, Auxiliar Servicios Públicos E Impuesto Predial, Recuerda los requisitos mínimos de cumplimiento y pago de servicios públicos restaurante.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2025-082274-DEGUA del 16-09-2025, el señor Subintendente Carlos Mario Barrios Botello, Auxiliar Servicios Públicos E Impuesto Predial, Alertas de incumplimiento contrato de arrendamiento No. 27-1-10009-25.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2025-082441-DEGUA del 16-09-2025, el señor Subintendente Carlos Mario Barrios Botello, Auxiliar Servicios Públicos E Impuesto Predial, Solicitud pago interés moratorios contrato No. 27-1-10009-25.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2025-084698-DEGUA del 23-09-2025, el señor Subintendente Carlos Mario Barrios Botello, Auxiliar Servicios Públicos E Impuesto Predial, Informando pago interés por mora contrato No. 27-1-10009-25.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2025-088653-DEGUA del 05-10-2025, el señor Subintendente Carlos Mario Barrios Botello, Auxiliar Servicios Públicos E Impuesto Predial, Alertas de incumplimiento contrato de arrendamiento No. 27-1-10009-25.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2025-088720-DEGUA del 05-10-2025, el señor Subintendente Carlos Mario Barrios Botello, Auxiliar Servicios Públicos E Impuesto Predial, Informando pago interés por mora contrato No. 27-1-10009-25.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	**SI**	El señor contratista viene cumpliendo sus funciones sin observaciones especiales.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	**SI**	No se han presentado llamados de atención por este punto y no ha puesto trabas a la hora de la entrega de los documentos.
Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le Formule.	**SI**	Ha respondido en los plazos y sobre los documentos requeridos.
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago, de acuerdo a la modificación apéndice No.2 de la Resolución 00090 de 2018 en el capítulo III Etapas del Proceso de Contratación, con la finalidad de adicionar a la NOTA 84, dos parágrafos alusivos a los aspectos relacionados con los contratos de arrendamiento : **"las personas Naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional deberán efectuar aportes al sistema de seguridad social Integral sobre una Base del 40% del valor mensual izado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir IVA** (concepto emitido por el Ministerio de Salud y Protección Social, Mediante comunicado oficial 202031400612321)".	**SI**	En cumplimiento a esta obligación del señor contratista entrego la planilla de afiliación No 1079955986 expedida por la empresa SIMPLE.
de acuerdo a la modificación apéndice No.2 de la Resolución 00090 de 2018 en el capítulo III Etapas del Proceso de Contratación, con la finalidad de adicionar a la NOTA 84, dos parágrafos alusivos a los aspectos relacionados con los contratos de arrendamiento, Las unidades Policiales que arrienden espacios para la prestación del servicios de cafetería y restaurante, deberán incorporar en los documentos del proceso de contratación que adelanten para el efecto, los criterios y obligaciones en materia ambiental, de conformidad con las disposiciones legales vigentes, Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible" y el 284 del 2018 "por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015 Único reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la gestión integral de los residuos de los aparatos eléctricos y/o electrónicos - RAEE Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES.	**SI**	Esta obligación se encuentra dentro del contrato de arrendamiento tal y como consta en la especificación técnica No 5 donde podemos observar: El arrendatario deberá informar con anterioridad, las fechas probables (cronograma) de las fumigaciones, a fin que el señor supervisor del contrato pueda verificar el método de fumigación y el cumplimiento de la normatividad ambiental legal vigente.
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	**SI**	El arrendatario ha conservado la confidencialidad en cuento a elementos bajo su custodia e información que por razones de la ubicación del espacio en arriendo posee.
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, EL ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias,	**SI**	No se han presentado quejas, denuncias o informes de este tipo por parte del arrendatario.
Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	**SI**	A la fecha no es necesario la restitución de los espacios o de los elementos toda vez que el contrato se encuentra en ejecución.
Incluir todas aquellas obligaciones que EL ARRENDATARIO debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional).	**SI**	Estas obligaciones se encuentran inmersas en el contrato.

Las demás obligaciones de EL ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	**SI**	Al momento de presentación de este informe el señor arrendatario no se ha visto inmerso en incumplimientos del artículo en mención
Usar el área arrendada según los términos del contrato.	**SI**	El personal que laboran en el restaurante, emplea los espacios única y exclusivamente para el objeto contractual.
Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad.	**SI**	El señor contratista, así como los empleados del restaurante no han presentado objeciones a los planes de seguridad o situaciones especiales cuando se han presentado.
Cumplirá con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 respecto al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Toda actividad que se ejerza en fortalecimiento y cumplimiento a la norma está bajo su propia cuenta y responsabilidad y demás señaladas en el anexo de las condiciones técnicas.	**SI**	Sin novedad especial
Cumplir con lo establecido en la Ley 1098 de 2006, Código de Infancia y Adolescencia, en su artículo 20, numerales 12 y 13, establece que los niños y adolescentes serán protegidos contra el trabajo.	**SI**	En las actividades y espacios del restaurante no se encuentran niños, niñas ni adolescentes laborando.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)		
ÍTEM 1 **MENÚ Y GRAMAJE:** El oferente y futuro contratista deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato.	SI	Durante su propuesta, la certificación fue presentada por el arrendatario, donde se compromete a mantener el menú y gramaje durante el desarrollo del contrato, para lo cual se hace verificación en sitio de manera permanente, observándose el cumplimiento de la especificación.
ÍTEM 2 **HORARIO DE ATENCIÓN AL PUBLICO:** La atención al público será de lunes a viernes de 06:30 a 21:00 horas, sábados, domingos y festivos 07:00 a 20:00 horas, en caso de horarios especiales serán autorizados por el Comandante del Departamento de Policía Guajira.	SI	Durante la ejecución del contrato se realizan visitas al restaurante, verificando horarios de atención a los usuarios, cumpliendo de acuerdo a lo establecido.
ÍTEM 3 **CERTIFICACION MANIPULACION DE ALIMENTOS:** El oferente presentará una certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que, en caso de ser adjudicatario del presente proceso, para el inicio del contrato allegará los certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente del personal que emplee para la preparación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio.	SI	Mediante comunicado oficial de fecha 21/04/2025 el arrendatario presenta por escrito certificados del personal que se encuentra laborando en el restaurante con la manipulación de alimentos y examen médicos.
ÍTEM 4 El oferente y futuro contratista deberá garantizar que el personal de empleados utilice los diferentes elementos para la prestación del servicio tales como (gorro cubrecabezas, delantal, guantes, tapabocas), así mismo el oferente presentará, certificación firmada por la persona natural, representante legal y/o apoderado, en la que indique de manera	SI	Mediante comunicado escrito, anexo, de fecha 21/04/2025 el arrendatario presenta por escrito certificados de la capacitación.

expresa, el cumplimiento de la implementación, capacitación y aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector Trabajo y demás normas que lo complementen y /o adicionen, para lo cual será verificado por el supervisor durante la ejecución del contrato. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		Se realiza verificación en sitio, observando que el personal que labora en el restaurante hace uso de elementos como gorro cubrecabezas, delantal, guantes, tapabocas, durante el proceso de elaboración de los alimentos.
ÍTEM 5 **CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.** El oferente y futuro contratista deberá certificar por escrito que se compromete a: • Mensualmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico. • **<u>Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.</u>** • La fumigación solicitada en este ítem es diferente al control realizado por el comando de Policía Guajira. • Observando las medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta. • El arrendatario deberá informar con anterioridad, las fechas probables (cronograma) de las fumigaciones, a fin que el señor supervisor del contrato pueda verificar el método de fumigación y el cumplimiento de la normatividad ambiental legal vigente. El arrendatario deberá coordinar con la empresa fumigadora, la información de los funcionarios (nombres y cedulas de ciudadanías) que ingresaran a las instalaciones, los cuales se deben entregar al supervisor del contrato, con el fin que le sean verificados sus antecedentes.	SI	Se realiza la verificación en sitio al momento de la realización de la actividad de fumigación, cumpliendo de acuerdo a los parámetros establecidos en la condición técnica, y anexando certificado de fumigación emitido por la empresa FUMITODO DE LA GUAJIRA.
ÍTEM 6 El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser adjudicatario se compromete a garantizar que el personal de empleados, se realice los exámenes de laboratorio clínicos, de manera continua durante la ejecución del contrato (frotis de garganta, uñas, cabellos) trimestralmente, debiendo entregar el resultado de los mismos al supervisor del contrato, dentro de los cinco (05) siguientes días hábiles, una vez firmado el contrato y notificado el inicio.	SI	Mediante comunicación escrita, el contratista realiza compromiso de cumplimiento y realiza entrega de los resultados de los exámenes médicos realizados al personal que labora en el restaurante
ÍTEM 7 Con el fin de generar hábitos alimenticios saludables el oferente y futuro contratista deberá garantizar variedad en los menús de productos ofrecidos a los comensales, incluyendo aquellos que contribuyan a una dieta balanceada frutas, cereales, entre otros. Al cabo del cual según coordinaciones con el supervisor este podrá hacer las observaciones al respecto mediante reunión. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	Esta especificación fue verificada por el comité evaluador, nombrado para tal fin. Igualmente se realiza verificación de manera permanente y aleatoria, verificando la entrega de menús, calidad, presentación y variedad, observando que se cumple con la especificación técnica.

ÍTEM 8 El contratista favorecido realizará y desarrollara un plan de gestión integral de residuos sólidos según Resolución No. 2184 de 2019, donde el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, en conjunto con el Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio, establecieron un código de colores unificado para la separación de residuos en la fuente, que deberá adoptarse en todo el territorio nacional • **Color blanco:** Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón. • **Color negro:** Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. • **Color verde:** Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc. el contratista deberá Disponer de un (01) punto ecológico con capacidad de 121 Litros cada caneca de reciclaje de color blanco, verde y negro, con el fin de prevenir enfermedades, controlar plagas, depositando los mismos en canecas según norma Técnica Colombiana GTC 24 ***Guía para la separación en la fuente y la recolección selectiva. 2003,*** con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado en el área de consumo del restaurante, acorde para la recolección de residuos sólidos. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PUNTO ECOLOGICO **DIMENSIONES:** • Largo: 69.00 cm • Ancho: 202.00 cm • Alto: 144.00 cm • Peso: 33.00 kg **Materiales contenedores:** Polietileno. **Materiales estructura:** Tubo cuadrado de 1,5” por calibre 18, platina de 2” x 1/8” terminado en pintura electrostática. **Material paneles:** Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. **Marcación:** Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica*: Para el cumplimiento de este punto presentara certificación donde se compromete a dentro de los diez (10) primeros días hábiles siguientes al inicio del contrato, instalara lo relacionado en este ítem. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	Mediante comunicación escrita el arrendatario presenta por escrito evidencia de la instalación de punto ecológico, de acuerdo a las especificaciones técnicas, y con la cantidad requerida de las canecas, de acuerdo al plan de gestión integral de residuos sólidos. A su vez, el suscrito realiza de manera aleatoria la verificación de la existencia en el lugar del punto ecológico, observando el debido cumplimiento a la especificación técnica.

ÍTEM 9 El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar los trabajos locativos de mantenimiento y adecuación de las instalaciones del restaurante del comando de policía Guajira, con el fin de mantener en buenas condiciones la presentación de las mismas y así evitar deterioro de las áreas intervenidas; Así mismo garantizara el aseo y presentación de las zonas de cocina, espacio del comedor.	SI	Mediante comunicación escrita el contratista realiza certificación del compromiso de realizar las actividades de trabajos locativos y adecuaciones necesarias para mantener las instalaciones en óptimas condiciones de presentación y evitar deterioro del mismo. Al igual que mantener los espacios aseados y en excelente presentación para la prestación del servicio.
ÍTEM 10 El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar mantenimiento preventivo y correctivo según sea el caso, de forma bimensual a las siguientes áreas cuartos fríos, neveras, extractores de aire, campanas, horno, licuadora industrial o cualquier otro elemento con el cual se lleven a cabo la preparación y suministro de alimentos.	SI	El contratista realiza cumplimiento de la especificación, informando mediante comunicado escrito anexo al presente informe. Se realiza verificación en sitio, observando elementos en óptimas condiciones de aseo y funcionamiento.
ÍTEM 11 En relación a Buenas Prácticas de Manufactura, el oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar que el personal de empleados se lave las manos en los puntos para tal misión, al igual que el lavo de utensilios, poner en práctica buenos hábitos de higiene y manipulación de alimentos, si algún empleado se encuentra enfermo no debe estar en actividades de labor con el fin de no contaminar los alimentos, así mismo generara capacitación y educación continua a sus empleados, de lo cual deberá informar al supervisor del contrato mediante comunicación escrita anexando fotografías de forma mensual.	SI	Mediante comunicación escrita anexa, el contratista realiza compromiso de garantizar que su personal aplica buenas prácticas, al igual que soporte fotográfico de las actividades.
ÍTEM 12 El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a afiliar al personal de empleados a Seguridad Social, así como a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) según el nivel de riesgo para las instalaciones policiales (nivel 5), de igual forma deberá exigir a los proveedores dicha documentación para lo cual deberá presentar al Supervisor del Contrato de manera mensual la afiliación y el pago de los mismos. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).	SI	En cumplimiento a esta obligación del señor contratista entrego la planilla de afiliación No 1079955986 expedida por la empresa SIMPLE.
ÍTEM 13 **CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE Y PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS** El oferente entregara el inmueble en igual o mejores condiciones de las que fue entregada al inicio del contrato; se formalizará mediante acta y liquidación del contrato, se realizará hasta tanto el arrendatario haya cancelado las deudas adquiridas por concepto de servicios públicos consumidos durante el último mes contratado, previendo que la periodicidad de la facturación se expide por las empresas prestadoras en forma posterior al consumo, al mismo tiempo la verificación de equipos contadores y medidores de los servicios públicos estará a cargo del señor Jefe del Grupo Bienes Raíces del DEGUA.	SI	El contratista realiza cumplimiento de la presente especificación, realizando entrega de los soportes de pago de los servicios públicos domiciliarios.

El Arrendatario favorecido deberá cancelar el pago oportuno por concepto de servicios públicos (energía, acueducto y gas domiciliario), presentando al supervisor del contrato copia de las facturas pagadas, será responsabilidad del arrendatario el pago de las facturas por concepto de servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas, multas generadas por la falta de pago de las mismas. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
ÍTEM 14 **DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS.** • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	Durante la vigencia se realizan visitas al restaurante logrando verificar el cumplimiento de la especificación técnica, observando limpieza y buena presentación de los alimentos servidos a los usuarios.
ÍTEM 15 **DESPERDICIOS** El oferente y futuro contratista se compromete a cumplir los requisitos para la eliminación de desechos, así: • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable y siempre con bolsa. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con alimentos ofrecidos. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).	SI	Mediante comunicación escrita, el contratista realiza certificación de para el cumplimiento de las actividades para el cumplimiento de los requisitos en la eliminación de desechos generados producto de su actividad.
ÍTEM 16 El oferente y futuro contratista deberá exigir a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato y los protocolos de seguridad establecidos para el ingreso a las instalaciones, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación del carnet por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso a las instalaciones. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).	SI	Mediante certificación escrita el contratista realiza compromiso de cumplir a cabalidad con las directrices para el protocolo de cumplimiento para la seguridad de las instalaciones. De igual manera, durante la ejecución del contrato se han cumplido las instrucciones dadas al personal de trabajadores y proveedores, por parte del grupo de seguridad de las instalaciones.

ÍTEM 17 El oferente y futuro contratista se compromete a cumplir las normas sobre el personal: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del Decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: **ARTICULO 13: ESTADO DE SALUD** El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos y bebidas que manipule. El contratista tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año o cada vez que se requiera. El contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por medio de los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. Para el cumplimiento de la presente condición el oferente y futuro contratista presentara certificación escrita firmada por el representante legal de cumplimiento, donde se compromete a presentar al supervisor del contrato en un término no mayor a (05) cinco días a partir de la carta de inicio del contrato, la documentación exigida en la condición relacionada.	SI	Mediante comunicación escrita, el contratista realiza compromiso de cumplimiento y realiza entrega de los resultados de los exámenes médicos realizados al personal que labora en el restaurante
ÍTEM 18 El oferente y futuro contratista recibirá por parte del responsable de activos fijos del Departamento de Policía Guajira mediante acta de inventario, la cantidad de sillas y mesas necesarias para la correcta ejecución del contrato, para lo cual el arrendatario favorecido se comprometerá a mantener este mobiliario en perfectas condiciones para su uso, al mismo tiempo al término del contrato realizara la entrega en igual condiciones en el que se le fue entregado. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	Mediante acta No AE-2025-013194-DEGUA de fecha 16/04/2025, se realizó entrega al contratista la relación de elementos y designación del espacio a utilizar, de acuerdo a lo acordado en el contrato.
ÍTEM 19 El oferente y futuro contratista deberá garantizar que los materiales utilizados en los empaques y/o embalajes estén constituidos en un porcentaje de materiales reciclables o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante con las fichas y especificaciones técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes. (para el cumplimiento de la presente condición presentará certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	Mediante comunicado escrito, el contratista realiza certificación, indicando su compromiso en el uso responsable de los elementos para empacar y/o embalar los alimentos, y que estos estarán constituidos por materiales reciclables o provenientes de fuentes sustentables.

ÍTEM 20 Con el objetivo de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, el oferente certificara por escrito que, en caso de ser adjudicatario del presente proceso, gestionara y presentara los permisos, concesiones o licencias ambientales que sean necesarias para dar cumplimiento a la normatividad ambiental en el transcurso y/o después de la actividad del proceso y estas serán asumidas como responsabilidad del contratista. Lo anterior será verificado por el supervisor del contrato durante la ejecución del mismo.	SI	El contratista realiza certificación escrita, mediante el cual realiza compromiso de dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente, referente al proceso de sus actividades productivas.
ÍTEM 21 El oferente y futuro contratista deberá Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones del Departamento de Policía Guajira. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	El contratista realiza certificación escrita, mediante el cual realiza compromiso de dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente, referente al proceso de sus actividades productivas.
ÍTEM 22 El oferente y futuro contratista deberá presentar al supervisor del contrato las hojas de seguridad de todos los productos e insumos químicos utilizados para la limpieza y desinfección dentro del local en arriendo, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto químico debiendo informar las capacitación a los empleados en el uso y manejo adecuado de dichos productos y los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros fotográficos de las socializaciones o capacitaciones. Por otro lado, los recipientes que los contengan deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	El contratista realiza entrega de las hojas de seguridad mediante comunicado escrito. Se realiza verificación en el lugar de los recipientes que contienen los productos químicos utilizados, observando que presentan su rotulo de identificación, cumpliendo con la especificación técnica.
ÍTEM 23 El oferente y futuro contratista deberá propender por no utilizar bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínica y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	Mediante informe escrito, donde se anexa material fotográfico, el contratista certifica el uso de elementos con sistema de bajo consumo de energía, evitando el uso de bombillas incandescentes en el desarrollo de sus actividades.
ÍTEM 24 El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita y firmada por el representante legal que tendrá identificado las rutas de evacuación y en lo posible contar con un sistema de alerta, señalización y alarma según requerimiento de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales.	SI	Mediante informe escrito, donde se anexa material fotográfico, se observa la marcación de las rutas de evacuación de acuerdo a lo estipulado en la especificación técnica. Se realiza la verificación en sitio, observando su cumplimiento.
ÍTEM 25 El oferente y futuro contratista deberá evitar el uso de Polietileno expandido (ICOPOR) para servir los alimentos ofrecidos. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	El contratista realiza certificación escrita sobre su cumplimiento para evitar el uso de Polietileno Expandido (ICOPOR), y se verifica en el sitio, de manera visual, los elementos utilizados para el suministro de los alimentos, observando el cumplimiento de la especificación, al utilizar los elementos adecuados.

ÍTEM 26 El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad del pretratamiento de las aguas residuales que se generen, el cual podrá desinstalar una vez cumpla el periodo de ejecución del contrato**.** Así mismo deberá realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de manera (bimensual) dependiendo de la capacidad de la misma, el cual debe realizarlo personal técnico o tecnólogo hidráulicos, sanitarios o afines, entregando los residuos retirados a un gestor ambiental debidamente autorizado por la autoridad ambiental competente para el manejo de estos residuos, quienes certificaran el tratamiento aplicado que será entregado al supervisor del contrato. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	Mediante comunicación oficial No. GS-2025-088653-DEGUA del 05-10-2025, el señor Subintendente Carlos Mario Barrios Botello, Auxiliar Servicios Públicos E Impuesto Predial, Alertas de incumplimiento contrato de arrendamiento No. 27-1-10009-25. Mediante comunicado escrito anexo, el contratista realiza solicitud ante el señor Ordenador del Gasto, con el fin de que se realice préstamo de la trampa de grasa ubicada en la cocina del comedor del casino, toda que vez que la suya se encuentra presentando fallas, quedando con el compromiso de realizar el cambio de manera inmediata.
ÍTEM 27 El oferente y futuro contratista deberá instalar dispositivos de sistemas de bajo consumo de agua o de uso eficiente, con el fin de propender por el ahorro del recurso hídrico en las instalaciones del Departamento de Policía Guajira.	SI	Mediante comunicado escrito, anexando material fotográfico, el contratista informa sobre la instalación de dispositivos para el bajo consumo de agua, dando cumplimiento a la especificación técnica.
ÍTEM 28 **SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** El oferente y futuro contratista certificara por escrito que conoce y cumple con: • El decreto 1072 del 2017 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo”, en consecuencia, tomara las medidas y precauciones necesarias para el desarrollo del objeto para el cual se contrata, cumpliendo con todas las normas relacionadas con el SG-SST y exonera a la Policía Nacional de cualquier reclamación retribuida por esta para sí mismo o sus empleados, trabajadores dependientes o temporales, subcontratista, cooperados o en misión. • La Resolución No. 0312 del 2019 “Por la cual se define los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. • La documentación de los funcionarios que ingresen a las instalaciones para la entrega de los elementos, deberá portar cedula de ciudadanía, carne EPS y ARL. • la resolución 01956 del 25/04/2018 ***“Por la cual se adoptan las directrices para adquisición de productos y servicios y evaluación y selección de proveedores y contratistas en el SG-SST”*** Tomando como criterio orientador el principio selección objetiva y atendiendo lo ordenado mediante comunicación oficial No. 004326 SUDIR - DIRAF de fecha 20/01/2020 el oferente presentará documentos en la que indique de manera expresa, el cumplimiento de la implementación y la aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicado al oferente que presenta la oferta, de acuerdo a lo	SI	Mediante certificación escrita el contratista certifica el conocimiento y cumplimiento de los lineamientos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, y demás normas relacionadas que rigen sus actividades para el desarrollo del objeto del presente contrato.

establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector Trabajo y demás normas que lo complementen y /o adicionen, el cual debe ser verificado antes y durante la ejecución del contrato. (Anexar certificación y documentos de implementación y aplicación en la empresa).		
ÍTEM 29 El oferente y futuro contratista deberá certificar por escrito que se compromete a cumplir con las condiciones de protocolo en seguridad para el ingreso a las instalaciones, debiendo enviar los técnicos debidamente identificados, con sus elementos de seguridad industrial, correcta señalización y Restricción del paso de personas, previa coordinación con el supervisor del contrato; durante la prestación del servicio. (Anexar certificación firmada por el representante legal). Así mismo los funcionarios al momento del ingreso a las instalaciones policiales, deberán portar su documento de identidad visible (cedula de ciudadanía) y presentar copia del carnet de afiliación a EPS y ARL.	SI	Mediante certificación escrita el contratista realiza compromiso de cumplir a cabalidad con las directrices para el protocolo de cumplimiento para la seguridad de las instalaciones. De igual manera, durante la ejecución del contrato se han cumplido las instrucciones dadas al personal de trabajadores y proveedores, por parte del grupo de seguridad de las instalaciones.
ÍTEM 30 **PROTECCION AL MEDIO AMBIENTE:** El Oferente se comprometerá a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental. Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la POLICÍA NACIONAL en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993 ley 139 de 1994, ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995, Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible y 284 del 2018" por el cual se adiciona el decreto 1076.	SI	Mediante comunicado escrito anexo, el contratista certifica el conocimiento y cumplimiento a las actividades que permitan la prevención y la protección del medio ambiente, en la ejecución de su actividad productiva, dando cumplimiento a la especificación técnica.
ÍTEM 31 El oferente y futuro contratista deberá publicar diariamente en lugar visible, el menú correspondiente del día.	SI	En cumplimiento de la especificación técnica, por parte del supervisor, se realizan revistas físicas permanentes a las instalaciones del restaurante, donde se observa la publicación del menú diario, siendo visible para los usuarios.
ÍTEM 32 El Oferente se compromete a mantener el inmueble en óptimas condiciones sanitarias para la preparación y suministro de la alimentación del personal, atendiendo lo dispuesto en la Ley 9 de 1979, así como los utensilios y elementos usados para preparar y distribuir la alimentación.	SI	De manera permanente se realiza visita al restaurante, donde se verifica aseo, limpieza y presentación de la cocina y elementos utilizados para la elaboración de los alimentos, observando el cumplimiento de acuerdo a la ejecución del contrato.

ÍTEM 33 Teniendo en cuenta el Estado de Emergencia decretado por el Gobierno Nacional, debido al Nivel de Propagación del COVID-19, el oferente y futuro contratista deberá garantizar que el personal destinado para el cumplimiento del presente proceso de contratación, cuente con los elementos de bioseguridad pertinentes al momento de la ejecución contractual, tales elementos serán verificados por el Supervisor del Contrato. Así mismo el contratista deberá informar al supervisor del contrato de manera oportuna cualquier síntoma presentado en los empleados. (Anexar certificación firmada por el representante legal).	SI	El contratista realiza entrega de comunicación escrita donde certifica la entrega de los elementos de bioseguridad necesarios al personal destinado a laborar en el restaurante, donde se realiza la verificación en el lugar, observándose el cumplimiento de la especificación técnica. A la fecha de presentación del presente informe no se han presentado informes sobre empleados con síntomas referentes al COVID-19
ÍTEM 34 El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados, en cumplimiento a la resolución 0316 del 2018 emitida por el MADS “por la cual se establecen las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones.	SI	Mediante comunicación escrita el contratista manifiesta su compromiso en el cumplimiento para la disposición final de aceites de cocina utilizados y realiza entrega de certificado de recolección.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

A fecha de presentación de este informe no se han presentado situaciones anormales o de relevancia dentro de este contrato.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (305) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (60) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

CLAUSULA No 3: Para efectos legales, el valor total del contrato es de diecisiete millones setecientos ochenta y cinco mil ciento cuatro pesos ($17.785.104,00) moneda legal IVA incluido, representados en un canon mensual de arrendamiento de un millón cuatrocientos ochenta y dos mil noventa y dos pesos ($1.482.092,00) moneda legal IVA incluido. No Incluye el pago de servicios públicos domiciliarios, durante los doce (12) meses de la ejecución del contrato.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$17.785.104,00	100%
Valor total de las entregas	$16.303.012,00	91,66%
Valor total facturado	$16.303.012,00	91,66%
Valor pendiente de pago	$1.482.092,00	8,33%
Valor pagado	$16.303.012,00	91,66%
Valor pendiente de entrega	$1.482.092,00	8,33%

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
011	$1.482.092,00	10/01/2026 11/02/2026	N/A	405MMDPP18 000004	$1.482.092,00	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes *(si aplica)*

No aplica para el contrato de referencia.

5. RECOMENDACIONES

Se informa de manera permanente al contratista, realizar la entrega oportuna de certificados de fumigación, pagos de ARL, entrega de constancia de pagos se servicios públicos y pago de canon de arriendo.

6. CONCLUSIONES

La ejecución del contrato se ha realizado de acuerdo a los términos establecidos, observándose el debido cumplimiento del objeto del contrato, así como de las especificaciones técnicas.

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

Atentamente,

Firma_____
Intendente **RICHARD FERNANDO VILLALOBOS CORREA**
Jefe Grupo Bienes Raíces
Supervisor Contrato No. 27-1-10009-25
degua.gubir@policia.gov.co
3137774018

banco popular

YUBER ALEJANDRO GONZALEZ ESPITIA

Fecha/Hora Último Ingreso: 2026/02/13 15:58

Fecha Actual: 2026/02/16 | Hora Ingreso: 08:36 IP: 190.255.40.79

DETALLE

Tipo Producto	Cuenta%20Corriente
Nombre Producto	CTE0415
No. Producto	*****0415
Fecha	2026%2F02%2F07
Fecha Aplicación	2026%2F02%2F09
Hora	09%3A37
Transacción	000000000000000000000000000000000%2000000000000000000000000000000000%20CONSIGNACION%20EFECTIVO

Oficina	405
Desc. Oficina	RIOHACHA
No. Documento	405MMDPP18000004
Débitos	$0.00
Créditos	$1,482,092.00
Valor Efectivo	$1,482,092.00
Valor Cheque	$0.00

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **CONTROL DE PLAGAS, ROEDORE Y BICHO E INSECTOS RASTREROS**

atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

FUMITODO DE LA GUAJIRA S.A.S.
NIT: 900836388-5
CEL 300-5102551- 311-4179548

CERTIFICADO

SOLICITANTE: RESTAURANTE LA COCINA DEL SABOR
NIT: 912868-7
DIRECCIÓN CRR 17#15-25local #1
SERVICIOS PRESTADOS: FUMIGACION
FECHA DE SERVICIOS: 01/02/2026
06/08/2025NSU
MOS UTILIZADOS: FENDONA 60 SC
FECHA DE VENCIMIENTO: 01/03/2026
OBSERVACIONES: Se recomienda cerrar puertas y Ventanas del lugar por espacio de una hora despues de realizada la Fumigacion.

Para mayor constancia se firma el presente certificado en el municipio de RIOHACHA LA GUAJIRA los 05 dias del mes de OCTUBRE de 2025

Jose G Pimienta

JOSE GREGORIO PIMIENTA
C.C N° 84.083.016 de Riohacha
Representante Legal

EMPRESA DE FUMIGACION CONTRA EL CONTROL DE VECTORES Y ROEDORES
RIOHACHA – LA GUAJIRA

Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Riohacha D.E.T y C 6 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **EXAMENES PERSONAL**

Yo, LEONEL MANTILLA HERNANDEZ, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA No. 91286831 expedida en Bucaramanga, representante legal del establecimiento comercial RESTAURANTE LA COCINA DEL SABOR, con NIT N° 91286831-2 mediante la presente certifico que, en el marco de la ejecución del Contrato, se está dando cumplimiento a la obligación de realizar los exámenes de laboratorio clínico al personal vinculado, correspondientes a frotis de garganta, uñas y cabellos, de manera trimestral y continua.

Como soporte de lo anterior, se adjuntan los resultados de los exámenes de laboratorio clínico del personal

atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO
amma
Dra. Ana Maritza Mendoza Arrieondo

Paciente	: BLANCA ISABEL GALVIS RUEDA	**Identificación**	: CC 28149305
Edad	: 63 Años	**Sexo**	: F
Cliente	: PARTICULAR	**Registro**	: 04100041
Fecha de Ingreso	: 2026-02-2	**Fecha Impresión**	: 2026-03-02 08:05:22

EXAMENES	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REFERENCIA
MICROBIOLOGIA			
EXAMEN DIRECTO DE CUALQUIER MUESTRA			
MICROSCOPIA			
TIPO DE MUESTRA	frotis faríngeo		
POLIMORFO NUCLEARES	escasos		
COCOS GRAM POSITIVOS	+		
Examen Directo (KOH)			
MICROSCOPIA			
KOH	Negativo		
TIPO DE MUESTRA	Uñas		

ANA MARITZA MENDOZA A.
Bacterióloga
Esp. En Microbiologia Médica
T.P.044

PARASITOLOGIA			
COPROLOGICO			
MICROSCOPIA			
EXAMEN MACROSCOPICO			
COLOR	MARRON		
CONSISTENCIA	BLANDA		
EXAMEN MICROSCOPICO			
LEUCOCITOS	0-2	x c	
HEMATIES	0-1	x c	
FLORA BACTERIANA	NORMAL	x c	
FIBRAS MUSCULARES	+	x c	
ALMIDONES SIN DIGERIR	+	x c	
GRASAS	+	x c	
EXAMEN PARASITOLOGICO			
PARASITOS INTESTINALES	NEGATIVO		

ANA MARITZA MENDOZA A.
Bacterióloga
Esp. En Microbiologia Médica
T.P.044

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO
amma
D.a. Ana Maritza Mendoza Arrieondo

Paciente	: LUIS SEBASTIAN MANTILLA	**Identificación**	: CC 1096063657
Edad	: 20 Años	**Sexo**	: M
Cliente	: PARTICULAR	**Registro**	: 04090014
Fecha de Ingreso	: 2026-02-28	**Fecha Impresión**	: 2026-03-02 08:41:21

EXAMENES	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REFERENCIA
MICROBIOLOGIA			
EXAMEN DIRECTO DE CUALQUIER MUESTRA			
MICROSCOPIA			
TIPO DE MUESTRA	frotis faríngeo		
POLIMORFO NUCLEARES	escasos		
COCOS GRAM POSITIVOS	+		
Examen Directo (KOH)			
MICROSCOPIA			
KOH	Negativo		
TIPO DE MUESTRA	Uñas		
PARASITOLOGIA			
COPROLOGICO			
MICROSCOPIA			
EXAMEN MACROSCOPICO			
COLOR	MARRON		
CONSISTENCIA	BLANDA		
EXAMEN MICROSCOPICO			
LEUCOCITOS	1-2	x c	
HEMATIES	0-1	x c	
FLORA BACTERIANA	NORMAL	x c	
FIBRAS VEGETALES	+	x c	
FIBRAS MUSCULARES	+	x c	
ALMIDONES SIN DIGERIR	+	x c	
GRASAS	+	x c	
EXAMEN PARASITOLOGICO			
PARASITOS INTESTINALES	NEGATIVO		

ANA MARITZA MENDOZA A.
Bacterióloga
Esp. En Microbiología Médica
T.P.044

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO
amma
Dra. Ana Maritza Mendoza Arrieschido

Paciente	: YANINA YANETH REDONDO MOSCOTE	**Identificación**	: CC 1123414153
Edad	: 27 Años	**Sexo**	: F
Cliente	: PARTICULAR	**Registro**	: 04090010
Fecha de Ingreso	: 2026-02-28	**Fecha Impresión**	: 2026-03-02 8:26:16

EXAMENES	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REFERENCIA
MICROBIOLOGIA			
EXAMEN DIRECTO DE CUALQUIER MUESTRA			
MICROSCOPIA			
TIPO DE MUESTRA	frotis faríngeo		
POLIMORFO NUCLEARES	escasos		
COCOS GRAM POSITIVOS	+		
Examen Directo (KOH)			
MICROSCOPIA			
KOH	Negativo		
TIPO DE MUESTRA	Uñas		

ANA MARITZA MENDOZA A.
Bacterióloga
Esp. En Microbiología Médica
T.P.044

PARASITOLOGIA			
COPROLOGICO			
MICROSCOPIA			
EXAMEN MACROSCOPICO			
COLOR	MARRON		
CONSISTENCIA	BLANDA		
EXAMEN MICROSCOPICO			
LEUCOCITOS	0-2	x c	
HEMATIES	0-1	x c	
FLORA BACTERIANA	NORMAL	x c	
FIBRAS VEGETALES	+	x c	
FIBRAS MUSCULARES	+	x c	
ALMIDONES SIN DIGERIR	+	x c	
GRASAS	+	x c	
EXAMEN PARASITOLOGICO			
PARASITOS INTESTINALES	NEGATIVO		

ANA MARITZA MENDOZA A.
Bacterióloga
Esp. En Microbiología Médica
T.P.044

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO
amma
Dra. Ana Maritza Mendoza Arrocondo

Paciente	: AMPARO ALEXANDRA OROZCO MEIRA	**Identificación**	: CC 1134179657
Edad	: 45 Años	**Sexo**	: F
Cliente	: PARTICULAR	**Registro**	: 04090013
Fecha de Ingreso	: 2026-02-28	**Fecha Impresión**	: 2026-03-02 08: 9:07

EXAMENES	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REFERENCIA
MICROBIOLOGIA			
EXAMEN DIRECTO DE CUALQUIER MUESTRA			
MICROSCOPIA			
TIPO DE MUESTRA	frotis faríngeo		
POLIMORFO NUCLEARES	escasos		
COCOS GRAM POSITIVOS	++		
Examen Directo (KOH)			
MICROSCOPIA			
KOH	Negativo		
TIPO DE MUESTRA	Uñas		
PARASITOLOGIA			
COPROLOGICO			
MICROSCOPIA			
EXAMEN MACROSCOPICO			
COLOR	MARRON		
CONSISTENCIA	BLANDA		
EXAMEN MICROSCOPICO			
LEUCOCITOS	1-2	x c	
HEMATIES	0-1	x c	
FLORA BACTERIANA	NORMAL	x c	
FIBRAS VEGETALES	+	x c	
FIBRAS MUSCULARES	+	x c	
ALMIDONES SIN DIGERIR	+	x c	
GRASAS	+	x c	
EXAMEN PARASITOLOGICO			
PARASITOS INTESTINALES	NEGATIVO		

ANA MARITZA MENDOZA A.
Bacterióloga
Esp. En Microbiología Médica
T.P.044

Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES**

Yo, LEONEL MANTILLA HERNANDEZ, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA No. 91286831 expedida en Bucaramanga, representante legal del establecimiento comercial RESTAURANTE LA COCINA DEL SABOR, con NIT N° 91286831-2 certifico el cumplimiento de los trabajos de mantenimiento y adecuación de las instalaciones del restaurante (LA COCINA DEL SABOR) del comando de policía guajira, con el fin de mantener en buenas condiciones la presentación y así evitar deterioro de las instalaciones.

atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **MANTENIMIENTO PREVENTINO**

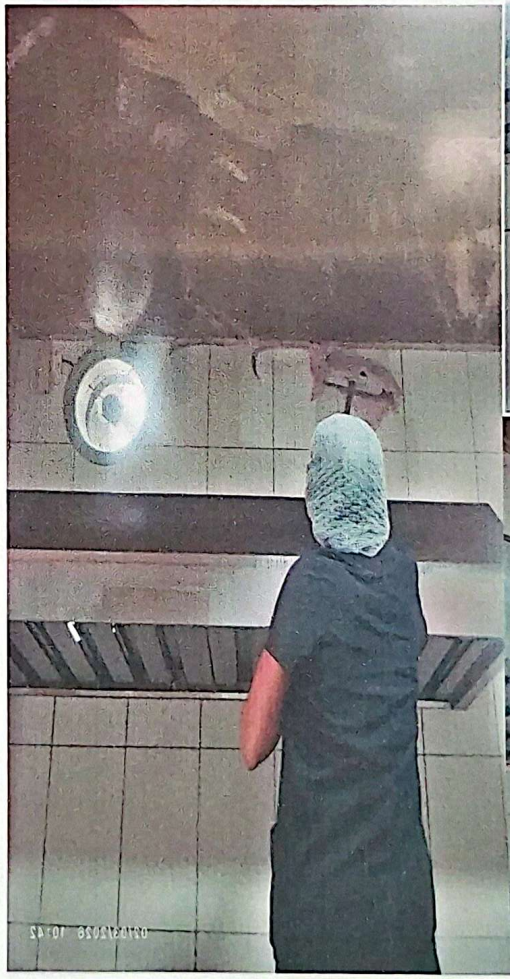
atentamente

Leonel Mantilla H.

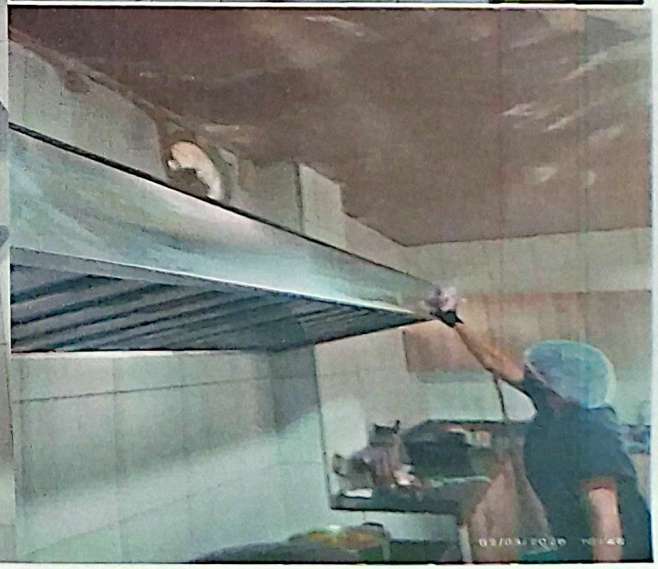
LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033







Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Riohacha D.E.T y C 6 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

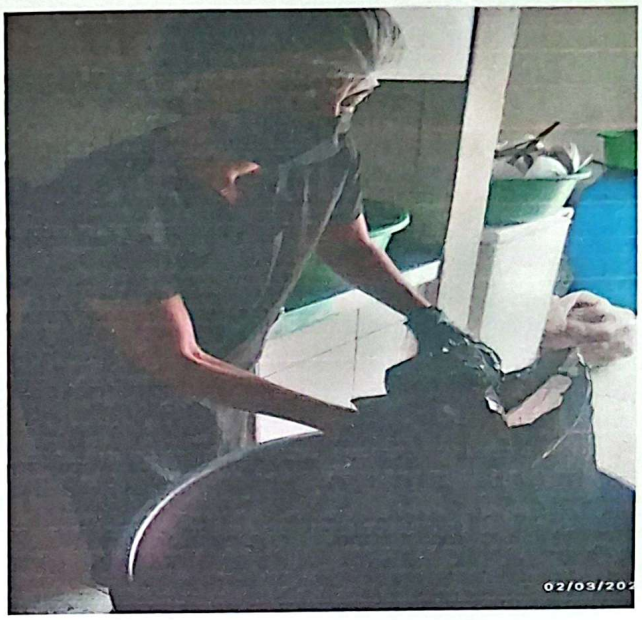
ASUNTO: **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

Yo, LEONEL MANTILLA HERNANDEZ, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA No. 91286831 expedida en Bucaramanga, representante legal del establecimiento comercial RESTAURANTE LA COCINA DEL SABOR, con NIT N° 91286831-2 mediante la presente certifico que se está dando cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura, así:

El personal realiza el lavado de manos en los puntos dispuestos para tal fin, se efectúa el lavado adecuado de utensilios, y se practican buenos hábitos de higiene y manipulación de alimentos. Todo empleado que presente alguna condición de enfermedad es retirado temporalmente de sus labores para evitar la contaminación de los alimentos. Así mismo, se llevan a cabo capacitaciones y procesos de educación ¿continúa dirigidos al personal en temas relacionados con higiene y manipulación de alimentos.

Powered by CamScanner





atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **SEGURIDAD SOCIAL**

atentamente

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Simple

PAGOSIMPLE | Prefactura

Fecha creación reporte: 2026-02-27, 10:05:10 AM Tipo Planilla: E PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS Número Planilla: 1079955986

Periodo Cotización: enero de 2026 Periodo Servicio: febrero de 2026

Fecha límite de pago: 2026-02-09

GUARDADA 27/02/2026

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	LEONEL MANTILLA HERNANDEZ				
Documento	CC91286831	Dirección	CL 28B #33 A - 153		
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	Teléfono	3007655571		
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	ÚNICO	Total Afiliados	6
Ciudad	RIOHACHA	Departamento	GUAJIRA		
Representante Legal		Identificación			

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																												Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Ident.Planilla	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	SUS	INC	LNR	CUO	RPA	RED	APO	TDA	TAA	TDC	TAC	VSC	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Administradora	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte Min Educación	Total
CC 2574 1003	GALVIS RUEDA BLANCA LUCES	01	00																																											
CC 1095563567	MANTILLA ALVAREZ LUIS SEBASTIAN	01	00																																											
CC 1118051160	MORALES RIVERO VALENTINA	01	00																																										
CC 1123416153	ROSADO MORALES TAMARA LISSETTE	01	00																																										
CC 1124 07497	URIBE MEDINA MARIA ALEJANDRA	01	00																																										
PT 8883582	URIBE VALERA MARELIS DEL CARMEN	01	00																																										

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes FSP	Aportes FSS	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Salario	Incapacidades AFP	SUBTOTAL SIN INTERESES S/E	TOTAL INTERESES	TOTAL FINAL
$ 8.754.826	$ 10.505.433	$ 10.505.433	$ 10.505.433	$ 1.401.000	$ 0	$ 0	$ 420.600	$ 88.250	$ 420.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.797.432	$ 26.000	$ 2.823.432

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 361 8850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

¡El Poder de lo SIMPLE!

Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS**

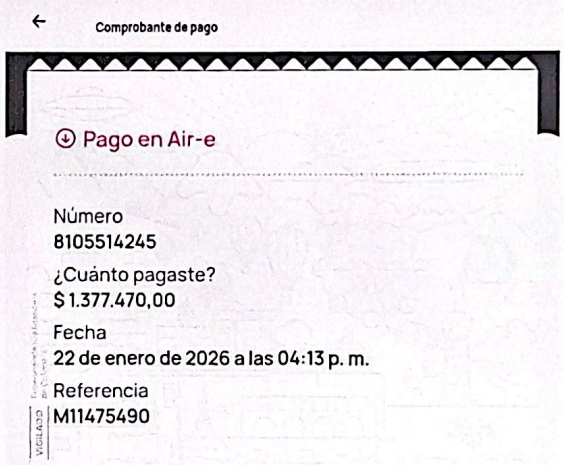
atentamente

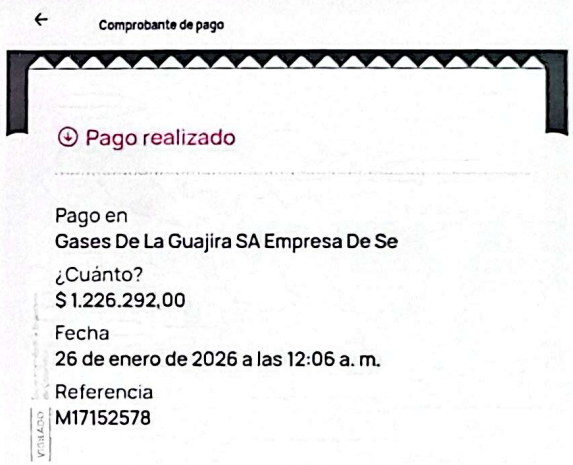
Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033





Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **DESPERDICIOS**

Yo, LEONEL MANTILLA HERNANDEZ, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA No. 91286831 expedida en Bucaramanga, representante legal del establecimiento comercial RESTAURANTE LA COCINA DEL SABOR, con NIT N° 91286831-2 certifico el cumplimiento de uso de canecas de basura para almacenar el desperdicio, las cuales se tienen alejada de la zona de los clientes y a las cuales se le realiza limpieza y desinfección día por medio y cuenta siempre con su tapa ajustable y bolsa.

atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **PROTOCOLOS DE SEGURIDAD PARA INGRESO**

Yo, LEONEL MANTILLA HERNANDEZ, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA No. 91286831 expedida en Bucaramanga, representante legal del establecimiento comercial RESTAURANTE LA COCINA DEL SABOR, con NIT N° 91286831- CERTIFICO que, en el marco de la ejecución del contrato, nuestra empresa ha dado y continúa dando cumplimiento a todas las condiciones del protocolo de seguridad establecidas para el ingreso a las instalaciones del contratante, conforme a los términos contractuales pactados.

atentamente

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **EMPAQUES Y EMBALAJES SOSTENIBLES**

Yo, LEONEL MANTILLA HERNANDEZ, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA No. 91286831 expedida en Bucaramanga, representante legal del establecimiento comercial RESTAURANTE LA COCINA DEL SABOR, con NIT N° 91286831-2 que los materiales utilizados en los empaques y/o embalajes empleados durante la ejecución del contrato, están constituidos por materiales reciclables o provienen de fuentes sustentables, se ha evitado su uso excesivo y se han cumplido los parámetros exigidos por las autoridades ambientales competentes

atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **PERMISOS, CONCESIONES Y LICENCIAS AMBIENTALES**

Yo, LEONEL MANTILLA HERNANDEZ, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA No. 91286831 expedida en Bucaramanga, representante legal del establecimiento comercial RESTAURANTE LA COCINA DEL SABOR, con NIT N° 91286831-2 CERTIFICO que en el marco de la ejecución del contrato, nuestra empresa ha gestionado y cuenta con los permisos, concesiones y licencias ambientales requeridos por la normativa ambiental vigente, asumiendo su obtención y cumplimiento como responsabilidad propia, tanto durante como después de la ejecución del contrato.

atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

}

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

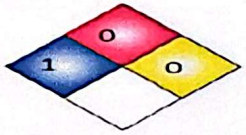
Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

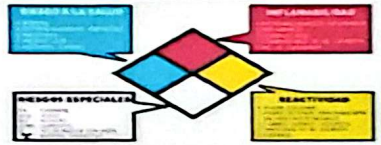
ASUNTO: **HOJAS DE SEGURIDAD**

LOS CEDROS	MSDS HOJA DE SEGURIDAD DESINFECTANTE CON AMONIO CUATERNARIO LOS CEDROS	Código: DI-CAL-HS40 VERSION 2 Fecha Octubre de 2015

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

Nombre del produc	DESINFECTANTE CON AMONIO CUATERNARIO LOS CEDROS	NIVEL DE RIESGO NFPA 704	TELEFONOS DE EMERGENCIA Línea Única de Emergencias 123 Cruz Roja Colombiana 132 Cuerpo Oficial de Bomberos 119
Fabricante:	Cera los Cedros		
DIRECCIÓN	Condominio Industrial Panamericana, Vía Panamericana a 1 kilometro del Terminal de Transporte llendo hacia la Enea.	Salud 1 Incendio 0 Reactividad 0	
CLASIFICACIÓN (según artículo 14 Decreto 1545 de	DESINFECTANTE		





2. COMPOSICION

INGREDIENTES	# CAS	Concentracion
Alcohol Etilico	64-17-5	4%
Cloruro de Di(Octil/Decil)Dim	68424-95-3	1%
Dimetil Bencil	68424-85-1	0,80%
Alcohol Etoxilado	68439-46-3	5%
Agua	7732-18-5	89%

3. IDENTIFICACION DE RIESGOS Y EFECTOS POR EXPOSICION

Contacto con los ojos: Es irritante, causa daños serios e irreversibles, puede producir conjuntivitisy hasta daños en la cornea.Los síntomas pueden incluir dolor, enrojecimiento, hinchazón y lagrimeo.
Contacto con la piel: Puede ocurrir un enrojecimiento reversible en algunos usuarios con sensibilidad dérmica.
Ingestión: Irritación, malestar, dolor de pecho, nauseas, somnolencia, debilidad, shock, colapso. puede quemar bioca, garganta, esófago.Síntomas pueden incluir náusea, vómito, dolor abdominal y diarrea.
Inhalación: Tóxico. La exposición al rocío concentrado puede causar irritación de los pasos nasales y la garganta. Dolor de cabeza, dificultad respiratoria.

4. PRIMEROS AUXILIOS

Powered by CamScanner

DERSA	MANUAL DE SALUD OCUPACIONAL	NORMA N° HT-280-020
	TITULO: HOJA TECNICA DE SEGURIDAD DE DETERGENTE EN POLVO AS	PAGINA N° 1 DE 6

1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA Y LA EMPRESA

Identificación del producto:

Denominación: DETERGENTE en polvo.
Uso de la sustancia: Lavado de todo tipo de ropa

Identificación de la empresa:

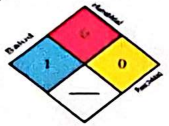
DETERGENTES LTDA.
Cra. 36 Nº 5C-09 BOGOTA D.C.
Industria Colombiana
Notificación Sanitaria NSOH02765-14CO
Servicio al cliente: 018000-117575
Correo electrónico: dersa@dersa.com.co

2. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

NOMBRE	***Nº CAS***
Silicato de sodio:	*1344-09-8*
Carbonato de sodio:	*497-19-8*
Acido sulfonico:	*68081-81-2*

3. IDENTIFICACIÓN DE LOS RIESGOS

Clasificación NFPA
Salud: 1
Inflamabilidad: 0
Reactividad: 0



Protección personal: **está relacionado directamente con el uso que se le de al producto.** Se recomienda guantes, gafas y delantal (NIVEL C), no obstante si en el momento en el que el producto es usado hay generación de polvo debe usarse protección respiratoria para material participado (NIVEL F)

ELABORO:	REVISO:	APROBO:	EDICION N°: 06
COOR. DE S.I./JEFE DE C.C	JEFE DE S.O/ JEFE DE I & D Y C.C.	SUBGERENTE ADMINISTRATIVO	FECHA: 2015/01/14

http://sgd1/gesdoc/Calidad/_layouts/WrkStat.aspx?List=28720638-2fd5-4584-825f-502ee81365d2&WorkflowInstanceID=%7bB9104AFC%2d86C9%2d40A8%2d9FC5%2dC7A2AB8CD828%7d

COLGATE-PALMOLIVE ESPAÑA, S.A — Total páginas 4 , pág. n° 4

Fórmula ref.: 18-0908 PT	Fecha emisión: 24-NOV-10	Edición nº 3

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
PRODUCTO: AJAX CLORO ACTIVO (LIMPIADOR EN POLVO)

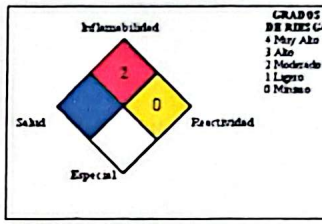
- Esta ficha está basada en los mejores conocimientos que Colgate-Palmolive tiene en el día de la fecha de su revisión, y está dada de buena fe, sin que ello implique ningún tipo de garantía ni contrato. Colgate-Palmolive declina toda responsabilidad por las pérdidas o daños derivados de un uso del producto distinto de aquél para el que está indicado en el etiquetado del envase.
- Dado que las condiciones de uso y manipulación están fuera del control de Colgate-Palmolive, la Compañía declina cualquier responsabilidad por pérdidas o daños cuando el producto se use para fines que no sean los propios.
- La información contenida en esta hoja de seguridad, no constituye ningún tipo de contrato comercial ni compromiso.

Frases R que aparecen el la sección 3:

R22	Nocivo por ingestión
R36	Irrita los ojos
R38	Irrita la piel
R41	Riesgo de lesiones oculares graves

MUNDIAL — F59-02

HOJA DE SEGURIDAD PRODUCTO TERMINADO



LIMPIADOR DESENGRASANTE INDUSTRIAL # 2

TELEFONO DE EMERGENCIA

Tel 01800511414 – 018000941414
Fax 2323803
Emergencias 123

UN 1993



Sección 1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO QUIMICO Y LA COMPANIA

NOMBRE DEL PRODUCTO: Limpiador Desengrasante Industrial # 2
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO: 1, 5, 55 galones, envase metalico

FABRICADO POR: MUNDIAL S.A.S, (Teléfonos: 2619100 – 5510925, Fax 2323803-2628084)

Sección 2. COMPOSICIÓN / INFORMACION DE INGREDIENTES

COMPONENTES	CAS #	ACGIH TLV	OSHA PEL	OTROS LIMITES	%
Tenso activo	*ND*	-	-	-	*5-15*
Destilado de Petroleo	*8008-20-6*	*100 mg/m3*	-	-	*55-75*
Disolvente Aromático	*133020-7*	*100 ppm*	*100 ppm*	-	*20-30*

Sección 3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

Sobre exposición Aguda:	**Inhalacion:** *En excesiva cantidad puede causar efectos anestesicos* **Ojos:** *Irritacion media y dolor* **Piel:** *Posible irritación pero de bajo efecto* **Ingestión:** *En grandes cantidades puede causar vomito y diarrea*
Sobre exposición Crónica:	*El contacto prolongado y repetido con la piel puede causar dermatitis*
Condiciones Médicas Agravadas por Exposición:	*NO*
Indicar si el producto es inflamable: 3	

Sección 4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

1. Inhalación:	*Remover a un lugar fresco, aplicar respiración artificial si es necesario*
2. Ojos:	*Lavar con abundante agua durante 15 minutos como mínimo, levantar y separar los parpados para asegurar la remoción del producto*
3. Piel:	*Lavar el área afectada con abundante agua y jabón neutro, retirar la ropa y zapatos contaminados y lavarla antes de ser usada nuevamente*
4. Ingestión:	*No induzca al vomito, consulte al medico. Darle de beber abundante agua. Consultar al medico*

Powered by CamScanner

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
PRODUCTO: AJAX CLORO ACTIVO (LIMPIADOR EN POLVO)

5 MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Producto no inflamable. En caso de gran incendio, los embalajes y el producto pueden arder. En este caso se pueden producir humos nocivos.
Medios de extinción: Rociado con agua, polvo seco o CO2 (Dependiendo de las circunstancias y los materiales que haya alrededor)
Medidas protectoras: Se deben usar equipos de respiración autónomos y ropas protectoras cuando se luche contra fuegos químicos.

6 MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Precauciones personales: Se recomienda el uso de guantes y gafas de seguridad. Debe utilizarse máscara para evitar la inhalación del polvo.

Procedimientos de limpieza: Recoger el producto por medios mecánicos a un contenedor para su tratamiento por un gestor de residuos autorizado. Lavar los residuos con abundante agua.

7 MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manipulación : No hay recomendaciones especiales
Almacenamiento : Almacenar en lugar seco y fresco..

8 CONTROLES DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

Protección personal: En las operaciones de fabricación y envasado, donde es posible el contacto con la piel y los ojos, se recomienda el uso de gafas de seguridad y guantes.

Protección respiratoria: Si hubiera una cantidad excesiva de polvo, utilice una máscara apropiada.

Protección de las manos: En caso de contacto repetido o propolngado utilice guantes.

Protección de los ojos: Evitar el contacto con los ojos. Se recomienda el uso de gafas para evitar salpicaduras.

Ingestión: Durante el uso del producto no fumar, beber ni comer.

9 PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Aspecto :	Polvo azulado
Olor :	Perfumado
pH:	10,3 (suspensión en agua al 1%)
Solubilidad:	El ingrediente mayoritario no es soluble en agua

atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

22

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
PRODUCTO: AJAX CLORO ACTIVO (LIMPIADOR EN POLVO)

10 ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

El producto es estable en condiciones normales.
No son de esperar reacciones peligrosas.

11 INFORMACION TOXICOLÓGICA

El producto no ha sido ensayado en su conjunto.

En caso de ingestión accidental de una pequeña cantidad, pueden ocurrir efectos gastro-intestinales pasajeros y molestias; pero no son de esperar efectos perjudiciales agudos.

Puede dar lugar a irritación de ojos por el efecto mecánico de las partículas duras e insolubles.

LD50: > 2000 mg/Kg de peso de cuerpo (basado en la contribución de la toxicidad de los componentes)

12 INFORMACIÓN ECOLÓGICA

El producto no presenta problema para el medio ambiente en condiciones normales de uso.

13 CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN

No permitir eliminar el producto el producto por la red de alcantarillado, ni al suelo o ni a cursos de agua.

La eliminación se debe hacer por un especialista en el tratamiento de residuos químicos, de acuerdo con las normativas estatales o autonómicas.

14 INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

No hay precauciones especiales a tomar.

15 INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Este producto no resulta clasificado como peligroso de acuerdo con el Real Decreto 255/2003, sobre Clasificación, Envasado y Etiquetado de Preparados peligrosos.

El producto cumple con el Real Decreto 770/1999 relativo a la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores.

16 OTRAS INFORMACIONES

- Esta ficha de datos de seguridad ha sido preparada de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1907/2006 del Parlamento Europeo.
- Esta ficha de seguridad complementa las indicaciones presentes en el embalaje. Deben seguirse las instrucciones y precauciones de uso y los avisos indicados en el etiquetado.

COLGATE-PALMOLIVE ESPAÑA, S.A | Total páginas 4 , pág. nº 1
Fórmula ref.: 18-0908 PT | Fecha emisión: 24-NOV-10 | Edición nº 3

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
PRODUCTO: AJAX CLORO ACTIVO (LIMPIADOR EN POLVO)

1 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA COMPAÑÍA

Identificación del Producto:	AJAX CLORO ACTIVO -LIMPIADOR EN POLVO
Identificación de la Compañía	COLGATE – PALMOLIVE ESPAÑA S.A. Calle General Aranaz 88 – 28027 Madrid Tel.: 913 039 600 – fax 913 039 899 E.mail: infoSDS_Spa@colpal.com
Urgencias: Urgencias TOXICOLÓGICAS:	LLAMAR AL 913 039 600 VER APARTADO 4

2 IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

El producto no está clasificado como peligroso según el vigente Reglamento sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos.

3 COMPOSICIÓN / INFORMACION SOBRE LOS INGREDIENTES

Contiene entre otros ingredientes:

INGREDIENTE	CAS Nr	RANGO % EN PESO	CLASIFICACION FRASES R
Calcite	13397-26-7	Entre 75% y 100%	
Sodium carbonate	497-19-8	Entre 1% y 5%	Xi; R36
Sodium C10-14 Alkyl Benzenesulfonate	68411-30-3	Entre 1% y 5%	Xn; R22 Xi; R38-41
Perfume	–	–	–
Colorante	–	–	–

El texto de las frases R se indica en la sección 16

4 PRIMEROS AUXILIOS

Contacto con los ojos :	Enjuagar intensamente con agua fría el qo manteneb abierto. No frotar los ojos.
Contacto con la piel :	Enjuagar con agua
Ingestión:	No inducir el vómito. Ingerir un vaso de leche o agua. Consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, tel. 91 562 04 20.
Inhalación :	Sacar al afectado a un lugar ventilado.
Urgencias TOXICOLÓGICAS:	Llamar al Instituto Nacional de Toxicología tel 91 562 04 20

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **SISTEMA DE BAJO CONSUMO DE ENERGIA**

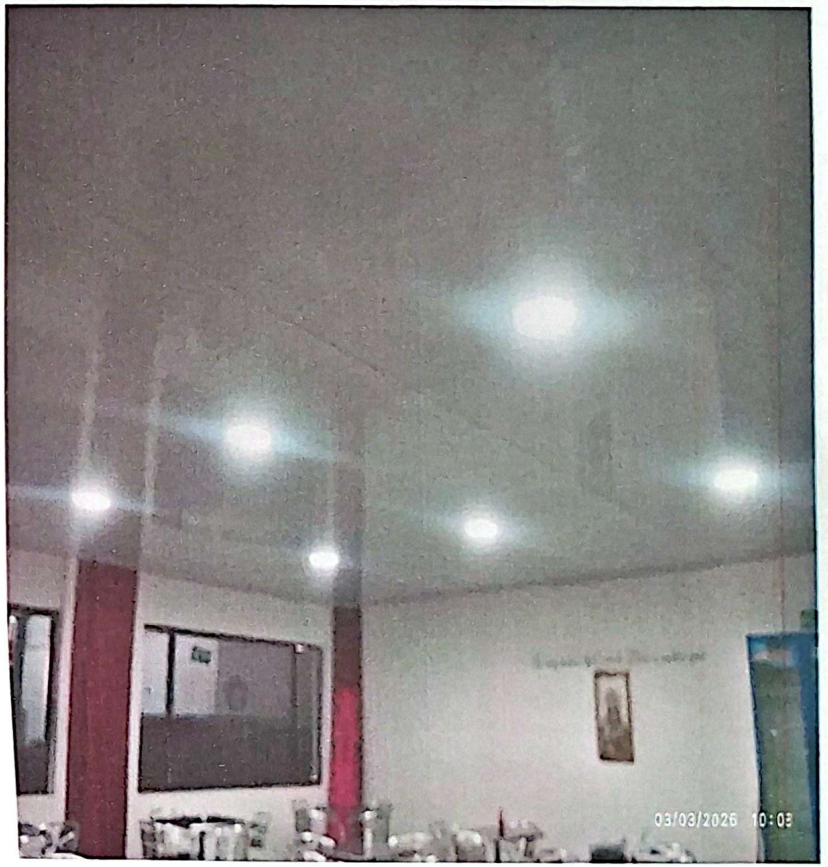
atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033



Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **SEÑALIZACION RUTA DE EVACUACION**



atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **NO USO DE ICOPOR**

Yo, LEONEL MANTILLA HERNANDEZ, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA No. 91286831 expedida en Bucaramanga, representante legal del establecimiento comercial RESTAURANTE LA COCINA DEL SABOR, con NIT N° 91286831-2 certifico el no uso de polietileno expandido (ICOPOR) a la hora de presentar los alimentos ofrecidos.

atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

Riohacha, La Guajira, 07 de marzo de 2026

Coronel
Salomón Bello Reyes
Comandante de la Policía del Departamento de La Guajira
Riohacha, La Guajira

Asunto: Solicitud de traslado de trampa de grasa

Estimado Coronel Bello:

Me dirijo a usted respetuosamente para solicitar su autorización para el traslado de la trampa de grasa actualmente ubicada en la cocina del comedor de suboficiales, elemento que en dicho lugar se encuentra en desuso y en proceso de deterioro por falta de utilización.

Se solicita su traslado hacia las instalaciones del restaurante, donde será puesto en funcionamiento de manera adecuada. Como arrendatarios, asumimos el compromiso expreso de darle el uso correcto y de realizar el mantenimiento necesario para su conservación y buen estado.

Agradezco su atención a la presente solicitud y quedo a su entera disposición para suministrar cualquier información adicional que requiera o para coordinar los detalles del traslado de la manera que usted estime conveniente.

Atentamente,

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ
C.C:91.286.831
REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE LA COCINA DEL SABOR
TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

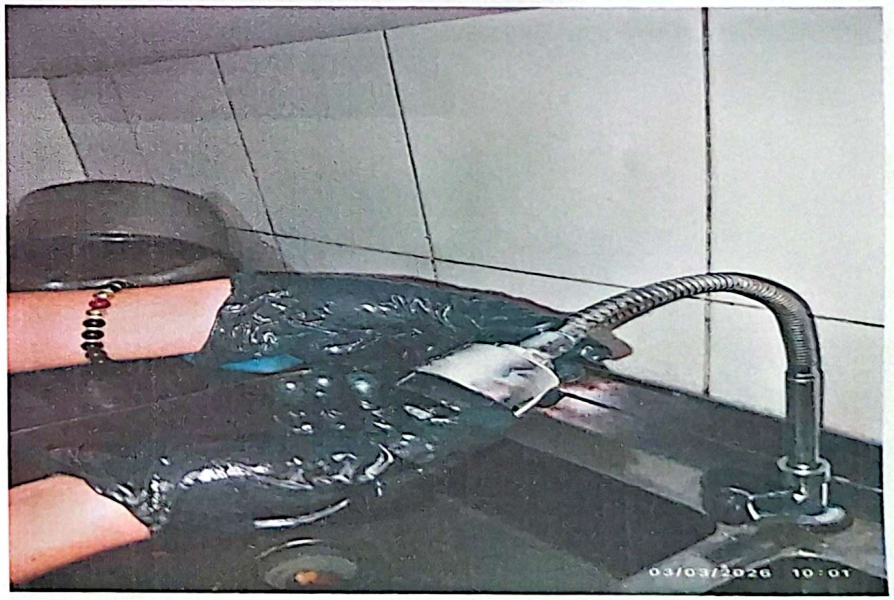
	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **SISTEMA DE BAJO COMSUMO DE AGUA**

Yo, LEONEL MANTILLA HERNANDEZ, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA No. 91286831 expedida en Bucaramanga, representante legal del establecimiento comercial RESTAURANTE LA COCINA DEL SABOR, con NIT N° 91286831-2 certifico la instalación de dispositivos de bajo consumo de agua, con el fin de propende por el ahorro del recurso hídrico en las instalaciones del Departamento de Policía Guajira.



atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Riohacha D.E.T y C 6 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

Yo, LEONEL MANTILLA HERNANDEZ, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA No. 91286831 expedida en Bucaramanga, representante legal del establecimiento comercial RESTAURANTE LA COCINA DEL SABOR, con NIT N° 91286831-2 mediante la presente certifico que conozco y doy cumplimiento a las siguientes normas en el marco de la ejecución del Contrato.

El Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, adoptando todas las medidas y precauciones necesarias para el desarrollo del objeto contratado, cumpliendo con la totalidad de las normas relacionadas con el SG-SST. En consecuencia, eximo y exonero a la Policía Nacional de cualquier reclamación derivada de accidentes, enfermedades o situaciones que afecten a mis empleados, trabajadores dependientes o temporales, subcontratistas, cooperados o en misión.

La Resolución No. 0312 de 2019, por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, los cuales se encuentran implementados y en aplicación en mi empresa.

Powered by CamScanner

La Resolución 01956 del 25 de abril de 2018, relativa a las directrices para adquisición de productos y servicios y evaluación y selección de proveedores y contratistas en el SG-SST. En cumplimiento de lo anterior, todo funcionario que ingrese a las instalaciones portará cédula de ciudadanía, carné de EPS y carné de ARL.

Igualmente, en atención a lo ordenado mediante comunicación oficial No. 004326 SUDIR DIRAF de fecha 20 de enero de 2020, certifico que mi empresa tiene implementado y en plena aplicación el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, conforme al Decreto 1072 de 2015 y demás normas complementarias, el cual es verificable antes y durante la ejecución del contrato.

atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Riohacha D.E.T y C 6 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **PROTECCION AL MEDIO AMBIENTE**

Yo, LEONEL MANTILLA HERNANDEZ, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA No. 91286831 expedida en Bucaramanga, representante legal del establecimiento comercial RESTAURANTE LA COCINA DEL SABOR, con NIT N° 91286831-2 mediante la presente certifico que, en el marco de la ejecución del Contrato, me comprometo a:

Contribuir activamente con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el control de los impactos ambientales adversos y el mejoramiento continuo del desempeño ambiental, garantizando que los servicios prestados cumplan con los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.

Cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por la Policía Nacional en materia de reciclaje, uso y ahorro del agua y la energía, educación ambiental, y desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables.

Dar estricto cumplimiento a la legislación y regulaciones ambientales vigentes en Colombia, en particular: la Ley 23 de 1973, el Decreto 2811 de 1974, la Ley 99 de 1993, la Ley 139 de 1994, la Ley 299 de 1995, el Decreto 948 de 1995, el Decreto 1076 de 2015 mediante el cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, y el Decreto 284 de 2018 por el cual se adiciona el Decreto 1076, así como todas las normas que los complementen, modifiquen o sustituyan.

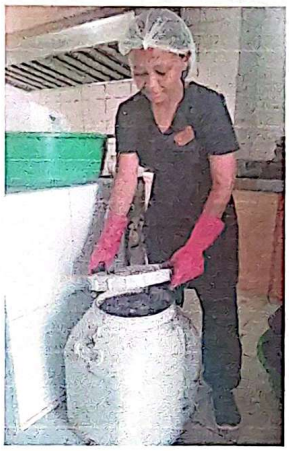
Powered by CamScanner

En consecuencia, adoptamos los siguientes recursos como medidas concretas de protección ambiental:

Ahorro de energía: Las luces del establecimiento se apagan en los horarios en que no se presta atención al público, específicamente de 9:30 a.m. a 11:00 a.m. y de 3:00 p.m. a 5:30 p.m., así como después del cierre a las 10:00 p.m. Adicionalmente, el freezer y la nevera exhibidora se desconectan todas las noches y permanecen apagados hasta las 6:00 a.m. del día siguiente.

Ahorro de agua: Los grifos cuentan con regulador de flujo instalado, lo que permite reducir el consumo de agua de manera continua.

Gestión de residuos: Se realiza la selección y clasificación de los residuos generados, los cuales son llevados adecuadamente al shut de basuras del Comando.



atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **ELEMENTOS DE BIOSEGURIDAD**

Yo, LEONEL MANTILLA HERNANDEZ, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA No. 91286831 expedida en Bucaramanga, representante legal del establecimiento comercial RESTAURANTE LA COCINA DEL SABOR, con NIT N° 91286831-2 CERTIFICO que en el marco del contrato , el personal destinado para su ejecución cuenta y ha contado con los elementos de bioseguridad requeridos conforme a las disposiciones del Gobierno Nacional en el marco del Estado de Emergencia por COVID-19, y que cualquier síntoma presentado por el personal ha sido informado de manera oportuna al supervisor del contrato.

atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **DISPOSICION FINAL DE ACEITES DE COCINA USADOS**

Yo, LEONEL MANTILLA HERNANDEZ, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA No. 91286831 expedida en Bucaramanga, representante legal del establecimiento comercial RESTAURANTE LA COCINA DEL SABOR, con NIT N° 91286831-2 CERTIFICO que en el marco del contrato, se ha dado cumplimiento a la disposición final de aceites de cocina usados conforme a la Resolución 0316 de 2018 del MADS. Dicha disposición se realiza de forma semestral, dado que el volumen generado no alcanza la cantidad mínima para una entrega mensual. Durante el período de acumulación, los aceites son almacenados en condiciones adecuadas, evitando cualquier tipo de contaminación, y su entrega se realiza a gestor autorizado una vez se cuenta con el volumen suficiente.

atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

Powered by CamScanner

	LA COCINA DEL SABOR	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Riohacha D.E.T y C 3 de marzo de 2026

Señores
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA
Ref.

ASUNTO: **PRACTICAS AMBIENTALES**

atentamente

Leonel Mantilla H.

LEONEL MANTILLA HERNANDEZ

C.C:91.286.831

TELEFONO: 3112805033

LAUEST ACU S.A.S
NIT: 901813537-0

REPORTE DE RECOLECCIÓN

La empresa LAUEST ACU SAS, identificada con NIT. 901813537-0 y domicilio en Salida a Santa Marta km 3+430 La Cachaca, dedicada a la recolección, almacenamiento y aprovechamiento de los aceites de cocina usado. Bajo la resolución 0316 de 1 de marzo de 2018 y la Resolución 3093 de 2024 por la cual se otorga registro como gestor de aceite de cocina usado-acu, expedido por la Corporación Autónoma Regional de La Guajira.

El establecimiento LEONEL MANTILLA con NIT 91286831-2 entregó a nuestra empresa: desde 2026-01-23 hasta 2026-01-23

Tipo de residuo	Cantidad en litros	Fecha
Aceite de cocina usado	16	2026-01-23 10:48:00
TOTAL:	16	Desde 2026-01-23 hasta 2026-01-23

Nota:
Los aceites usados son recogidos y transportados hasta la planta de almacenamiento de nuestra empresa, el aceite usado es sometido a procesos de Prefiltración, filtración, deshidratación.

Se expide para mayor constancia el 23 de enero de 2026 a las 23:50:08 Horas

Charyden Oñate Correa
Gerente

321 2264472 Riohacha, La Guajira lauest.acu@gmail.com

Powered by CamScanner