

Página 1 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. GS-2026- 004061 - ESBOL – SUDIE – 29.25

Tuluá, 23 de abril de 2026

Señor mayor
BORIS ALEJANDRO PINTO RODRÍGUEZ
 Director Escuela de Policía Simón Bolívar (E)
 Kilómetro 1 vía La Rivera
 Tuluá

ASUNTO: informe de supervisión del contrato 48-1-10017-25.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ____

Período del informe de supervisión

Desde	20/03/2026	Hasta	19/04/2026
--------------	-------------------	--------------	-------------------

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-2025-003724-ESBOL del 19/04/2025, el señor teniente coronel GERMÁN DARIO SARRALDE ARELLANO, obrando en calidad de director de la Escuela, nombró como supervisor del asunto al señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-003957-ESBOL del 29/04/2025, el señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS, obrando en calidad de director de la Escuela (E), nombró como supervisor del asunto al señor mayor JOSÉ LUIS VALENCIA RODRÍGUEZ.

Mediante comunicación oficial GS-2025-004577-ESBOL del 14/05/2025, el señor teniente coronel GERMÁN DARIO SARRALDE ARELLANO, obrando en calidad de director de la Escuela, nombró como supervisor del contrato 48-1-10017-25 al señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-005634-ESBOL del 10/06/2025, el señor mayor ELKIN FERNANDO CHÁVEZ BELLO, obrando en calidad de director de la Escuela (E), nombró como supervisor del asunto al señor mayor JOSÉ LUIS VALENCIA RODRÍGUEZ.

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-006701-ESBOL del 03/07/2025, el señor teniente coronel GERMÁN DARIO SARRALDE ARELLANO, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor ELKIN FERNANDO CHÁVEZ BELLO.

Página 2 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-006926-ESBOL del 11/07/2025, el señor mayor ELKIN FERNANDO CHÁVEZ BELLO, obrando en calidad de director de la Escuela (E), nombró como supervisor del asunto al señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-008849-ESBOL del 19/08/2025, el señor teniente coronel GERMÁN DARÍO SARRALDE ARELLANO, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor ELKIN FERNANDO CHÁVEZ BELLO.

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-009834-ESBOL del 22/09/2025, el señor teniente coronel GERMÁN DARÍO SARRALDE ARELLANO, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-010460-ESBOL del 07/10/2025, el señor teniente coronel GERMÁN DARÍO SARRALDE ARELLANO, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor BORIS ALEJANDRO PINTO RODRÍGUEZ.

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-013214-ESBOL del 17/12/2025, el señor teniente coronel GERMÁN DARÍO SARRALDE ARELLANO, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.

Mediante comunicación oficial No.GS-2026-000412-ESBOL del 13/01/2026, el señor teniente coronel GERMÁN DARÍO SARRALDE ARELLANO, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor BORIS ALEJANDRO PINTO RODRÍGUEZ.

Mediante comunicación oficial No.GS-2025-003183-ESBOL del 26/03/2026, el señor teniente coronel FREDY ALEXANDER RINCÓN RAMÍREZ, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar (E), nombró como supervisor del asunto al señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 12**

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 19/04/2025 al 19/05/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-006033-ESBOL del 20 de mayo de 2025.
2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/05/2025 al 19/06/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-006330-ESBOL del 27 de junio de 2025.
3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/06/2025 al 19/07/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-007547-ESBOL del 21 de julio de 2025.
4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/07/2025 al 19/08/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-008692-ESBOL del 19 de agosto de 2025.
5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/08/2025 al 19/09/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-009856-ESBOL del 19 de septiembre de 2025.
6. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/09/2025 al 19/10/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-011139-ESBOL del 20 de octubre de 2025.
7. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/10/2025 al 19/11/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-012327-ESBOL del 21 de noviembre de 2025.

Página 3 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

8. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/11/2025 al 19/12/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-013358-ESBOL del 25 de diciembre de 2025.
9. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/12/2025 al 19/01/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-000813-ESBOL del 20 de enero de 2026.
10. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/01/2026 al 19/02/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-001993-ESBOL del 20 de febrero de 2026.
11. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/02/2026 al 19/03/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-003006-ESBOL del 24 de marzo de 2026.

Información del contrato.

Contrato No. / Orden de compra No.	48-1-10017-25
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE COCINA, CON UN ÁREA DE 156,03 M2, DE FORMA GEOMÉTRICA REGULAR, FUNCIONANDO EXCLUSIVAMENTE COMO RESTAURANTE, UBICADO EN EL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA, PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN UBICADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR.
Contratista	ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S con NIT 901.638.424-7
Representante legal	CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA
Valor inicial del contrato u orden de compra	Setenta y ocho millones novecientos ochenta y ocho mil trescientos sesenta y ocho pesos m/cte (\$78.988.368,00), con un canon mensual de seis millones quinientos ochenta y dos mil trescientos sesenta y cuatro pesos m/cte. (\$ 6.582.364,00)
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	N/A
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir de la firma del contrato, la suscripción del acta de inicio y aprobación de garantía única. El contrato No Podrá Ser Prorrogado Automáticamente por Ninguna Circunstancia, siendo el ARRENDADOR la única persona que definirá si se continúa o no con el objeto del presente contrato y contará con la autonomía de arrendar a otra persona natural o jurídica, el ARRENDADOR o el ARRENDATARIO avisarán por escrito antes de que falten TRES (3) meses para el vencimiento del periodo, la intención de continuar o darlo por terminado, expresamente, el arrendatario renuncia a indemnización alguna. En materia de contratos estatales no aplican las prórrogas o renovaciones automáticas. En todo caso, la prórroga está orientada a ampliar el plazo del contrato y para el caso del arrendamiento, dicha extensión aplicará para el arrendatario, pago del canon de arrendamiento por el término que se pacte la prórroga del contrato. Se podrán hacer adiciones máximo hasta del 50% del valor del contrato inicial, de conformidad con lo previsto en el parágrafo del artículo 40 de la ley 80 de 1993, evento en el cual será necesario evaluar su conveniencia, dejando constancia por escrito de la justificación, en el documento que se suscriba para el efecto (Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF DEL 14092020).

Página 4 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		
	Igualmente, en caso de faltas reiteradas, mediante concepto emitido por el Supervisor de contrato, por no cumplimiento de las normas en la calidad de la prestación del servicio u otros factores determinados en el acuerdo de voluntades, el director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, podrá dar por terminado el contrato e interponer las sanciones legales correspondientes	
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	19 / 04 / 2025	
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	19 / 04 / 2026	
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A	
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A	
Adiciones	N/A	
Modificatorios	N/A	
Prórrogas	N/A	
Otros	N/A	

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

- Se llevó a cabo reunión de trabajo, con el fin de llevar a cabo seguimiento al contrato de arrendamiento No. 48-1-10017-25 y calidad del servicio prestado en el comedor de estudiantes, en la cual se da lectura a los compromisos establecidos en la reunión anterior y se generan espacios de participación para la implementación de estrategias que aporten a la mejora continua, lo cual quedó soportado mediante acta No. AC-2026-000993-ESBOL del 10 de abril de 2026.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Se pudo establecer, que la contratista viene dando cumplimiento a cabalidad con lo establecido en el contrato de arrendamiento No. 48-1-10017-25, así:

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Pagos parafiscales del personal que labora en el comedor de estudiantes.	SI	Planilla general de liquidación Nro. 9501322726

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS		CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)			
1	La forma de adjudicación será total y el plazo de ejecución será de doce (12) meses, contados a partir de la firma de las partes, la formulación del acta de inicio del contrato y aprobación de la póliza.	SI	N/A
2	Por ningún motivo el contratista que resulte favorecido realizara la venta o comercialización en el local asignado de elementos o productos diferentes	SI	N/A

Página 5 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
	a los especificados en el anterior ITEM en especial las prendas de uso privativo de la POLICIA NACIONAL Y DEMAS FUERZAS MILITARES.			
3	Se recalca la PROHIBICIÓN de la venta o comercialización en el local asignado de bebidas embriagantes, energizantes y cigarrillos, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI		N/A
4	En el local asignado no se podrán guardar elementos de personas ajenas a las que laboran en él.	SI		N/A
5	El arrendatario se compromete a ofrecer alimentos de excelente calidad teniendo en cuenta que algunos productos son de mayor riesgo para la salud así: ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Para efectos del decreto 3075 de 1997 modificado y complementado por la Resolución 2674 de 2013 se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes: - Carne, productos cárnicos y sus preparados. - Leche y derivados lácteos. - Productos de la pesca y sus derivados. - Productos preparados a base de huevo. - Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente. (pH > 4.5) - Alimentos o Comidas preparados de origen animal listos para el consumo. - Agua envasada. - Alimentos infantiles. Y los que haya sido incluido por parte del ministerio de salud posterior al decreto antes en mención. Lo anterior con la autorización y visto bueno de las autoridades sanitarias competentes (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA), (Dirección Territoriales de Salud) o con la entidad que ejerza inspección vigilancia y control en el manejo y control de alimentos. MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: todos los productos que se entreguen, a excepción de las frutas frescas, deberán tener marca y cumplir con los registros sanitarios. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Escuela de Policía Simón Bolívar, a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el arrendatario – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	SI		N/A
	El almacenamiento de arroz, azúcar, aceite y leche en polvo y demás alimentos empacados que no son de consumo inmediato, deben cumplir con la rotación correcta para evitar el vencimiento de los productos, debe ser sobre estibas y separada de las paredes; el sitio de almacenamiento debe ser limpio, seco y protegido de plagas y roedores; en general, se debe cumplir con la normatividad del Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, de manera que la calidad del producto se mantenga dentro de los parámetros de calidad. Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. -El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. -Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. -Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). -Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales.			

Página 6 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
	-Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día que se van a consumir.			
6	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI		Se realizó solicitud de visita mediante comunicación a la Secretaría de Salud Municipal de Tuluá, por parte de la empresa Alimentos al Natural S.A.S. el 31/03/2026
7	CONTRAMUESTRAS: El arrendatario – contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato. NOTA: si el resultado de las contramuestras por posible intoxicación masiva, arroja fallas en la preparación y manipulación de alimentos el arrendador podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud.	SI		Formatos adjuntos en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión
8	El arrendatario deberá presentar un menú para cuatro (04) semanas, garantizando la diversidad en la alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Simón Bolívar. En caso de que sea necesario realizar algún cambio en los elementos del menú, este deberá ser informado al señor supervisor del contrato con una antelación mínima de 24 horas, indicando de manera clara el motivo del cambio. La distribución de macronutrientes en el menú deberá ajustarse a los siguientes porcentajes: Proteínas: 12% - 14% Grasas: 28% - 32% Carbohidratos: 55% - 65% El proponente deberá presentar una oferta nutricional que garantice un aporte óptimo de calorías y proteínas, con el fin de cubrir las necesidades energéticas del personal. La Escuela de Policía Simón Bolívar evaluará la mejor oferta en función de los siguientes criterios: Gramaje de las porciones. Calidad de los ingredientes utilizados. Aporte nutricional y balance de macronutrientes. Estas condiciones serán incluidas en la minuta del contrato, de modo que el cumplimiento de los requisitos establecidos será obligatorio para el proponente. Dicho cumplimiento será un factor determinante en la adjudicación y ejecución del contrato, garantizando que se ofrezca una alimentación adecuada para el bienestar y rendimiento de los estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Simón Bolívar.	SI		Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión
9	El arrendatario se compromete hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado en la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato	SI		Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión
10	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los	SI		N/A

Página 7 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
	alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.			
11	El arrendatario deberá permitir la realización del estudio de seguridad, al igual que el personal que labora bajo su cargo en el local.	SI		N/A
12	Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y los costos establecidos para alimentación, el nutricionista debe elaborar los ciclos de menús de un mínimo de 21 días, con su respectivo análisis químico y guía de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de 3 meses y acompañados de las listas de intercambio por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.	SI		N/A
13	En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración.	SI		N/A
14	El proponente se compromete a remitir como mínimo con cinco (5) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo proponente. De igual forma deberá informar con quince (15) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en el local arrendado.	SI		N/A
15	El proponente se compromete de manera mensual y obligatoria a entregar al señor supervisor de contrato los siguientes documentos: - Copias de las planillas de pago de seguridad social tanto del contratista como de las personas que se encuentran bajo su cargo. - Copias de las consignaciones que demuestren el pago del canon de arrendamiento. - Copia del pago de los servicios públicos que le correspondan	SI		N/A
16	El proponente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo y código del comercio, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, riesgos profesionales exámenes de laboratorio y certificación de manipulación de alimentos.	SI		N/A
17	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I EDIFICACIONES E INSTALACIONES, numeral 2.7, el arrendatario se compromete a NO permitir la presencia de animales en el establecimiento, específicamente en el área destinada para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.	SI		N/A
18	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I EDIFICACIONES E INSTALACIONES, numeral 2.9, el arrendatario se compromete a NO almacenar elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas.	SI		N/A
19	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I DISPOSICIONES DE RESIDUOS LIQUIDOS, numeral 4, el arrendatario se compromete a manejar los residuos líquidos dentro del establecimiento con el fin evitar la contaminación de los alimentos o de las superficies de potencial contacto con éste.	SI		N/A

Página 8 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5			
20	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I DISPOSICIONES DE RESIDUOS SOLIDOS, numeral 5, el arrendatario se compromete a ubicar los residuos sólidos de tal manera que no represente riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste, los cuales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuyan de forma al deterioro ambiental .	SI	N/A
21	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I DISPOSICIONES DE RESIDUOS SOLIDOS, numeral 5, el arrendatario se compromete a ubicar los residuos sólidos de tal manera que no represente riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste, los cuales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuyan de forma al deterioro ambiental .	SI	N/A
22	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I INSTALACIONES SANITARIAS, numeral 6, el proponente se compromete a mantener limpios y proveerse de los recursos requeridos para higiene personal, en las proximidades de los lavamanos se pondrá avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción .	SI	N/A
23	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo II EQUIPOS Y UTENSILIOS, Artículo 8 CONDICIONES GENERALES, el proponente se compromete a mantener a los equipos y utensilios en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos, en correcto estado de limpieza, evitando el riesgo de contaminación, para ello los elementos deben cumplir las especificaciones técnicas definidas en el artículo 9 de la presente resolución .	SI	N/A
24	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 11 ESTADO DE SALUD, el proponente se compromete a contar con una certificación medica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, el arrendatario debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez por año, y específicamente para los casos donde se presente ausencia laboral motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos. El arrendatario debe garantizar que los exámenes realizados sean laboratorios certificados por la ONAC "Organismo Nacional de Acreditación de Colombia"	SI	N/A
25	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 12 EDUCACIÓN y CAPACITACIÓN, el proponente se compromete a que las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, así mismo debe establecer un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de	SI	N/A

Página 9 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
	alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado por charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización, dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales.			
26	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 13 PLAN DE CAPACITACIÓN, el proponente se compromete instalar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de la observancia de las buenas prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos.	SI		N/A
27	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 14 PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, el proponente se compromete a mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	SI		N/A
28	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 14 PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, numeral 2, el proponente se compromete a cumplir con estrictas normas de higiene y manipulación de alimentos, las cuales incluyen los siguientes requisitos: El personal encargado de la manipulación de alimentos deberá usar vestimenta de color claro, con cierres o cremalleras en lugar de botones, y bolsillos ubicados por encima de la cintura para evitar la contaminación. En caso de usar delantales, estos deberán estar atados de manera segura al cuerpo. La empresa será responsable de proporcionar suficientes uniformes para el personal, permitiendo cambios frecuentes, y no se aceptarán colores que dificulten la visualización de la limpieza, como los tonos grises. Además, el manipulador de alimentos no podrá ingresar ni salir del establecimiento con la vestimenta de trabajo puesta. El personal deberá lavarse las manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su jornada, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular materiales que puedan representar riesgos de contaminación. Será obligatoria la desinfección de manos en todas las etapas del proceso que lo justifiquen. Asimismo, el cabello deberá mantenerse recogido y completamente cubierto, mientras que el uso de maquillaje está prohibido. Las uñas deberán ser cortas, limpias y sin esmalte. Durante la manipulación de alimentos será obligatorio el uso de tapabocas desechables que cubran nariz y boca, especialmente en las etapas finales de elaboración del alimento, cuando esté listo para su consumo. Por último, no se permitirá el uso de relojes, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras se realicen labores en el área de alimentos. En caso de usar lentes, estos deberán estar asegurados mediante bandas u otros medios ajustables para evitar su caída. Todos estos requisitos buscan evitar posibles contaminaciones y garantizar la seguridad alimentaria en el establecimiento.	SI		N/A
29	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo IV REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN, el proponente se compromete a garantizar el cumplimiento de los requisitos higiénicos de fabricación establecidos en la normativa. Las materias primas serán recibidas en condiciones que eviten cualquier tipo de contaminación, alteración o daño físico, cumpliendo con las normas pertinentes, como la Resolución 5109 de 2005, y en el caso de	SI		N/A

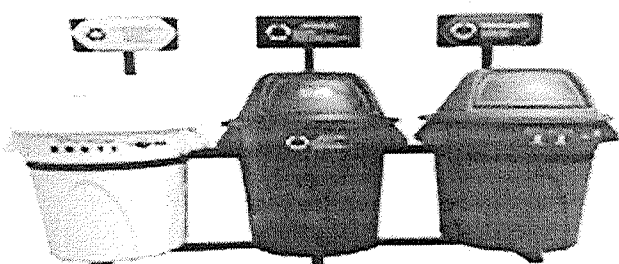
Página 10 de 31 Código: 2BS-FR-0019 Fecha: 12-03-2021 Versión: 5	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	 POLICÍA NACIONAL	
	los insumos, con las Resoluciones 1506 de 2011 y 683 de 2012. Además, cada materia prima deberá tener una ficha técnica que estará disponible para las autoridades sanitarias cuando sea requerida. Antes de ser utilizadas, todas las materias primas e insumos serán inspeccionados y sometidos a análisis de laboratorio, asegurando que cumplan con las especificaciones de calidad establecidas para garantizar su inocuidad. En cuanto a la limpieza, se utilizará agua potable u otros medios adecuados para descontaminar las materias primas antes de su incorporación en el proceso productivo. Las materias primas congeladas deberán descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos, sin posibilidad de ser recongeladas. Asimismo, los insumos que necesiten almacenamiento previo al proceso serán guardados en sitios adecuados para prevenir su contaminación. Los depósitos de materias primas y productos terminados estarán separados para evitar contaminación cruzada, y las áreas de recepción y almacenamiento estarán claramente delimitadas respecto a las zonas de elaboración o envasado del producto final. Este enfoque integral garantiza que se mantendrán los más altos estándares de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso.		
30	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo IV relacionado con los REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, específicamente artículo 17 ENVASES Y EMBALAJE, el proponente se compromete a garantizar que todos los procesos de fabricación cumplan con las normativas higiénico-sanitarias vigentes. Esto incluye, la implementación de medidas para asegurar que los materiales utilizados en la fabricación de envases y embalajes sean adecuados para el contacto con alimentos, no representen riesgo de contaminación y se encuentren fabricados de conformidad con la reglamentación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Adicionalmente, se compromete a utilizar envases y embalajes que no hayan sido empleados previamente para otros fines que puedan comprometer la seguridad alimentaria y a garantizar que estos se mantengan en buen estado, limpios, desinfectados y almacenados en condiciones higiénicas apropiadas. El proponente se responsabiliza por el cumplimiento de todas las medidas de control necesarias para evitar la contaminación y asegurar la inocuidad de los productos alimentarios, conforme a lo establecido en la normativa vigente.	SI	N/A
31	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo IV relacionado con los REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, específicamente en el artículo 18 sobre FABRICACIÓN, el proponente se compromete a asegurar que todas las operaciones de fabricación del alimento, incluyendo el envasado y almacenamiento, se realicen en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación. Para ello, se controlarán factores como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo, con el fin de reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Adicionalmente, se establecerán y registrarán procedimientos de control físico, químico, microbiológico y organoléptico en los puntos críticos del proceso de fabricación para prevenir cualquier tipo de contaminación y asegurar la inocuidad de los productos. Además, se mantendrán los alimentos en condiciones adecuadas para evitar la proliferación de microorganismos indeseables, aplicando medidas como el mantenimiento de temperaturas de refrigeración iguales o inferiores a 4°C, congelación adecuada y el uso de calor a temperaturas superiores a 60°C para la destrucción de microorganismos. Igualmente, se implementarán métodos de esterilización y otras técnicas validadas para evitar la contaminación durante la manipulación, distribución y comercialización de los alimentos. De esta manera, se garantiza el	SI	N/A

Página 11 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
	cumplimiento de los requisitos higiénicos establecidos en la normativa, protegiendo la calidad y seguridad de los productos alimenticios.			
32	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo VI relacionado con el Saneamiento, específicamente en el artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento, EL ARRENDATARIO SE COMPROMETE a implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos necesarios para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan deberá incluir, como mínimo, los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y los responsables de los siguientes programas: limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable. En cuanto a la limpieza y desinfección, el arrendatario se compromete a implementar procedimientos que satisfagan las necesidades particulares del proceso y del producto. Estos procedimientos deben estar documentados, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, formas de uso, tiempos de contacto, y los equipos e implementos necesarios para la operación y frecuencia de las acciones de limpieza y desinfección. Para el manejo de desechos sólidos, se garantizará la implementación de la infraestructura, los recursos y los procedimientos para la recolección, conducción, manejo y disposición final de los mismos, observando siempre las normas de higiene y salud ocupacional con el fin de evitar la contaminación del ambiente y de los alimentos. En cuanto al control de plagas, el arrendatario se compromete a establecer un programa que incluya el concepto de control integral, aplicando medidas preventivas y de control de plagas de manera armónica, con especial énfasis en las acciones preventivas y radicales. Finalmente, para el abastecimiento de agua potable, se documentarán los procedimientos que incluyan la fuente de captación, almacenamiento, distribución, controles de calidad, mantenimiento y limpieza de los tanques y redes de almacenamiento, garantizando así el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos vigentes.	SI		N/A
33	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo VII relacionado con el Saneamiento, específicamente en el artículo 28 sobre almacenamiento, el arrendatario se compromete a llevar a cabo todas las operaciones de almacenamiento conforme a los lineamientos establecidos. En primer lugar, deberá llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos, así como la salida periódica de productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones, para mantener la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. Adicionalmente, los productos que requieren refrigeración o congelación serán almacenados bajo las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requieran, manteniéndose los dispositivos de control de temperatura y humedad con la finalidad de asegurar su conservación. La temperatura de congelación deberá ser de -18°C o menor. El almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados deberá realizarse de manera que se minimice su deterioro y se eviten condiciones que puedan afectar su inocuidad, funcionalidad e integridad, con un registro claro que incluya la identificación, procedencia, uso y tiempo de vida de cada producto. Asimismo, los insumos y productos terminados se almacenarán ordenadamente en pilas o estibas con una separación mínima de 60 centímetros de las paredes y 15 centímetros del piso, lo que permitirá una adecuada inspección, limpieza y fumigación cuando sea necesario. Además, en los lugares destinados al almacenamiento no se realizarán otras actividades diferentes a las relacionadas con este proceso. Por otra parte, los alimentos y materias primas que hayan sido devueltos a la empresa o que tengan fecha de vencimiento caducada deberán	SI		N/A

Página 12 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
	almacenarse en un área exclusiva para su disposición final, registrándose adecuadamente para asegurar que no sean reprocesados para consumo humano. Finalmente, los plaguicidas, detergentes y otras sustancias peligrosas deberán estar debidamente etiquetados y almacenados en áreas independientes con separación física para evitar la contaminación de otros productos.			
34	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo VIII RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS, específicamente en el artículo 34 sobre OPERACIONES DE PREPARACION Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS, el arrendatario se compromete a cumplir con los siguientes requisitos: el recibo de insumos y la preparación de alimentos deben realizarse en un ambiente limpio y protegido; los alimentos crudos como hortalizas, carnes y productos hidrobiológicos deben ser lavados con agua potable antes de su preparación; las hortalizas y frutas deben desinfectarse con sustancias autorizadas; los alimentos perecederos deben almacenarse por separado y bajo refrigeración; el personal de cocina no debe manipular dinero simultáneamente; los alimentos expuestos deben estar protegidos del ambiente exterior; y el uso de utensilios adecuados y la correcta limpieza y desinfección de los mismos es esencial.	SI		N/A
35	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad de LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros al término del contrato.	SI		N/A
36	El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).	SI		No se han presentado observaciones o solicitudes a través del buzón de sugerencias.
37	El arrendatario deberá implementar de manera bimensual encuestas de satisfacción al personal de estudiantes y auxiliares de policía con el fin de constatar una mejora en el servicio y que haya una mejor calidad del mismo. De lo anterior se deberá informar por escrito al supervisor del contrato quien, a su vez, informará al director de la unidad.	SI		N/A
38	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos y realizar las calibraciones necesarias de los medidores en coordinación con el supervisor del contrato todo de acuerdo con el instructivo 024 DIPON-DIRAF-70. El proponente podrá hacer uso de los servicios públicos de energía, agua y gas.	SI		N/A
39	El arrendatario se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado por adelantado, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, así como lo estipulado por concepto de consumo de servicios públicos y seguridad social integral de los funcionarios que en el laboran.	SI		N/A
40	El arrendatario se compromete a utilizar elementos de excelente calidad como son las vajillas, cubiertos y demás utilizados en la prestación del servicio, en caso que estos presenten deterioro deberán ser remplazados de manera inmediata. Así mismo, deberá contar con vajillas y cubiertos adicionales para cubrir las necesidades que se generen por enfermedades.	SI		N/A
41	El arrendatario se compromete a atender de manera inmediata los requerimientos o reclamos que sean tramitados por conducto del supervisor del contrato en caso de no atenderlas será una causal de incumplimiento del contrato.	SI		N/A
42	El arrendatario debe certificar que se compromete a prestar el servicio de manera continua durante la vigencia del contrato de lunes a domingo,	SI		N/A

Página 13 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
	incluye festivos, así mismo ceñirse a los cambios que se generen por ocasión de actividades a realizar en el instituto.			
43	En aras de conservar la estética sobre las instalaciones de LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR, el contratista que resulte favorecido deberá regirse a las características técnicas de los mobiliarios a utilizar en el local según lo determine el contratante previa coordinación con el supervisor del contrato, los cuales serán adquiridos e instalados por cuenta del contratista.	SI		N/A
44	El director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, dentro de sus funciones puede adelantar con previo aviso actividades que fomenten la calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	SI		N/A
45	Los equipos que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Policía Simón Bolívar.	SI		N/A
46	El arrendatario se compromete a realizar mantenimientos cada tres meses a los equipos de propiedad de la escuela de Policía Simón Bolívar, en caso que presenten daños el costo del arreglo será asumido por el contratista. De la misma forma se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Escuela, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI		N/A
47	El arrendatario deberá aportar al supervisor del contrato concepto sanitario emitido por la secretaria de salud de manera trimestral (total veces 4 al año), el primero al comienzo del contrato.	SI		Se realizó solicitud de visita mediante comunicación a la Secretaría de Salud Municipal de Tuluá, por parte de la empresa Alimentos al Natural S.A.S. el 31/03/2026
48	El arrendatario deberá tomar una muestra a los alimentos y realizar un análisis microbiológico cada tres meses. -Por ende, no se podrá servir alimentos que hayan sobrado del día anterior, es decir que no se pueden servir alimentos cuya preparación sobrepase de 5 horas. -El arrendatario deberá propender por la correcta cocción de los alimentos, implementando las estrategias necesarias para que estos al ser servidos a los comensales no se encuentren sin las correcta	SI		Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión
49	El arrendatario debe aportar de manera mensual constancia, emanada de entidad certificada por la autoridad sanitaria competente, donde se evidencie la recolección y disposición final de los residuos y desechos.	SI		N/A
50	Se deberá realizar la planificación de las cantidades específicas de los alimentos que se servirán, las mismas deben contener las cantidades específicas de acuerdo a la tabla nutricional, tomando en cuenta la dinámica del personal que las consume, con el fin de que estas sean las apropiadas de acuerdo con la Verificación de un nutricionista para la realización de turno de seguridad de 8 horas para el caso del personal de auxiliares y/o las jornadas académicas del personal discente de la unidad.	SI		N/A
51	Garantizar el suministro diario de la alimentación con los aportes nutricionales y los criterios de inocuidad, salud y calidad establecidos, durante la totalidad del periodo de atención pactado en el contrato, sin interrupciones no justificadas en la prestación del servicio.	SI		N/A
52	EQUIPOS Y UTENSILIOS. Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. (NO PLASTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata.	SI		Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión

Página 14 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
	REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: -Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. -Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. -Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. - Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de estos ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. BAÑOS: Se debe mantener en completo estado de aseo y limpieza incluye trapear, desinfectar, secar y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene, así mismo el personal de limpieza no deberá estar inmerso en la preparación o entrega de los alimentos. (el mantenimiento, servicio y funcionalidad de los baños estará a cargo del arrendatario, garantizando la prestación del servicio tal y como se entrega los sanitarios – orinales y lavamanos – pisos -divisiones – infraestructura)			
53	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 539 de 2014, Resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI		N/A
54	DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS · En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. · Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. · Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. · Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. · Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. · Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. · Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. 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 menaje limpio o alimentos.	SI		N/A
55	El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI		N/A

Página 15 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
56	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante-comedor, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo una vez al mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	N/A	
57	El arrendatario deberá certificar que al momento del inicio de las actividades adecue las instalaciones del comedor con los elementos que requiere para el cumplimiento de las actividades, como lo son marmitas, estufas y/o hornos de convención, licuadoras, neveras y demás elementos como menaje y utensilios para consumir los alimentos.	SI	N/A	
58	El arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar.	SI	N/A	
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.				
59	MENU Y GRAMAJE: El arrendatario 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. PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION: la Resolución Nro. 1170 del 17/03/2025 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de veinte mil pesos (\$20.000,00), con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención y el cual será sujeto a modificaciones según lo establezca el Gobierno Nacional. En su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial. ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION: el valor que se le cancelará al arrendatario favorecido por concepto del servicio de alimentación suministrado a los estudiantes y auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el mediante Resolución Nro. 1170 del 17/03/2025 la cual tiene un valor de veinte mil pesos	SI	Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión	

Página 16 de 31 Código: 2BS-FR-0019 Fecha: 12-03-2021 Versión: 5	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	 POLICÍA NACIONAL	
	(\$20.000,00), el pago del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037 ante la Tesorería de la Escuela de Policía Simón Bolívar, el cual será tramitado por el supervisor del contrato y para tal efecto el arrendatario deberá adjuntar junto con la presentación de la oferta la certificación bancaria.		
60	GENERACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	N/A
61	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	SI	N/A
62	TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Los menús en caso de transportar se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por el supervisor del contrato. Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el arrendatario, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deben cumplir con los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular, No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo con la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del	SI	N/A

Página 17 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
	supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato.			
	Nota: el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite transportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR a un lugar diferente a la del ítem a un lugar diferente al -DE PRESTACION DEL SERVICIO del presente estudio previo.			
63	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados, así mismo se pondrá en conocimiento del supervisor del contrato el horario e ingreso de los productos y materias primas.	SI		N/A
64	COMIDA ESPECIAL: el arrendatario y futuro contratista mediante <u>certificación escrita firmada</u> por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional	SI		N/A
65	REQUISITOS DE SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 01956 del 2018 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo", así: 1. Los contratistas o subcontratistas, que actúan como verdaderos empleadores, deben entregar los siguientes documentos, así: Certificado de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del oferente, expedido por la ARL o por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución de la Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del oferente (según alcance). <u>Certificado del curso de 50 horas SGSST o el certificado del curso de actualización SGSST de 20 horas vigente (tener en cuenta el artículo 16 de la Resolución 4927 de 2016, la cual establece que el curso virtual de cincuenta (50) horas en SST cuenta con una vigencia de 3 años y Circular 063 de 2020 Actualización curso 50 horas SGSST).</u> 2.1 Certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL (si aplica) y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato. 2.2 Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.	SI		N/A

Página 18 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5			
Certificación y tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.			
2. Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:			
3.1 Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.			
3.2 Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.			
3.3 Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas.			
3.4 Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnóstico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratada.			
3.5 Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.			
3. Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá:			
4.1 Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.			
Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Asimismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato.			
El Arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en el decreto 1609 del 2002 del Ministerio de Transporte, Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera, donde la clasificación y designación, las condiciones generales para el transporte así como las condiciones específicas para el transporte de mercancías peligrosas, establecidas en cada Norma Técnica Colombianas NTC, son de obligatorio cumplimiento, específicamente a lo relacionado a la clase 6,7,8,9			
El Arrendatario deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexará registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio la matriz solicitada 8 días hábiles posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.			
Es obligación del Arrendatario entregar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de			

Página 19 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
	contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto). Anexara documento comprometiéndose a dicha actividad. El Arrendatario deberá presentar un plan de emergencia y contingencia que permita responder ante amenazas y peligros que pueda estar expuestos el trabajador sin importar el tipo de vinculación El arrendatario deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.			
66	El arrendatario deberá implementar planes de contingencia ante falta de agua, luz y gas.	SI		N/A
67	El arrendatario deberá implementar estrategias para evitar contaminación cruzada en los alimentos.	SI		N/A
68	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento de las trampas de grasas de manera mensual, el costo ira a cargo del contratista.	SI		N/A
69	El arrendatario se compromete a instalar un circuito cerrado de televisión con monitoreo las 24 horas y con mínimo 30 días de almacenamiento.	SI		N/A
70	El arrendatario deberá calibrar los equipos de refrigeración como mínimo cada seis meses, el costo está a cargo del contratista.	SI		N/A
71	El arrendatario se compromete a contar de manera permanente en su planta de trabajadores con un profesional en calidad de alimentos debidamente certificado, un ingeniero en alimentos, un chef y nutricionista.	SI		N/A
72	El arrendatario deberá tener un plan de contingencia en caso que se presenten enfermedades infecto contagioso con el fin de evitar el contagio masivo por medio de los utensilios.	SI		N/A
73	El arrendatario deberá contar un protocolo u hoja de ruta en caso de una ETA, así mismo ante el riesgo de contaminación de alimentos.	SI		N/A
74	El arrendatario allegara Póliza de seguros donde garantice los siguientes amparos en favor de la entidad: - Cumplimiento del contrato 20% - Calidad del servicio - Responsabilidad civil extracontractual.	SI		N/A
75	MATERIA AMBIENTAL El oferente deberá presentar junto a la oferta certificado con firma del representante legal que durante la ejecución del contrato se compromete a cumplimiento de las normas y/o estándares técnicos nacionales e internacionales, al igual que las normas, leyes y políticas de gobierno en materia de protección del medio ambiente. En su Artículo 79, la Constitución Nacional (CN) consagra que: " Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. La Ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones que puedan afectarlo. Es deber del Estado proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines. Esta norma constitucional puede interpretarse de manera solidaria con el principio fundamental del <i>derecho a la vida</i> , ya que éste sólo se podría garantizar bajo condiciones en las cuales la vida pueda disfrutarse con calidad.	SI		N/A

Página 20 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
	La constitución nacional impone al Estado y a las personas la obligación de proteger las riquezas culturales y naturales (Art. 8), así como el deber de las personas y del ciudadano de proteger los recursos naturales y de velar por la conservación del ambiente (Art. 95), y las relacionadas a continuación:			
	ü Las relacionadas con la aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar.			
	ü Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.			
	ü La obligación de presentar las actas de disposición final correspondientes y las licencias ambientales de quienes realizarán dicha disposición, ya sean contratistas nacionales o extranjeros.			
	ü En los casos de tener personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle.			
	ü Solicitar al contratista en lo posible el análisis de ciclo de vida del producto y/o servicio a contratar según corresponda.			
76	CRITERIOS DEL SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL	SI		N/A
77	ETAPA PRECONTRACTUAL	SI		N/A
	Requisitos en materia ambiental:			
	En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014", se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así:			
	1. Estudios previos			
	Criterios para compras públicas sostenibles.			
	Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes y futuros contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista.			
	Nota 1: El oferente o futuro contratista debe presentar comunicación oficial.			
	Nota 2: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.			
	SOPORTE REQUERIDO: El arrendatario deberá presentar comunicación que contenga la siguiente información presentación de permisos o licencias ambientales que dieron lugar a su funcionamiento o desarrollo de su actividad productiva o en su defecto se informe que no requieren de los mismos.			
	ETAPA CONTRACTUAL			
	2. Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios			
	Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se			

Página 21 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		
establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales u en otras instalaciones con motivo de prestar un servicio a la Policía Nacional. Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias. RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados do hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Título 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios). Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: · Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. · Uso de elementos de protección personal. · Manejo de sustancias químicas. · Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía). · Normativa ambiental. · Saneamiento básico. · Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva. Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato. Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: · Alcance · Objetivos · Responsables · Descripción de actividades · Cronograma · Indicadores que serán del control de la empresa contratista Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. Nota 3: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento. 3. Otros criterios ambientales para considerar 3.1 Cafeterías o restaurantes El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.		

Página 22 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.		
El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.		
El arrendatario y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.		
El arrendatario y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.		
El arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		
Evitará el uso de polietileno expandido más conocido como (ICOPOR) para servir alimentos.		
Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.		
Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.		
Nota 4: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 <i>“Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional”</i>. Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles, a continuación, se amplía la información referente al cumplimiento normativo ambiental.		

Página 23 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
1. El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 <i>“Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales”</i>, y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (<i>grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante</i>), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986. 2. <u>El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter-calibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 “Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible”.</u> Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya. 3. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, <i>“Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa”</i>, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya. 4. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domésticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible <i>“Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones”</i>. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. 5. El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (<i>a partir del</i>		

Página 24 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		
<i>inicio del contrato y la prestación del servicio</i>). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 meses después de suscrito el contrato las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato y realizar la limpieza según lo indicado en los requisitos dl sistema de gestión ambiental.		
6. El arrendatario realizara con personal técnico idóneo, el mantenimiento de las trampas de grasa portátil o que tenga, con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.		
7. El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (<i>parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas</i>) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "<i>Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones</i>", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (<i>si se están cumpliendo todos los parámetros</i>), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.		
Nota: de ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.		
Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.		
Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.		
Eliminar el uso de mezcladores plásticos.		
Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		
9. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (<i>neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique</i>), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (<i>mantenimiento, calibración y/o verificación</i>), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.		

Página 25 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		
Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia <i>"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"</i>, y el Decreto 284 del 2018 <i>"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 Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones"</i>.		
10. El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción <i>(a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego)</i>, con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.		
11. El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible <i>"Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones"</i>.		
12. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia <i>"Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo"</i>.		
13. El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 <i>"Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales"</i>, y en atención a la Resolución 2184 de 2019 <i>"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"</i>.		
De conformidad con lo dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA <i>"Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano"</i>, el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		
El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética <i>(de cómputo y periférico)</i>, es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-.		

Página 26 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021				
Versión: 5				
		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
	El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario. 16. El arrendatario 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, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. 17. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 “Política Cero Papel” (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas).”. 18. El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía “Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia”, o aquella norma que la modifique, adición o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%. 19. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: · Identidad del producto · Información sobre componentes · Identificación de peligros · Primeros auxilios · Inflamabilidad y explosión · Medidas en caso de derrames o escapes · Manipulación y almacenamiento · Control de exposición / protección personal · Propiedades físicas y químicas · Estabilidad y reactividad · Información toxicológica · Información ecológica · Consideraciones relativas a la eliminación · Información relativa al transporte · Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible”. Nota 5: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.			
79	En caso que se presenten incumplimientos del contrato o quejas, el supervisor del contrato deberá informar a la Dirección de la Escuela, quien podrá dar por terminado de manera unilateral el contrato.			
80	El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la resolución No. 02309 de 1986 “Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del título			

Página 27 de 31 Código: 2BS-FR-0019		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				

	III de la parte 4ª. Del libro 10. Del decreto ley 2811 de 1974 y de los títulos I, II y XI de la ley 09 de 1979, en cuenta a residuos especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones.		
81	El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado, cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	N/A
82	Se recalca el cumplimiento del instructivo No. 024 DIPON –DIRAF-70, de fecha 14 de septiembre de 2021, "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL", donde se establecen los parámetros para el arrendamiento y su cumplimiento en materia ambiental, lo cual será objeto de verificación constante por parte del señor supervisor del contrato, quien dejará los respectivos informes de las evidencias.	SI	N/A
83	El arrendatario se compromete a suministrar de manera diaria el desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, como lo determina el parágrafo del artículo 1 de la resolución número 1170 de fecha 17 de marzo de 2025.	SI	N/A
84	El arrendatario se comprometerá a no suspender el servicio de alimentación en ningún momento durante la vigencia del contrato, asegurando la prestación continua del servicio para los estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Simón Bolívar. El servicio deberá mantenerse las 24 horas del día, los 7 días de la semana, incluyendo fines de semana y festivos. Cualquier eventualidad que pueda afectar la continuidad del servicio deberá ser comunicada de manera inmediata al supervisor del contrato, y el arrendatario deberá proponer una solución o plan de contingencia que garantice que la prestación del servicio no se vea interrumpida.	SI	N/A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES		CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)			
1	EXPERIENCIA PROPONENTE Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de un (01) año en la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas (desayuno, almuerzo, comida y refrigerio) y/o ventas de productos alimenticios a grandes poblaciones. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros Información que debe traer la certificación: • Nombre o razón social del contratista • Nombre o razón social del contratante • Descripción del objeto contratado • Fecha del contrato (inicio y terminación) • Valor del contrato • Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual • Valoración de la prestación por parte del contratante NOTA: las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable, así como tampoco las certificaciones de contratos que se encuentren en ejecución.	SI	N/A

Página 28 de 31 Código: 2BS-FR-0019 Fecha: 12-03-2021 Versión: 5		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		 POLICÍA NACIONAL																															
2	NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar con la oferta los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).			SI	N/A																														
3	EXPERIENCIA Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar los certificados de experiencia relacionada con el objeto del presente estudio, sobre los cargos del personal requerido.			SI	N/A																														
4	CAPACIDAD OPERATIVA Con el fin de garantizar la calidad del servicio de comedor en las instalaciones de la Escuela de Policía Simón Bolívar y para evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el arrendatario cuente con el personal necesario e idóneo en la preparación de alimentos, atención al cliente, debe contar con la maquinaria, equipo, platería, menaje (cubiertos, maquinaria, suministro, transporte, mantelería, personal), para el servicio de comedor. Para ello deberá presentar mediante certificación el cumplimiento , con firma del representante legal			SI	N/A																														
5	El arrendatario deberá presentar junto a la propuesta certificado con firma del representante legal, donde se compromete a que la cantidad de Auxiliares de cocina serán ajustables a la cantidad de personal que se requiera en la demanda del servicio, para el caso puede aumentar o disminuir llegando a un consenso con el supervisor del contrato.			SI	N/A																														
6	CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA: teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal, documentos que deben ser presentados con la oferta.			SI	N/A																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CANTIDAD</th> <th>CARGO A DESEMPEÑAR</th> <th>FORMACIÓN ACADÉMICA</th> <th>EXPERIENCIA GENERAL</th> <th>% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Asesor Nutricional</td> <td>Nutricionista Presentar diploma o acta de grado expedido por entidad de educación superior, debidamente acreditada por el ministerio de educación</td> <td>Experiencia mínima de un (1) año como nutricionista</td> <td>Permanente del 100%</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Ingeniero de Alimentos</td> <td>Ingeniero de Alimentos. Presentar diploma o acta de grado expedido por entidad de educación superior, debidamente acreditada por el ministerio de educación</td> <td>Experiencia mínima de un (1) año como ingeniero de alimentos.</td> <td>Permanente del 100%</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Chef</td> <td>Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa legalmente constituida)</td> <td>Experiencia mínima de un (1) año en gastronomía y/o ciencias afines</td> <td>Permanente del 100%</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Administrador</td> <td>Administrador de empresas y/o que ostenté títulos en ciencias económicas, contables y financieras.</td> <td>Experiencia mínima de 1 año como Administrador y/o que ostenté títulos en ciencias económicas, contables y financieras.</td> <td>Permanente del 100%</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Auxiliares de cocina</td> <td>Manipulador de alimentos</td> <td>N/A</td> <td>Permanente del 100%</td> </tr> </tbody> </table>						CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA GENERAL	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO	1	Asesor Nutricional	Nutricionista Presentar diploma o acta de grado expedido por entidad de educación superior, debidamente acreditada por el ministerio de educación	Experiencia mínima de un (1) año como nutricionista	Permanente del 100%	1	Ingeniero de Alimentos	Ingeniero de Alimentos. Presentar diploma o acta de grado expedido por entidad de educación superior, debidamente acreditada por el ministerio de educación	Experiencia mínima de un (1) año como ingeniero de alimentos.	Permanente del 100%	1	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa legalmente constituida)	Experiencia mínima de un (1) año en gastronomía y/o ciencias afines	Permanente del 100%	1	Administrador	Administrador de empresas y/o que ostenté títulos en ciencias económicas, contables y financieras.	Experiencia mínima de 1 año como Administrador y/o que ostenté títulos en ciencias económicas, contables y financieras.	Permanente del 100%	10	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%
CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA GENERAL	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO																															
1	Asesor Nutricional	Nutricionista Presentar diploma o acta de grado expedido por entidad de educación superior, debidamente acreditada por el ministerio de educación	Experiencia mínima de un (1) año como nutricionista	Permanente del 100%																															
1	Ingeniero de Alimentos	Ingeniero de Alimentos. Presentar diploma o acta de grado expedido por entidad de educación superior, debidamente acreditada por el ministerio de educación	Experiencia mínima de un (1) año como ingeniero de alimentos.	Permanente del 100%																															
1	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa legalmente constituida)	Experiencia mínima de un (1) año en gastronomía y/o ciencias afines	Permanente del 100%																															
1	Administrador	Administrador de empresas y/o que ostenté títulos en ciencias económicas, contables y financieras.	Experiencia mínima de 1 año como Administrador y/o que ostenté títulos en ciencias económicas, contables y financieras.	Permanente del 100%																															
10	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%																															

Página 29 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
	Para acreditar la formación académica y experiencia del personal antes mencionado, se deberá anexar <u>con plazo 5 días posteriores a la adjudicación del contrato</u> la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (diplomas y certificaciones). La experiencia general, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional y/o del diploma o acta de grado (lo que aplique). En el evento que se cambie al personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto. • Contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados. • Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente. • Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados) • Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B • Contrato de trabajo una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía del departamento del valle del cauca. NOTA 1 : en cumplimiento a lo dispuesto en el Instructivo Nro. 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 “Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional”, numeral 2 POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice “la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario favorecido del mismo”. NOTA 2: el arrendatario garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el arrendatario que salga favorecido deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio. NOTA 3: el arrendatario se compromete a presentar los documentos solicitados con un máximo de cinco (05) días posteriores a la firma del contrato.			
7	El arrendatario deberá certificar, que mientras dure la adecuación para iniciar las operaciones, el suministro de alimentación debe ser garantizado, con un establecimiento que cuente con registros sanitarios como requisito para iniciar la ejecución del contrato de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013.	SI	N/A	

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Durante el duodécimo mes de ejecución se presentan las siguientes situaciones, por parte del contratista:

- El día 08 de abril de 2026, se recibe en la subdirección de la unidad, informe en el cual se evidencian los formatos de los seguimientos de calidad que se realizan actualmente en el comedor de estudiantes, con las respectivas fotografías y certificaciones correspondientes, firmado por administradora de la empresa Alimentos al Natural S.A.S.

Página 30 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

- El día 28 de marzo de 2026, se recibe mediante comunicación oficial No. GS-2026-003125-ESBOL, la novedad evidenciada el día 28 de marzo de 2026, por parte del funcionario designado como comandante de guardia para la fecha, lo cual se remite a través de correo electrónico a la empresa prestadora del servicio.
- El día 30 de marzo de 2026, se recibe mediante comunicación oficial No. GS-2026-003159-ESBOL, la novedad evidenciada el día 30 de marzo de 2026, por parte de la funcionaria designada como suboficial de servicio para la fecha, lo cual se remite a través de correo electrónico a la empresa prestadora del servicio.
- El día 31 de marzo de 2026 se realiza solicitud escrita a la Secretaría de Salud Municipal de Tuluá, con el fin de que emitan concepto sanitario del comedor de estudiantes y auxiliares de Policía de la Escuela de Policía Simón Bolívar.
- El día 01 de abril de 2026, se remite por parte de la empresa Alimentos al Natural S.A.S., el pronunciamiento respecto a la actividad de aplicación de pintura epóxica y demarcación en el área de cocina con el respectivo registro fotográfico.
- El día 16 de abril de 2026, se recibe mediante comunicación oficial No. GE-2026-000531-ESBOL, la novedad evidenciada durante los días 13, 15 y 16 de abril de 2026, por parte del brigadier de la compañía Simón Bolívar, lo cual se remite a través de correo electrónico a la empresa prestadora del servicio.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido **366** días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato finalizando el día 19 de abril de 2026.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

Se realizaron **PAGOS PARCIALES**, de manera mensual, incluido el valor por concepto de servicios públicos los cuales deberán ser establecidos de acuerdo al instructivo No 024 DIPON-DIREF-70, donde el arrendatario se compromete a cancelar el canon de arrendamiento y los servicios públicos a que haya lugar a favor de la entidad contratante dentro de los primeros cinco (05) días de cada mes.

NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS ESPECIALES ESBOL

NIT: 800.141.336-6

BANCO: BANCO POPULAR

NUMERO DE CUENTA: 110-600-06105-5

CODIGO: 01

TIPO DE CUENTA: CORRIENTE

OFICINA: BANCO POPULAR, TULUÁ

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	% del valor del contrato
Valor total del contrato u orden de compra	\$ 78.988.368,00	100%
Valor total de las entregas	\$ 78.988.368,00	100%
Valor total facturado	\$ 0	0%
Valor facturado pendiente de pago	\$ 0	0%
Valor pagado	\$ 78.988.368,00	100%
Valor pendiente de entrega	\$ 0	0%

NOTA: El 5 de marzo de 2026, se realizó el pago final del arrendamiento, correspondiente al periodo comprendido del 20 de marzo de 2026 al 19 de abril de 2026, lo cual fue reportado en el informe de supervisión anterior.

Así mismo, se efectúan los pagos por \$1.184.139,00, \$4.318.594,00 y \$ 7.058.099,00 correspondientes a los servicios públicos de energía, agua y gas natural, respectivamente.

Página 31 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

Cabe anotar, que por error humano a la empresa le fue notificado por parte del grupo logístico un valor diferente a pagar por servicio de energía, con una diferencia de \$261.954,00 con relación al valor real, lo fue cancelado el día 23 de abril de 2026.

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
No aplica	\$00	N/A	\$00	N/A	\$00	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes

No aplica.

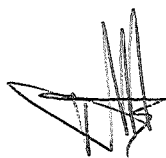
5. RECOMENDACIONES

Sin recomendaciones

6. CONCLUSIONES

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	SI <u>X</u>	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 <u> </u>	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,



MY. PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS

Subdirector Escuela de Policía Simón Bolívar (E)

Supervisor Contrato No. 48-1-10017-25

Correo electrónico: esbol.sudie@policia.gov.co

Celular: 3132065119



Cuenta Corriente

110600021935

Valor

\$ 1.184.139.

Verifique antes de retirarse de la ventanilla que la información impresa corresponde a la operación ordenada al Banco. Conserve este comprobante. Los cheques estarán sujetos a la cláusula de buen cobro Art. 882 y a verificación posterior. Si hubiere errores o faltantes, el Banco queda autorizado para hacer los ajustes en la respectiva cuenta.

Banco Popular 06/04/26 06:33:58

197 COMPROBANTE DE TRANSACCIÓN

AX200 Cuenta: 110-60002193-3

No Id Consignante: 9016384247

Doc: 1193

Vr Efect: \$1.184.139.00

Vr ChqPop: \$0.00

Vr ChqCje: \$0.00

CantChqs: 0

Vr Total: \$1.184.139.00

Vr Comis: \$0.00

BAVY-CU-PRO-216_V1 BPOG: 2122111623 DEP FOR 008 V123/11/20151 BOCG FTR-SER-025 BPOP: 110338010

Alimentos al Natural 901638424-7



Cuenta Corriente

110600021935

Valor

\$ 261.954

Verifique antes de retirarse de la ventanilla que la información impresa corresponde a la operación ordenada al Banco. Conserve este comprobante. Los cheques estarán sujetos a la cláusula de buen cobro Art. 882 y a verificación posterior. Si hubiere errores o faltantes, el Banco queda autorizado para hacer los ajustes en la respectiva cuenta.

Banco Popular 27/04/26 08:02:38

193 COMPROBANTE DE TRANSACCIÓN

AX200 Cuenta: 110-60002193-5

No Id Consignante: 9016384247

Doc: 1193

Vr Efect: \$261.954.00

Vr ChqPop: \$0.00

Vr ChqCje: \$0.00

CantChqs: 0

Vr Total: \$261.954.00

Vr Comis: \$0.00

BAVY-CU-PRO-216_V1 BPOG: 2122111623 DEP FOR 008 V123/11/20151 BOCG FTR-SER-025 BPOP: 110338010

Alimentos al Natural 901638424-7



Sucursal Virtual Negocios
Pago PSE

8 Abr 2026 11:39
NIT: 901638424
Usuario: LUIS ANGEL ARANGO BEDOYA

Sucursal Virtual Negocios
Pago PSE

8 Abr 2026 11:29
NIT: 901638424
Usuario: LUIS ANGEL ARANGO BEDOYA

 **Pago exitoso**
CUS 206308957

 **Pago exitoso**
CUS 206273096

Comercio
Centroaguas SA E.S.P

Referencia 1
12305363

Comercio
GASES DE OCCIDENTE S.A.
EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS

Referencia 1

Fecha
8 Abr 2026 11:39

Referencia 2
NIT

Fecha
8 Abr 2026 11:29

Referencia 2

Número de factura
12305363

Referencia 3
8210021156

Número de factura
5665709285759238

Referencia 3

Descripción del pago
21385693

Valor del Pago
\$4.318.594

Descripción del pago
Pago de factura

Valor del Pago
\$7.058.099

Número de comprobante
12305363

Costo de la transacción
\$ 0

Número de comprobante
5665709285759238

Costo de la transacción
\$ 0

Producto origen
Corriente - Bancolombia
**** 6899

Producto origen
Corriente - Bancolombia
**** 6899

VIGILADO

PAGO SERVICIOS PÚBLICOS DE ENERGÍA, AGUA Y GAS

Página 1 de 1	PROCEDIMIENTO: ADMINISTRAR CUENTAS POR COBRAR	 POLICIA NACIONAL
Código: 1AR-FR-0002		
Fecha: 04-07-2014		
Versión: 1		
SOLICITUD DE PAGO		

2732556098

Tuluá, Valle del cauca

SOLICITUD DE PAGO No. _____

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S

NIT: 901.638.424-7

LOCAL COMEDOR ESTUDIANTES – CONTRATO 48-1-10017-25

DEBE A:

ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR

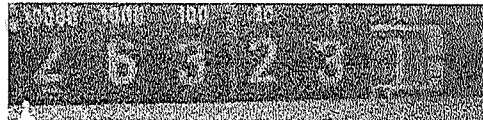
NIT 800.141.336-6

La suma de (\$ 1.446.093,00) pesos moneda corriente por concepto de ENERGIA.

Servicio	Fecha Toma de Datos	Lectura registro (Ant) FEBRERO	Lectura registro (Act) MARZO	Consumo Kw	Valor Kw	Valor a Cancelar
MARZO	28/03/2026	24159	26323	2164	668,25	\$ 1.446.093,00

Consignar en la cuenta Corriente No. 110-60002193-5 del Banco Popular a favor de Servicios Personales ESBOL.

Total, a Cancelar (\$ 1.446.093,00) pesos moneda corriente.

Intendente Jefe **WILLIAM ALFREDO RODRIGUEZ RODRIGUEZ**

Jefe Grupo Logístico ESBOL

Elaboró: PT. José Abel Solís Solís
Revisado por: IJ. William Alfredo Rodríguez Rodríguez
Fecha: 29/03/2026

Email: esbol.grupo@policia.gov.co
Kilómetro 1, vía a la rivera



CERTIFICADO DE PAGO DE APORTES PARAFISCALES

Yo, **CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA** identificado(a) con cédula de ciudadanía No. **64.569.222** de **Sincelejo**, actuando en calidad de **Representante Legal** de la empresa **ALIMENTOS AL NATURAL**, con NIT **901.638.424**, certifico que La empresa ha realizado de manera oportuna y completa los pagos correspondientes a los aportes parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF, y Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA), conforme a lo establecido en la normatividad colombiana vigente, durante el período comprendido entre el mes de **MARZO** y **ABRIL** del 2026

Asimismo, se certifica que dichos pagos corresponden a la sede ubicada en: **LA ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR**

Atentamente,

CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA
Representante Legal Alimentos Al Natural S.A.S.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico
Email: alimentosalnaturals@gmail.com
Teléfono: 3053257822



Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico
Email:alimentosalnaturals@gmail.com
Teléfono: 3053257822

Planilla Resumen

Planilla Resumen	
Sucursal Principal	
SIMON BOLIVAR TULUA	KM

Planilla Resumen	
Sucursal Principal	
SIMON BOLIVAR TULUA	KM

Planilla Resumen	
Sucursal Principal	
SIMON BOLIVAR TULUA	KM

Planilla Resumen	
Sucursal Principal	
SIMON BOLIVAR TULUA	KM

Planilla Resumen	
Sucursal Principal	
SIMON BOLIVAR TULUA	KM

[illegible]

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE											
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante		Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF		
NIT 901638424	7	ALIMENTOS AL NATURAL SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES		SIMON BOLIVAR TULUA	KM 111	TULUA-VALE	3053257822	SI		
DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION											
Periodo		Clave		Tipo		Fecha		Banco		Pago	
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Planilla	Limite	Pago			Dias Mora	Valor
2026-02	2026-03	131728955	9501322726	E		2026/03/06	2026/03/11	BANCOLOMBIA		5	\$14,317,100
RESUMEN DE PAGO											
RIESGO		CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES/MORA		SALDOS E INCAPACIDADES		VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)					30	\$8,828,500	\$28,600		\$0		\$8,857,100
COLPENSIONES		25-14	900,336,004	7	5	\$1,440,900	\$4,700		\$0		\$1,445,600
PORVENIR		230301	800,224,808	8	24	\$7,107,400	\$22,900		\$0		\$7,130,300
PROTECCION		230201	800,229,739	0	1	\$280,200	\$1,000		\$0		\$281,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)					30	\$1,224,200	\$4,000		\$0		\$1,228,200
ARL SURA		14-11	890,903,790	5	30	\$1,224,200	\$4,000		\$0		\$1,228,200
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)					30	\$2,009,400	\$6,500		\$0		\$2,015,900
COMFANDI		CCF57	890,303,208	5	30	\$2,009,400	\$6,500		\$0		\$2,015,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 7)					30	\$2,208,300	\$7,600		\$0		\$2,215,900
EMSSANAR		ESSC18	901,021,565	8	8	\$560,800	\$1,900		\$0		\$562,700
EPS SURA (ANTES SUSALUD)		EPS010	800,088,702	2	1	\$70,100	\$300		\$0		\$70,400
NUEVA E.P.S.		EPS037	900,156,264	2	13	\$966,800	\$3,200		\$0		\$970,000
NUEVA EPS MOVILIDAD		EPS041	900,156,264	2	1	\$70,100	\$300		\$0		\$70,400
S.O.S. SERVICIO OCCIDENTAL DE SALUD S.A.		EPS018	805,001,157	2	5	\$354,400	\$1,200		\$0		\$355,600
SALUD TOTAL		EPS002	800,130,907	4	1	\$70,100	\$300		\$0		\$70,400
SANTITAS		EPS005	800,251,440	6	1	\$116,000	\$400		\$0		\$116,400
TOTAL					30	\$14,270,400	\$46,700		\$0		\$14,317,100



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR
GRUPO SEGURIDAD FISICA A INSTALACIONES ESBOL

ESBOL-GUSEF - 20.1

Tuluá, 28 de marzo de 2026

Señora capitán
VERONICA ALEJANDRA MOLINA BUSTAMANTE
Jefe Grupo Soporte y Apoyo Administrativo
Tuluá

Asunto: informe de novedad presentada

De manera atenta y respetuosa me permito informar a mi capitán, la novedad presentada el día 28-03-2026, al formar el personal de auxiliares de policía para realizar segundo turno de seguridad como lo indica el protocolo, se procede a verificar por parte del suscrito y la señora oficial de servicio que se cumplan con las condiciones físico anímicas para salir al servicio de seguridad, momento en que los auxiliares de policía manifiestan no haber tomado los alimentos o desayuno, de manera inmediata se toma contacto con el señor subintendente Rojas Salinas Álvaro relevante de guardia de servicio, el cual manifiesta que al horario establecido 04.50 horas envió el personal de auxiliares al comedor a tomar los alimentos, pero habría un retraso en la preparación de los alimentos, razón por la cual se realiza el relevo del personal para no generar traumatismo en el servicio y el señor subintendente Rojas Salinas siendo las 06:15 horas recogió los desayunos del personal de centinelas los cuales fueron entregados en cada puesto de facción.

Atentamente,



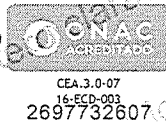
Firmado digitalmente por:
Nombre: Gustavo Adolfo Gomez Potes
Grado: Intendente Jefe
Cargo: Comandante De Guardia
Cédula: 14802090
Dependencia: Grupo Seguridad Fisica A Instalaciones
Esbol
Unidad: Escuela De Policia Simon Bolivar
Correo: gustavo.gomez2090@correo.policia.gov.co
29/03/2026 12:19:22 a. m.

Anexo: no

Teléfono:

www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR
GRUPO DESARROLLO ACADEMICO ESBOL

ARACA-GUDEC - 20.7

Tuluá, 30 de marzo de 2026

Señor mayor
PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CARDENAS
Subdirector Escuela de Policía Simón Bolívar (E)
Kilómetro 1 vía la rivera
Tuluá

Asunto: Mal estado de alimentación - Auxiliares de Policía.

Respetuosamente, me permito informar a mi Mayor que, encontrándome como Suboficial de Servicio, siendo aproximadamente las 20:30 horas, durante la revista al comedor destinada al personal de Auxiliares (cuarto turno, primer turno de seguridad), se evidenció que el menú ofrecido presentaba características no aptas para el consumo, tales como olor fuerte y sabor amargo.

Es de resaltar que, debido a esta situación, el personal de auxiliares salió a cumplir su servicio sin haber ingerido la cena.

Lo anterior se informa para conocimiento de mi Mayor y fines pertinentes, con el propósito de que se adopten las medidas necesarias frente al servicio de alimentación.

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
Nombre: Leidy Daniela Ruiz Quintero
Grado: Subintendente
Cargo: Responsable Programas Academicos
Cédula: 1116261523
Dependencia: Grupo Desarrollo Academico Esbol
Unidad: Escuela De Policía Simon Bolivar
Correo: leidy.ruiz4735@correo.policia.gov.co
30/03/2026 12:27:55 a. m.

Anexo: no

Teléfono: 3107331249
Kilometro1 vía la rivera
Esbol.araca-gude@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA



Tuluá – Valle del Cauca, 31 de marzo de 2026

Señores
Secretaría de Salud Municipal
Tuluá

Asunto: Solicitud de visita para concepto sanitario – Comedor de estudiantes y auxiliares
Escuela Simón Bolívar

Cordial saludo,

Por medio del presente me permito solicitar de manera formal la realización de una visita de inspección sanitaria al comedor estudiantil de la Escuela Simón Bolívar, con el fin de obtener el respectivo concepto sanitario de funcionamiento, conforme a la normatividad vigente en materia de manipulación y suministro de alimentos.

Esta solicitud se realiza con el propósito de garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la autoridad competente, asegurando así la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a nuestros estudiantes.

El comedor se encuentra ubicado en:

Dirección: Km 1 – Vía la Rivera
Municipio: Tuluá
Teléfono de contacto: 317 569 3365
Correo electrónico: alimentosalnaturalcalidad@gmail.com

Agradecemos programar la visita en la fecha que consideren pertinente. Quedamos atentos a cualquier requerimiento adicional o documentación necesaria para el trámite correspondiente.

Sin otro particular, agradecemos su atención y colaboración.

Atentamente,

Nombre: Daniela Uribe Quiñones
Cargo: Administradora de sede
Cédula: 1.112.105.680
Teléfono: 317 569 3365
Correo electrónico: alimentosalnaturalcalidad@gmail.com



Tuluá abril 01 de 2026

Señor(es):

MAYOR. BORIS ALEJANDRO PINTO RODRIGUEZ.

SUBDIRECTOR ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLIVAR.

E. S. D.

Asunto: Pronunciamento respecto a actividad de aplicación de pintura epóxica y demarcación en el área de cocina

Respetado señor Mayor:

Respetuosamente, la empresa ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S., representada legalmente por la señora CLAUDIA PATRICIA RESTOM, en calidad de contratista encargado de la prestación del servicio de alimentación en las instalaciones de la ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR, se permite pronunciarse en relación con las actividades de adecuación realizadas en el área de cocina, en los siguientes términos:

El día 24 de marzo de la presente anualidad se llevó a cabo un comité de seguimiento del contrato en curso entre las partes, en el cual se desarrollaron diversos temas relacionados con la ejecución contractual, la prestación del servicio de alimentación, las condiciones operativas del área de cocina y las actividades de mejoramiento locativo necesarias para garantizar el adecuado funcionamiento del servicio. Dentro de los temas tratados en dicho comité, se evaluó lo relacionado con el piso que se encuentra en el área de cocina y la correspondiente demarcación de las zonas de trabajo, como parte de las actividades orientadas al mejoramiento de las condiciones de orden, seguridad, higiene y organización de las áreas de producción.

En atención a lo anterior, y con el objetivo de velar por la correspondiente ejecución del contrato, se procedió a iniciar las obras relacionadas a este proceso; es importante precisar que la programación de dicha actividad estuvo sujeta a los horarios de operación del servicio de alimentación, toda vez que la intervención del área debía

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico
Email: alimentosalnaturals@gmail.com
Teléfono: 3053257822



realizarse sin afectar la continuidad del servicio, ni la preparación de los alimentos, en ese sentido, los procesos operativos en la cocina finalizaron aproximadamente a las 9:00 p.m., lo cual determinó los tiempos disponibles para la ejecución de la actividad de mantenimiento y adecuación del piso.

Posteriormente, se inició la aplicación de la pintura epóxica aproximadamente a las 5:00 p.m. del día siguiente, una vez se contó con las condiciones técnicas y operativas necesarias para intervenir el área, garantizando que no existiera circulación de personal ni manipulación de alimentos durante el proceso. El procedimiento se realizó siguiendo las recomendaciones técnicas del producto aplicado, con el fin de asegurar la correcta adherencia, durabilidad del recubrimiento y condiciones seguras para su posterior uso.

El proceso de secado del recubrimiento se llevó a cabo durante un periodo aproximado de quince (15) horas, tiempo necesario para garantizar que el piso pudiera ser utilizado sin que se afectara la pintura ni las condiciones de seguridad del área. Posterior a este tiempo, y tras verificar que el piso contaba con las condiciones adecuadas de adherencia, resistencia y manipulación, se inició la demarcación de las áreas de trabajo entre una (1) y dos (2) horas después, actividad que consistió en la señalización y delimitación de zonas de tránsito, zonas de trabajo, ubicación de equipos y áreas operativas, con el fin de mejorar la organización interna del área de cocina y optimizar los procesos operativos.

Para el momento en que se realizó la demarcación, ya se había efectuado el ingreso de la indumentaria de cocina, así como la instalación y ubicación de los equipos correspondientes, con el propósito de restablecer la operación normal del servicio de alimentación en condiciones adecuadas de funcionamiento, orden y seguridad.

Es importante señalar que la actividad fue ejecutada dentro de las condiciones operativas disponibles, procurando en todo momento garantizar la funcionalidad del área, el orden en la distribución de los espacios, la seguridad del personal, las condiciones de higiene del área de producción y el cumplimiento de la actividad asignada y tratada en el comité de seguimiento del contrato. Como soporte de la gestión

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email:alimentosalnaturals@gmail.com
Teléfono: 3053257822



realizada, se adjuntan registros fotográficos que evidencian el antes, durante y después del proceso de aplicación de pintura epóxica y demarcación del área de cocina.

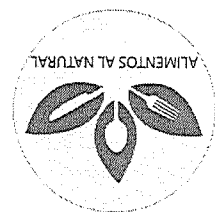
Finalmente, es pertinente manifestar que dichas actividades fueron realizadas en atención a las solicitudes y observaciones efectuadas dentro del marco del seguimiento contractual, y se ejecutaron con el propósito de cumplir de manera adecuada, organizada y ortodoxa con los requerimientos realizados, garantizando el mejoramiento de las condiciones del área de cocina y el correcto desarrollo de las actividades propias de la prestación del servicio de alimentación, en cumplimiento de las obligaciones contractuales a cargo del contratista.

APORTAMOS EVIDENCIAS DE ESTOS TRABAJOS.

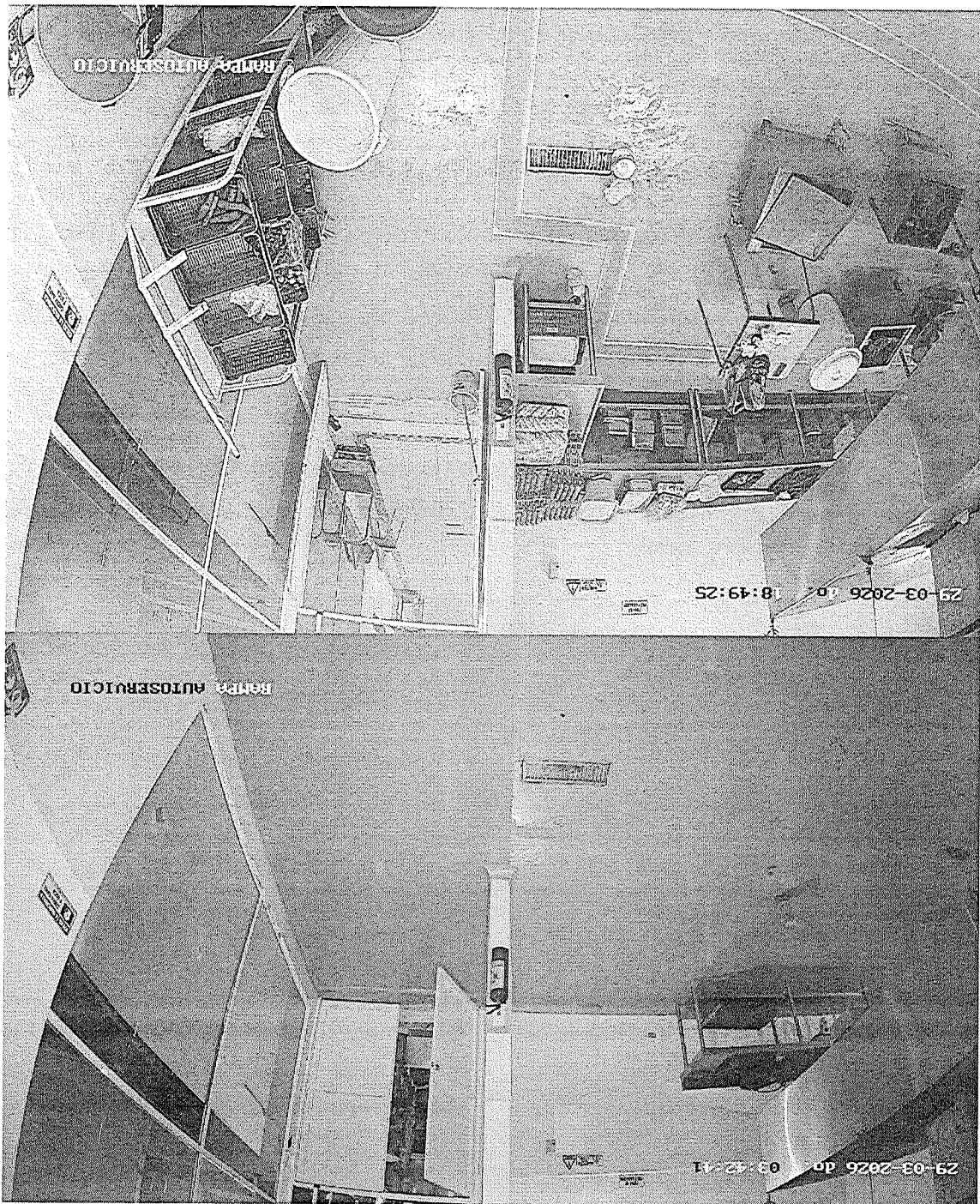
Rampa Autoservicios: Antes



Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico
Email: alimentosalnaturals@gmail.com
Teléfono: 3053257822



Después.



Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico
Email: alimentosalnaturals@gmail.com
Teléfono: 3053257822



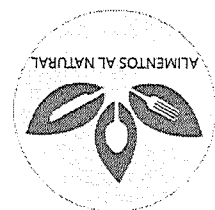
Zona de Reparación de Verduras: Antes



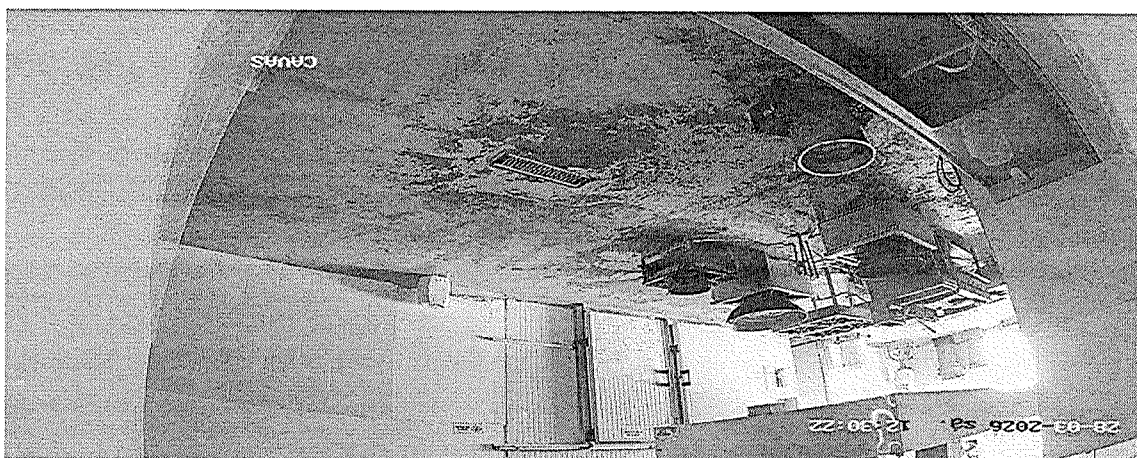
Después:



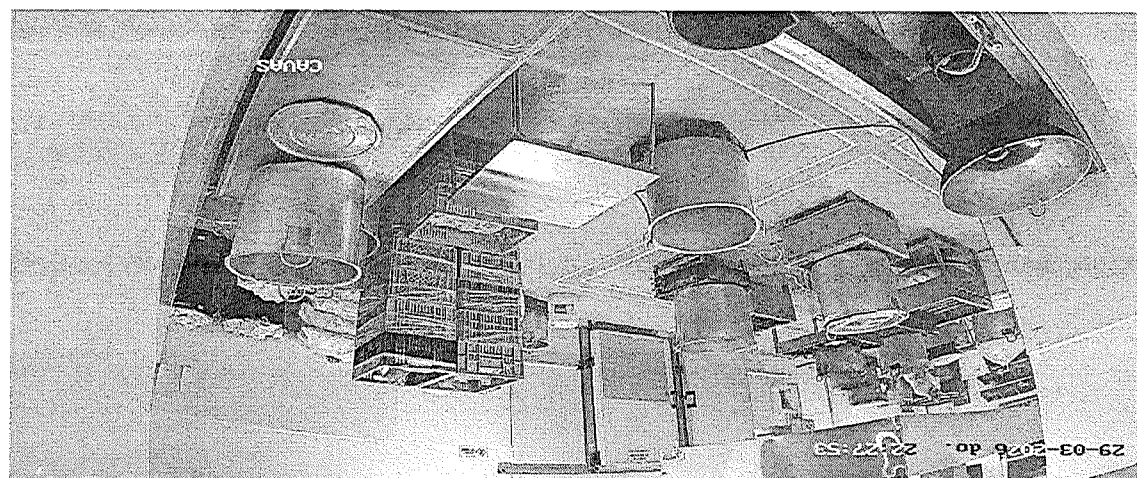
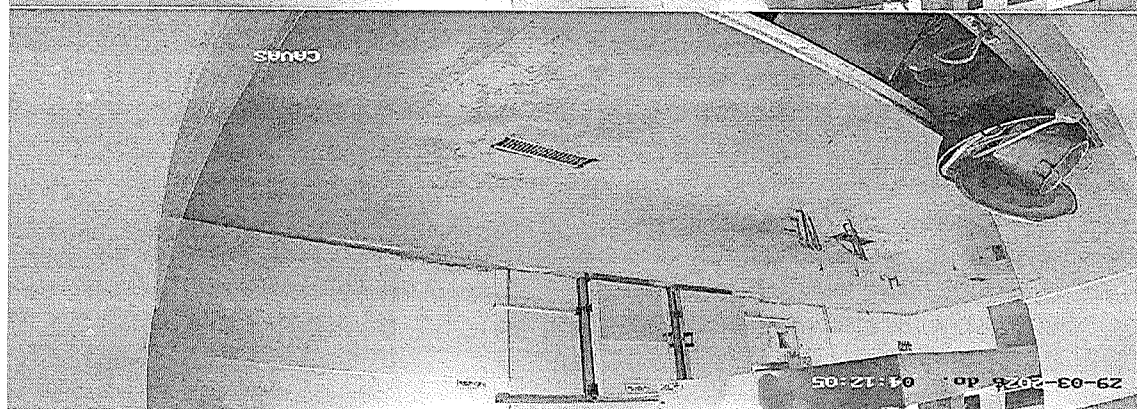
Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico
Email: alimentosalnaturals@gmail.com
Teléfono: 3053257822



Zona no. 1 cocina: antes



Después.



Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822



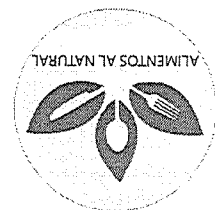
Zona Cocina No. 2: Antes



Después



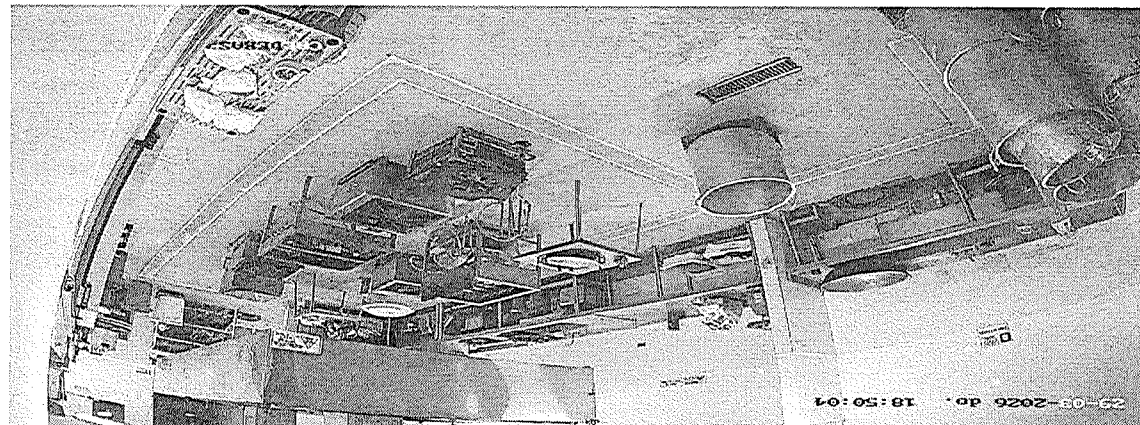
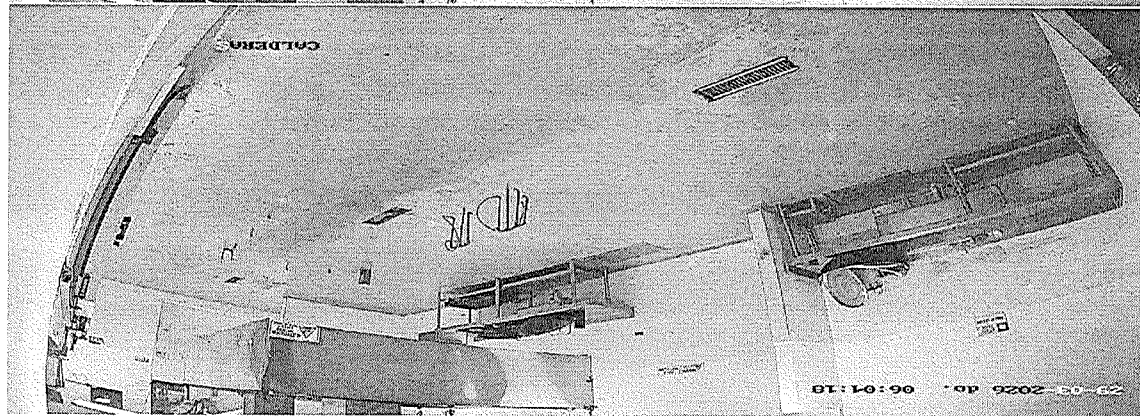
Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico
Email: alimentosalnaturals@gmail.com
Teléfono: 3053257822



Zona Cocina No. 3: Antes



Después.



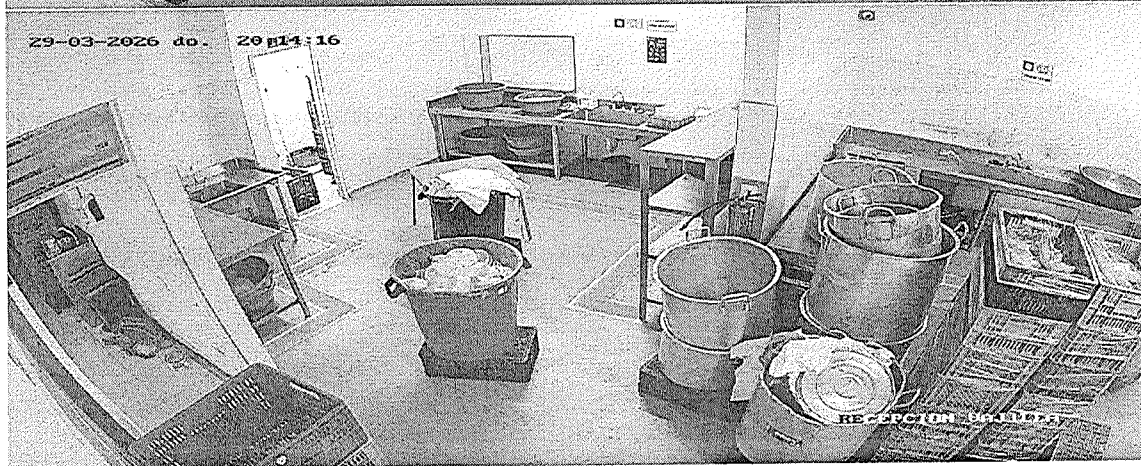
Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico
Email: alimentosalnaturals@gmail.com
Teléfono: 3053257822



Zona de Lavado de Vajillas: Antes



Después.



Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico
Email: alimentosalnaturals@gmail.com
Teléfono: 3053257822



Cordialmente,

Claudia Patricia Restom Jaraba

Claudia Patricia Restom Jaraba
R.L. Alimentos al Natural S.A.S.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico
Email: alimentosalnaturals@gmail.com
Teléfono: 3053257822

Tulua Valle. 16 de Abril del 2026

Señor Intendente Jefe

Jose Manuel Sosa Morales

Comandante de la Compañia Simón Bolívar

Asunto: Informe

De manera atenta y respetuosa me permito informar lo sucedido los días 13, 15 y 16 del mes de Abril del 2026, donde se evidenció la presencia de gusanos en la comida proporcionada por el personal que labora en el comedor, situación la cual afecta la salud del personal que ingiere alimentos en este espacio.

Esta situación es reportada por los estudiantes

Edwar Fabian Morales Rodriguez identificado con

cedula 1107036832, Valentina Montano Quigobanus

identificado con cedula 1113979520 y Sharik Juliana

Hernandez Guerrero identificado con cedula 1061694652

los cuales toman evidencia fotografica de lo sucedido,

anexando las mismas de manera virtual a este documento.

Atentamente: AL. Martinez Rodriguez Andres Fabian

Estudiante del T.P.S.P Segunda Sección

Brigadier Mayor de Compañia

Compañia Simón Bolívar.







Tuluá, Valle del Cauca, 08 de abril de 2026



ANEXO 1. MENÚ

Mayor Boris Alejandro Pinto Rodríguez

Subdirector – Escuela de Policía Simón Bolívar.

Asunto: Informe de actividades realizadas durante el periodo del mes de marzo

El presente informe tiene como objetivo detallar las actividades ejecutadas durante el mes de marzo, en relación con los anexos de calidad que actualmente se aplican en el comedor de estudiantes de la Escuela de Policía Simón Bolívar. Dichas acciones se enmarcan dentro del seguimiento a los procesos de mejora continua y buscan garantizar el cumplimiento de los estándares establecidos.

A continuación, se relacionan los anexos correspondientes:

Anexo 1. Menú

Anexo 2. Procesos de limpieza y desinfección

Anexo 2.1. Limpieza y desinfección de trampas de grasa

Anexo 2.2. Control Buenas prácticas higiénicas

Anexo 2.3 lavado y desinfección de envases, frutas, verduras y huevos

Anexo 3. Control de residuos sólidos

Anexo 4. Control de plagas

Anexo 5. Recepción de materia prima

Anexo 6. Recepción de mercancía

Anexo 7. Control de temperatura

Anexo 8. Control de agua potable

Anexo 9. Propiedades organolépticas y PCC de cocción

Anexo 10. Acta de baja

Anexo 11. Capacitaciones

Anexo 12. Intervención de mantenimiento pintura epóxica piso de la cocina y demarcaciones

Anexo 13. Evidencia fotográfica

Anexo 14. Servicios públicos

Anexo 15. Pago del arriendo

Tuluá, Fernando H.T

Maria Fernanda Hernández
Ingeniera de alimentos Comedor de Estudiantes y Auxiliares de Policía
Alimentos al Natural S.A.S.

ESCUELA DE POLICIA SIMÓN BOLÍVAR									
SEMANA 1									
DÍAS	DESAYUNO			ALMUERZO			CENA		
	RECIPE	CANTIDAD	UNIDAD	RECIPE	CANTIDAD	UNIDAD	RECIPE	CANTIDAD	UNIDAD
LUNES	RECIPE	200 ml	Agua de papaya	RECIPE	200 ml	Agua de papaya	RECIPE	200 ml	Agua de papaya
	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada
	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada
	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada
MARTES	RECIPE	200 ml	Agua de papaya	RECIPE	200 ml	Agua de papaya	RECIPE	200 ml	Agua de papaya
	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada
	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada
	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada
MIÉRCOLES	RECIPE	200 ml	Agua de papaya	RECIPE	200 ml	Agua de papaya	RECIPE	200 ml	Agua de papaya
	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada
	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada
	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada
JUEVES	RECIPE	200 ml	Agua de papaya	RECIPE	200 ml	Agua de papaya	RECIPE	200 ml	Agua de papaya
	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada
	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada
	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada
VIERNES	RECIPE	200 ml	Agua de papaya	RECIPE	200 ml	Agua de papaya	RECIPE	200 ml	Agua de papaya
	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada
	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada
	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada
SÁBADO	RECIPE	200 ml	Agua de papaya	RECIPE	200 ml	Agua de papaya	RECIPE	200 ml	Agua de papaya
	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada	PROTEÍNO	200 ml	Leche descremada
	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada
	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada	CEBOLLA	100 g	Leche descremada

[illegible]

DESCUENO		ALMUEBTO		CENA		APERTIVO	
BEBIDA	Chacabaz	BEBIDA	Jugo de la casa	BEBIDA	Jugo de la casa		
225 ml		250 ml		200 ml			
PROTEICO	Huevo con mortadela	SUPA	Jugo de la casa	PROTEICO	Pollo cocido		
150 g		720 cc		150 g			
CERBAL	270 cc	PROTEICO	Chesteau	ACOPAMANTE	Pera cocida		Jugo de la casa y queso tipo 100 g
130 g		80 g		60 g			
CERBAL	Peru molida	ACOPAMANTE	80 g	ARUZ	Blanco		
40 g		150 g		150 g			
		ENCALABA	Encalaba de la casa				
		60 g					

SABIDO	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REPERTEJO
	BEBIDA	Alimentos	BEBIDA	Alimentos	BEBIDA	Alimentos	
	200 ml	Agua de Naranjas con azúcar	200 ml	Jugo de la casa	200 ml	Jugo de la casa	
	PROTEICO	75 g	SOPA	Sopa de Arroz y Frijoles	PROTEICO	10 g	Proteico
	"CALENTADOR"	Arroz	PROTEICO	30 g	COMPLEMENTO	80 g	Leche descremada
	COMPLEMENTO	Arroz	COMPLEMENTO	80 g	COMPLEMENTO	80 g	Leche descremada
	40 g		ARROZ	130 g	ARROZ	130 g	Leche descremada
			ENSALADA	Ensalada de la casa			

DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
BEBIDA 200 ml	Agua	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	
PROTEICO 70 g	Cere de nueces	SOPA 270 cc	Sopa de bayalile	PROTEICO 70 g	Cere de bayalile	
"CATERING" 150 ml	Arroz amarillo	PROTEICO 70 g	Almuerzo en la casa	ACOMPANANTE 80 g	Nueces de la casa	
CEREAL 40 g	Pastelitos	ACOMPANANTE 80 g	Encomenda a la casa	ARROZ 150 g	Arroz de la casa	
		ARROZ 150 g	Encomenda a la casa			
		ARROZ 150 g	Encomenda a la casa			

Observación 1: El gramineo del producto hace referencia al peso neto en cocido

Observación 2: El refrigerio esta sujeto a cambios teniendo en cuenta las necesidades y gustos de la Escuela, siempre en cuando no afecte el punto de equilibrio de la empresa

Doyle
BANDA MARIA CASSEGGIO
C.E. 00171/141
RETIUS 2024 # 11

[illegible][illegible][illegible]



ESCUELA DE POLICIA SIMÓN BOLIVAR

SEMANA 3

DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	
PROTEICO	Agua de caña	SOYA	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	
“CALENDADO”	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	
CEREA	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	ARROZ	Agua de caña	
ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	
MARTES						
DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	
PROTEICO	Agua de caña	SOYA	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	
“CALENDADO”	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	
CEREA	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	ARROZ	Agua de caña	
ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	
MIÉRCOLES						
DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	
PROTEICO	Agua de caña	SOYA	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	
“CALENDADO”	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	
CEREA	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	ARROZ	Agua de caña	
ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	
JUEVES						
DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	
PROTEICO	Agua de caña	SOYA	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	
“CALENDADO”	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	
CEREA	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	ARROZ	Agua de caña	
ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	
VIERNES						
DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	
PROTEICO	Agua de caña	SOYA	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	
“CALENDADO”	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	
CEREA	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	ARROZ	Agua de caña	
ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	
SABADO						
DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	
PROTEICO	Agua de caña	SOYA	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	
“CALENDADO”	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	
CEREA	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	ARROZ	Agua de caña	
ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	

DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	
PROTEICO	Agua de caña	SOYA	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	
“CALENDADO”	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	
CEREA	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	ARROZ	Agua de caña	
ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	

OBSERVACIÓN 1: El gramaje del producto hace referencia al peso neto en crudo

OBSERVACIÓN 2: El refrigerio está sujeto a cambios teniendo en cuenta las necesidades y gustos de la Escuela, siempre en cuando no afecte el punto de equilibrio de la empresa

DANA KARINA GUERRERO
C.C. 109773141
RHNOS 2022.04.11

ESCUELA DE POLICIA SIMÓN BOLIVAR

SEMANA 4

DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	
PROTEICO	Agua de caña	SOYA	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	
“CALENDADO”	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	
CEREA	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	ARROZ	Agua de caña	
ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	
LUNES						
DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	
PROTEICO	Agua de caña	SOYA	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	
“CALENDADO”	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	
CEREA	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	ARROZ	Agua de caña	
ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	
MARTES						
DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	
PROTEICO	Agua de caña	SOYA	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	
“CALENDADO”	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	
CEREA	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	ARROZ	Agua de caña	
ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	
MIÉRCOLES						
DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	BEBIDA	200 ml	
PROTEICO	Agua de caña	SOYA	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	
“CALENDADO”	Agua de caña	PROTEICO	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	
CEREA	Agua de caña	ACOMPANANTE	Agua de caña	ARROZ	Agua de caña	
ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	ENSALADA	Agua de caña	



MENU ESPECIAL DEL MES

	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA	ALIMENTO	BEBIDA	ALIMENTO	BEBIDA	ALIMENTO	
JUEVES	200 ml	Arroz	200 ml	Jugo de la casa	200 ml	Jugo de la casa	Jugo de la casa
	PROTEICO	Harina de trigo	200 ml	Sopa de lentejas	PROTEICO	Arroz	
	70 g	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	"CALIENTE"	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	CEREAL	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
VIERNES	200 ml	Arroz	200 ml	Jugo de la casa	200 ml	Jugo de la casa	Jugo de la casa
	PROTEICO	Harina de trigo	200 ml	Sopa de lentejas	PROTEICO	Arroz	
	70 g	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	"CALIENTE"	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	CEREAL	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
SABADO	200 ml	Arroz	200 ml	Jugo de la casa	200 ml	Jugo de la casa	Jugo de la casa
	PROTEICO	Harina de trigo	200 ml	Sopa de lentejas	PROTEICO	Arroz	
	70 g	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	"CALIENTE"	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	CEREAL	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
DOMINGO	200 ml	Arroz	200 ml	Jugo de la casa	200 ml	Jugo de la casa	Jugo de la casa
	PROTEICO	Harina de trigo	200 ml	Sopa de lentejas	PROTEICO	Arroz	
	70 g	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	"CALIENTE"	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	CEREAL	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	

OBSERVACIÓN 1: El gramo del producto hace referencia al peso neto en envase

OBSERVACIÓN 2: El refrigerio está sujeto a cambios teniendo en cuenta las necesidades y gustos de la Escuela, siempre en cuando no afecte el punto de equilibrio de la empresa

DANIELA MARÍA GONZÁLEZ
C.C. 100773741
R.F. 2022-10-11

	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA	ALIMENTO	BEBIDA	ALIMENTO	BEBIDA	ALIMENTO	
MES 1	200 ml	Arroz	200 ml	Jugo de la casa	200 ml	Jugo de la casa	Jugo de la casa
	PROTEICO	Harina de trigo	200 ml	Sopa de lentejas	PROTEICO	Arroz	
	70 g	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	"CALIENTE"	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	CEREAL	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
MES 2	200 ml	Arroz	200 ml	Jugo de la casa	200 ml	Jugo de la casa	Jugo de la casa
	PROTEICO	Harina de trigo	200 ml	Sopa de lentejas	PROTEICO	Arroz	
	70 g	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	"CALIENTE"	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	CEREAL	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
MES 3	200 ml	Arroz	200 ml	Jugo de la casa	200 ml	Jugo de la casa	Jugo de la casa
	PROTEICO	Harina de trigo	200 ml	Sopa de lentejas	PROTEICO	Arroz	
	70 g	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	"CALIENTE"	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	CEREAL	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
MES 4	200 ml	Arroz	200 ml	Jugo de la casa	200 ml	Jugo de la casa	Jugo de la casa
	PROTEICO	Harina de trigo	200 ml	Sopa de lentejas	PROTEICO	Arroz	
	70 g	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	"CALIENTE"	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	
	CEREAL	Arroz	200 ml	Proteico	70 g	Arroz	

DANIELA MARÍA GONZÁLEZ
C.C. 100773741
R.F. 2022-10-11



Tuluá, Valle del Cauca, 08 de abril de 2026

Señores
Escuela de Policía Simón Bolívar
Tuluá – Valle del Cauca

Cordial saludo.

Por medio de la presente se certifica que el menú establecido en el servicio de alimentación de la Escuela de Policía Simón Bolívar cuenta con una minuta organizada en cuatro ciclos de menús, conformados por 28 menús distribuidos en cuatro semanas de servicio.

Dicha minuta garantiza la inclusión y variedad de todos los grupos de alimentos, entre ellos:

- **Proteínas:** cerdo, res, pollo, huevo y sustitutos.
- **Lácteos,** cereales, frutas, verduras y leguminosas.

El plan alimentario cumple con los requerimientos calóricos y nutricionales diarios correspondientes al grupo poblacional, asegurando una dieta balanceada y adecuada. Asimismo, se ofrece diversidad en las preparaciones, acorde con el ciclo de rotación establecido.

Atentamente,

DAYRA KARINA GUERRERO

C.C. 1007773741

ReTHUS 2022-08-11

ANEXO 2. PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

		ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.																																
		PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																
		REGISTRO DIARIO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																
Sede: ES POL- Comedor de estudiantes																																		
Mes del registro: AGOSTO 2026																																		
SE INSPECCIONA	DIA DEL MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
AREA EQUIPOS	Pisos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
	Rejas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
	Paredes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
	Puertas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
	Techos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
	Lámparas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Ventiladores	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Mesas de trabajo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Educas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Licudadoras	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Balcón	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Procesador de vegetales	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Dispensadores de jugos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Congelador	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cuotas frías	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Nemita	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Mensual / Utensilios	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Lavaplatos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lavamanos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Contenedores de residuos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Ratón	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Bodega	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Implementos de aseo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Levado de mano	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Uniforme	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Higiene personal	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Se marca con "✓" si la actividad es aceptable		Se marca con "X" si la actividad no es aceptable																																
NO CONFORMIDAD																																		
ACCION CORRECTIVA																																		
RESPONSABLE																																		



ANEXO 2.1 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TRAMPAS GRASAS

Calle 47-47-01
Cali - Colombia
limsep@cali.gov.co
Cali 318 636 29 39



LIMPIEZA SEPTICA DE POZOS Y TRAMPAS GRASAS SAS NIT: 901.292.878-1

Prestador del servicio de succión de aguas residuales domésticas de pozos sépticos y trampas de grasa, certifica que se realizó el mantenimiento a ALIMENTOS AL NATURAL SAS - 901638424-7 con un PH entre 6.0 - 9.0 unidades.

FECHA	ITEM	CANTIDAD
12-MAR-2026	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO TRAMPA DE GRASA	1 MTS

Los residuos fueron recibidos e incluidos en el proceso de tratamiento de aguas residuales realizado en la PTAR CAÑAVERALEJO, ubicada en la ciudad de Cali.
Se firma a petición del interesado a los 12 días del mes de marzo de 2026.

Cordialmente

Brayan Alexander Luis Martínez
Director General
3186362939



@limsep Limsep - Limpiezas Sépticas

UNIDAD SEPTICA DE POZOS Y TRAMPAS GRASAS SAS
Soluciones ambientales para todos.



ANEXO 2.2. CONTROL BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

ALIMENTOS AL NATURAL SAS	
SECCION TECNICA DE MANTENIMIENTO Y TRAMPAS DE GRASA	
Forma de Control de estudiantes	
Fecha de Control: 01 de marzo de 2026	
Nombre del Estudiante: HAZER REYES	
1. HIGIENE PERSONAL	✓
2. USO DE GUANTES	✓
3. USO DE CASACA	✓
4. USO DE PANTALON	✓
5. USO DE CALZADO	✓
6. USO DE GAFAS	✓
7. USO DE TAPABUQUES	✓
8. USO DE TAPABOCAS	✓
9. USO DE TAPAOJOS	✓
10. USO DE TAPAEARS	✓
11. USO DE TAPABRAZOS	✓
12. USO DE TAPABRAZOS	✓
13. USO DE TAPABRAZOS	✓
14. USO DE TAPABRAZOS	✓
15. USO DE TAPABRAZOS	✓
16. USO DE TAPABRAZOS	✓
17. USO DE TAPABRAZOS	✓
18. USO DE TAPABRAZOS	✓
19. USO DE TAPABRAZOS	✓
20. USO DE TAPABRAZOS	✓
21. USO DE TAPABRAZOS	✓
22. USO DE TAPABRAZOS	✓
23. USO DE TAPABRAZOS	✓
24. USO DE TAPABRAZOS	✓
25. USO DE TAPABRAZOS	✓
26. USO DE TAPABRAZOS	✓
27. USO DE TAPABRAZOS	✓
28. USO DE TAPABRAZOS	✓
29. USO DE TAPABRAZOS	✓
30. USO DE TAPABRAZOS	✓
31. USO DE TAPABRAZOS	✓
32. USO DE TAPABRAZOS	✓
33. USO DE TAPABRAZOS	✓
34. USO DE TAPABRAZOS	✓
35. USO DE TAPABRAZOS	✓
36. USO DE TAPABRAZOS	✓
37. USO DE TAPABRAZOS	✓
38. USO DE TAPABRAZOS	✓
39. USO DE TAPABRAZOS	✓
40. USO DE TAPABRAZOS	✓
41. USO DE TAPABRAZOS	✓
42. USO DE TAPABRAZOS	✓
43. USO DE TAPABRAZOS	✓
44. USO DE TAPABRAZOS	✓
45. USO DE TAPABRAZOS	✓
46. USO DE TAPABRAZOS	✓
47. USO DE TAPABRAZOS	✓
48. USO DE TAPABRAZOS	✓
49. USO DE TAPABRAZOS	✓
50. USO DE TAPABRAZOS	✓
51. USO DE TAPABRAZOS	✓
52. USO DE TAPABRAZOS	✓
53. USO DE TAPABRAZOS	✓
54. USO DE TAPABRAZOS	✓
55. USO DE TAPABRAZOS	✓
56. USO DE TAPABRAZOS	✓
57. USO DE TAPABRAZOS	✓
58. USO DE TAPABRAZOS	✓
59. USO DE TAPABRAZOS	✓
60. USO DE TAPABRAZOS	✓
61. USO DE TAPABRAZOS	✓
62. USO DE TAPABRAZOS	✓
63. USO DE TAPABRAZOS	✓
64. USO DE TAPABRAZOS	✓
65. USO DE TAPABRAZOS	✓
66. USO DE TAPABRAZOS	✓
67. USO DE TAPABRAZOS	✓
68. USO DE TAPABRAZOS	✓
69. USO DE TAPABRAZOS	✓
70. USO DE TAPABRAZOS	✓
71. USO DE TAPABRAZOS	✓
72. USO DE TAPABRAZOS	✓
73. USO DE TAPABRAZOS	✓
74. USO DE TAPABRAZOS	✓
75. USO DE TAPABRAZOS	✓
76. USO DE TAPABRAZOS	✓
77. USO DE TAPABRAZOS	✓
78. USO DE TAPABRAZOS	✓
79. USO DE TAPABRAZOS	✓
80. USO DE TAPABRAZOS	✓
81. USO DE TAPABRAZOS	✓
82. USO DE TAPABRAZOS	✓
83. USO DE TAPABRAZOS	✓
84. USO DE TAPABRAZOS	✓
85. USO DE TAPABRAZOS	✓
86. USO DE TAPABRAZOS	✓
87. USO DE TAPABRAZOS	✓
88. USO DE TAPABRAZOS	✓
89. USO DE TAPABRAZOS	✓
90. USO DE TAPABRAZOS	✓
91. USO DE TAPABRAZOS	✓
92. USO DE TAPABRAZOS	✓
93. USO DE TAPABRAZOS	✓
94. USO DE TAPABRAZOS	✓
95. USO DE TAPABRAZOS	✓
96. USO DE TAPABRAZOS	✓
97. USO DE TAPABRAZOS	✓
98. USO DE TAPABRAZOS	✓
99. USO DE TAPABRAZOS	✓
100. USO DE TAPABRAZOS	✓

[illegible][illegible]



—

[illegible]

[illegible][illegible]



CERTIFICADO DE GESTION INTEGRAL DE PLAGAS

Nombre o Razón social: ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S NIT. 901638424-7

Area de Aplicacion: GENERAL Direccion: Km 1 via la rivera Ciudad: TULUA V'

Fecha de Aplicación: 27/03/2026 Duración del Control 2 MESES

Clase de servicio realizado.

Desinsectación: ☒ Compuesto activo: CIPERMETRINA Nombre comercial: HAWKER Nombre Genérico: Permetrina Categoría: III
Lote No. _____

Método de Aplicación: Acordonamiento con gel y a presión líquida. ☒ Nebulización ☐ Otro, ☐ Cual: _____

Desratización: ☒ Compuesto activo: BRODIFACUMA Nombre comercial: RATAQUIL Categoría: 1

Recomendaciones y sugerencias: Proteger los alimentos al momento de la aplicación; si algún alimento se contamina destruirlo inmediatamente lavar los utensilios de cocina, después de la aplicación; no comer, beber o fumar cerca de las áreas tratadas; borrar diariamente los insectos muertos. Asco seco por 48 horas para residualidad del compuesto.

En caso de emergencia comunicarse a emergencias. Químicos-CISPROQUIM línea gratuita 08(009)6012- Tel 238 6012 Servicios nacionales 0399041414.
Línea toxicológica 5543543 (24 horas) (02)6351800 Intendadones.

Se anexa MIP (Documento sobre el Manejo Integrado de Plagas)

Didier Herman Coronado

Aplicador de Maguicidas: Michael Steven Tabarez: ☒

Asistente técnico que autoriza las aplicaciones: José Julián Villaruel: Inq ambiental

Empresa Aplicadora de Plaguicidas privada vigilada por la autoridad sanitaria Departamental

E-mail: extinplagasdelvalle@gmail.com

[illegible][illegible]

ANEXO 4. CONTROL DE PLAGAS

ANEXO 5. RECEPCION DE MATERIA PRIMA

[illegible][illegible]

[illegible]



RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA PRODUCTOS

[illegible]

ASOCIACIÓN	1943	-	C
CRISTIANISMO	1943	-	C
UNIÓN DE MUJERES	1943	-	C
FRATERNIDAD	1943	-	C

CONSUMO Y INVERSIÓN

Países: Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, España, Francia, Alemania, Italia, Japón, México, Países Bajos, Portugal, Reino Unido, Suecia, Suiza, Tailandia, Turquía, Corea del Sur, Taiwán, Nueva Zelanda, Australia, Canadá, Estados Unidos.

Gráficos: Se muestran los niveles de consumo e inversión para cada país. Las líneas representan la relación entre los dos factores.

Tabla de Datos:

País	Consumo (C)	Inversión (I)
Argentina	1.5	0.5
Brasil	1.5	0.5
Chile	1.5	0.5
Colombia	1.5	0.5
Ecuador	1.5	0.5
España	1.5	0.5
Francia	1.5	0.5
Alemania	1.5	0.5
Italia	1.5	0.5
Japón	1.5	0.5
México	1.5	0.5
Países Bajos	1.5	0.5
Portugal	1.5	0.5
Reino Unido	1.5	0.5
Suecia	1.5	0.5
Suiza	1.5	0.5
Tailandia	1.5	0.5
Turquía	1.5	0.5
Corea del Sur	1.5	0.5
Taiwán	1.5	0.5
Nueva Zelanda	1.5	0.5
Australia	1.5	0.5
Canadá	1.5	0.5
Estados Unidos	1.5	0.5



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCÍA

Tzod-Camacho de Cárdenas Pachuta
Cómes qui Pachuta. Pachitaquito
05-03-2016

YENICULO

CONCLUSIONS

100

- CAN CONVERGE IF + NO CONVERGE

No Answer

[illegible]

Product 3	Product 4	Product 1
2		2

[illegible]

본 연구는 2017년 9월 1일부터 2018년 8월 31일까지 서울특별시 소재의 A대학에서 실시된 것으로, 연구윤리위원회(연구윤리제정번호: A-2017-06)를 통해 승인되었습니다.

FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCÍA

Tzod-Camacho de Cárdenas Pachuta
Cómes qui Pachuta. Pachitaquito
05-03-2016

CONCLUSIONS

Produkte

Post-Test of the Survey

OSINTSICERT

Product	Price	Cost
---------	-------	------

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

[Illegible text]

© 2006 The Authors
Journal compilation © 2006 Blackwell Publishing Ltd



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCÍA

Estad. Comercial de Chile S.A. Productos: Chirato

08-03-2010

VENECIO

Producto 1

Producto 2

Producto 3

Producto 4

Producto 5

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCÍA

Estad. Comercial de Chile S.A. Productos: Huevos

10-03-2010

VENECIO

Producto 1

Producto 2

Producto 3

Producto 4

Producto 5

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME

CONFORME

NO CONFORME



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCÍA

País de origen: Estados Unidos de América Procedente de: Caracas
Fecha de expedición: 14-03-2018 Lugar de destino: Caracas

VEHICULO

Placa de la mercadería: PARAO
Tipo de transporte: CONTAINER
Temperatura en grados: 20.0

Estado de la mercadería al recibir: CONTAINER
Permisos para transporte: CONTAINER
Permisos para exportación: CONTAINER
Código de identificación de mercancía: CONTAINER

PROCESO

Características del producto

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Nombre del producto: <u>ALCOHOL</u>	Nombre del producto: <u>ALCOHOL</u>			
Temperatura en grados: <u>20.0</u>	Temperatura en grados: <u>20.0</u>			
Permisos para transporte: <u>CONTAINER</u>	Permisos para transporte: <u>CONTAINER</u>			
Permisos para exportación: <u>CONTAINER</u>	Permisos para exportación: <u>CONTAINER</u>			
Código de identificación de mercancía: <u>CONTAINER</u>	Código de identificación de mercancía: <u>CONTAINER</u>			

* C = CONTAINER N = NO CONTAINER

País de origen: Estados Unidos de América
Fecha de expedición: 14-03-2018
Lugar de destino: Caracas
Estado de la mercadería al recibir: CONTAINER
Permisos para transporte: CONTAINER
Permisos para exportación: CONTAINER
Código de identificación de mercancía: CONTAINER

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Nombre del producto: <u>ALCOHOL</u>	Nombre del producto: <u>ALCOHOL</u>			
Temperatura en grados: <u>20.0</u>	Temperatura en grados: <u>20.0</u>			
Permisos para transporte: <u>CONTAINER</u>	Permisos para transporte: <u>CONTAINER</u>			
Permisos para exportación: <u>CONTAINER</u>	Permisos para exportación: <u>CONTAINER</u>			
Código de identificación de mercancía: <u>CONTAINER</u>	Código de identificación de mercancía: <u>CONTAINER</u>			

DEVOLUCIÓN
Devolución: CONTAINER
Código: CONTAINER

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Nombre del producto: <u>ALCOHOL</u>	Nombre del producto: <u>ALCOHOL</u>			
Temperatura en grados: <u>20.0</u>	Temperatura en grados: <u>20.0</u>			
Permisos para transporte: <u>CONTAINER</u>	Permisos para transporte: <u>CONTAINER</u>			
Permisos para exportación: <u>CONTAINER</u>	Permisos para exportación: <u>CONTAINER</u>			
Código de identificación de mercancía: <u>CONTAINER</u>	Código de identificación de mercancía: <u>CONTAINER</u>			

OBSERVACIONES

Estado de la mercadería al recibir: CONTAINER
Permisos para transporte: CONTAINER
Permisos para exportación: CONTAINER
Código de identificación de mercancía: CONTAINER

PAÍS DE ORIGEN: Estados Unidos de América
LUGAR DE DESTINO: Caracas

Ver: 1.0

Ver: 1.0



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCÍA

País de origen: Estados Unidos de América Procedente de: Caracas
Fecha de expedición: 14-03-2018 Lugar de destino: Caracas

VEHICULO

Placa de la mercadería: STE 530
Tipo de transporte: CONTAINER
Temperatura en grados: 20.0

Estado de la mercadería al recibir: CONTAINER
Permisos para transporte: CONTAINER
Permisos para exportación: CONTAINER
Código de identificación de mercancía: CONTAINER

PROCESO

Características del producto

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Nombre del producto: <u>ALCOHOL</u>	Nombre del producto: <u>ALCOHOL</u>			
Temperatura en grados: <u>20.0</u>	Temperatura en grados: <u>20.0</u>			
Permisos para transporte: <u>CONTAINER</u>	Permisos para transporte: <u>CONTAINER</u>			
Permisos para exportación: <u>CONTAINER</u>	Permisos para exportación: <u>CONTAINER</u>			
Código de identificación de mercancía: <u>CONTAINER</u>	Código de identificación de mercancía: <u>CONTAINER</u>			

* C = CONTAINER N = NO CONTAINER

País de origen: Estados Unidos de América
Fecha de expedición: 14-03-2018
Lugar de destino: Caracas
Estado de la mercadería al recibir: CONTAINER
Permisos para transporte: CONTAINER
Permisos para exportación: CONTAINER
Código de identificación de mercancía: CONTAINER

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Nombre del producto: <u>ALCOHOL</u>	Nombre del producto: <u>ALCOHOL</u>			
Temperatura en grados: <u>20.0</u>	Temperatura en grados: <u>20.0</u>			
Permisos para transporte: <u>CONTAINER</u>	Permisos para transporte: <u>CONTAINER</u>			
Permisos para exportación: <u>CONTAINER</u>	Permisos para exportación: <u>CONTAINER</u>			
Código de identificación de mercancía: <u>CONTAINER</u>	Código de identificación de mercancía: <u>CONTAINER</u>			

DEVOLUCIÓN
Devolución: CONTAINER
Código: CONTAINER

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Nombre del producto: <u>ALCOHOL</u>	Nombre del producto: <u>ALCOHOL</u>			
Temperatura en grados: <u>20.0</u>	Temperatura en grados: <u>20.0</u>			
Permisos para transporte: <u>CONTAINER</u>	Permisos para transporte: <u>CONTAINER</u>			
Permisos para exportación: <u>CONTAINER</u>	Permisos para exportación: <u>CONTAINER</u>			
Código de identificación de mercancía: <u>CONTAINER</u>	Código de identificación de mercancía: <u>CONTAINER</u>			

OBSERVACIONES

Estado de la mercadería al recibir: CONTAINER
Permisos para transporte: CONTAINER
Permisos para exportación: CONTAINER
Código de identificación de mercancía: CONTAINER

PAÍS DE ORIGEN: Estados Unidos de América
LUGAR DE DESTINO: Caracas

Ver: 1.0

Ver: 1.0

[illegible]



Wang, J. 2003. *China's Foreign Trade*. Beijing: China Foreign Trade Press.

Verzinsung?

[illegible][illegible]



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCIA

Fecha: 21-03-2016 Hora: 10:00 Lugar: COCA DE GUATO

VEHICULO

Placa: 512-074

Modelo: 1991

En caso de no haber recibido el vehículo, se debe indicar la razón en el espacio correspondiente.

PROBLEMA

CONFORME	NO CONFORME	Observaciones
☒	☐	

Características del producto

Marca: COCA
Tipo de producto: COCA
Temperatura (según 0°C a 10°C): 10
Composición (según 18°C): 10
Lote: 10
Código de barras: 10
Código de producto: 10
Código de lote: 10
Código de producto y lote: 10

* C = CONFORME, N = NO CONFORME

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
☒	☒	☒	☒	☒

Marca: COCA
Tipo de producto: COCA
Temperatura (según 0°C a 10°C): 10
Composición (según 18°C): 10
Lote: 10
Código de barras: 10
Código de producto: 10
Código de lote: 10
Código de producto y lote: 10

* C = CONFORME, N = NO CONFORME

CONFORME	NO CONFORME	Observaciones
☒	☐	

Observaciones:

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
☒	☒	☒	☒	☒

Entregado de mercancía
por el proveedor

RECIBIÓ: COCA DE GUATO
Firma: COCA DE GUATO



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCIA

Fecha: 21-03-2016 Hora: 10:00 Lugar: HUACAL

VEHICULO

Placa: 512-074

Modelo: 1991

En caso de no haber recibido el vehículo, se debe indicar la razón en el espacio correspondiente.

PROBLEMA

CONFORME	NO CONFORME	Observaciones
☒	☐	

Características del producto

Marca: COCA
Tipo de producto: COCA
Temperatura (según 0°C a 10°C): 10
Composición (según 18°C): 10
Lote: 10
Código de barras: 10
Código de producto: 10
Código de lote: 10
Código de producto y lote: 10

* C = CONFORME, N = NO CONFORME

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
☒	☒	☒	☒	☒

Marca: COCA
Tipo de producto: COCA
Temperatura (según 0°C a 10°C): 10
Composición (según 18°C): 10
Lote: 10
Código de barras: 10
Código de producto: 10
Código de lote: 10
Código de producto y lote: 10

* C = CONFORME, N = NO CONFORME

CONFORME	NO CONFORME	Observaciones
☒	☐	

Observaciones:

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
☒	☒	☒	☒	☒

Entregado de mercancía
por el proveedor

RECIBIÓ: COCA DE GUATO
Firma: COCA DE GUATO



									
ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S									
CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN									
Sede: Essoy - Comedisa de Chidichá				Refrigerador No. Nicarú		Fecha: 20/07/16			
Mesa: H-0330									
Refrigerador: Modelo: 1000L, 1000L, 1000L, 1000L, 1000L, 1000L, 1000L, 1000L, 1000L, 1000L									
No.	Hor.	Temperatura	Da.	Hor.	Temperatura	Da.	Hor.	Temperatura	Da.
1	7:10	2.1	10	7:10	2.1	10	7:10	2.1	10
2	7:15	1.9	10	7:15	1.9	10	7:15	1.9	10
3	7:20	1.9	10	7:20	1.9	10	7:20	1.9	10
4	7:25	1.9	10	7:25	1.9	10	7:25	1.9	10
5	7:30	1.9	10	7:30	1.9	10	7:30	1.9	10
6	7:35	1.9	10	7:35	1.9	10	7:35	1.9	10
7	7:40	1.9	10	7:40	1.9	10	7:40	1.9	10
8	7:45	1.9	10	7:45	1.9	10	7:45	1.9	10
9	7:50	2.0	10	7:50	2.0	10	7:50	2.0	10
10	7:55	2.0	10	7:55	2.0	10	7:55	2.0	10
11	8:00	1.9	10	8:00	1.9	10	8:00	1.9	10
12	8:05	1.9	10	8:05	1.9	10	8:05	1.9	10
13	8:10	1.9	10	8:10	1.9	10	8:10	1.9	10
14	8:15	1.9	10	8:15	1.9	10	8:15	1.9	10
15	8:20	1.9	10	8:20	1.9	10	8:20	1.9	10
16	8:25	1.9	10	8:25	1.9	10	8:25	1.9	10
17	8:30	2.0	10	8:30	2.0	10	8:30	2.0	10
18	8:35	1.9	10	8:35	1.9	10	8:35	1.9	10
19	8:40	1.9	10	8:40	1.9	10	8:40	1.9	10
20	8:45	1.9	10	8:45	1.9	10	8:45	1.9	10
21	8:50	1.9	10	8:50	1.9	10	8:50	1.9	10
22	8:55	1.9	10	8:55	1.9	10	8:55	1.9	10
23	9:00	1.9	10	9:00	1.9	10	9:00	1.9	10
24	9:05	1.9	10	9:05	1.9	10	9:05	1.9	10
25	9:10	1.9	10	9:10	1.9	10	9:10	1.9	10
26	9:15	1.9	10	9:15	1.9	10	9:15	1.9	10
27	9:20	1.9	10	9:20	1.9	10	9:20	1.9	10
28	9:25	1.9	10	9:25	1.9	10	9:25	1.9	10
29	9:30	1.9	10	9:30	1.9	10	9:30	1.9	10
30	9:35	1.9	10	9:35	1.9	10	9:35	1.9	10
31	9:40	1.9	10	9:40	1.9	10	9:40	1.9	10
32	9:45	1.9	10	9:45	1.9	10	9:45	1.9	10
33	9:50	1.9	10	9:50	1.9	10	9:50	1.9	10
34	9:55	1.9	10	9:55	1.9	10	9:55	1.9	10
35	10:00	1.9	10	10:00	1.9	10	10:00	1.9	10
36	10:05	1.9	10	10:05	1.9	10	10:05	1.9	10
37	10:10	1.9	10	10:10	1.9	10	10:10	1.9	10
38	10:15	1.9	10	10:15	1.9	10	10:15	1.9	10
39	10:20	1.9	10	10:20	1.9	10	10:20	1.9	10
40	10:25	1.9	10	10:25	1.9	10	10:25	1.9	10
41	10:30	1.9	10	10:30	1.9	10	10:30	1.9	10
42	10:35	1.9	10	10:35	1.9	10	10:35	1.9	10
43	10:40	1.9	10	10:40	1.9	10	10:40	1.9	10
44	10:45	1.9	10	10:45	1.9	10	10:45	1.9	10
45	10:50	1.9	10	10:50	1.9	10	10:50	1.9	10
46	10:55	1.9	10	10:55	1.9	10	10:55	1.9	10
47	11:00	1.9	10	11:00	1.9	10	11:00	1.9	10
48	11:05	1.9	10	11:05	1.9	10	11:05	1.9	10
49	11:10	1.9	10	11:10	1.9	10	11:10	1.9	10
50	11:15	1.9	10	11:15	1.9	10	11:15	1.9	10
51	11:20	1.9	10	11:20	1.9	10	11:20	1.9	10
52	11:25	1.9	10	11:25	1.9	10	11:25	1.9	10
53	11:30	1.9	10	11:30	1.9	10	11:30	1.9	10
54	11:35	1.9	10	11:35	1.9	10	11:35	1.9	10
55	11:40	1.9	10	11:40	1.9	10	11:40	1.9	10
56	11:45	1.9	10	11:45	1.9	10	11:45	1.9	10
57	11:50	1.9	10	11:50	1.9	10	11:50	1.9	10
58	11:55	1.9	10	11:55	1.9	10	11:55	1.9	10
59	12:00	1.9	10	12:00	1.9	10	12:00	1.9	10
60	12:05	1.9	10	12:05	1.9	10	12:05	1.9	10
61	12:10	1.9	10	12:10	1.9	10	12:10	1.9	10
62	12:15	1.9	10	12:15	1.9	10	12:15	1.9	10
63	12:20	1.9	10	12:20	1.9	10	12:20	1.9	10
64	12:25	1.9	10	12:25	1.9	10	12:25	1.9	10
65	12:30	1.9	10	12:30	1.9	10	12:30	1.9	10
66	12:35	1.9	10	12:35	1.9	10	12:35	1.9	10
67	12:40	1.9	10	12:40	1.9	10	12:40	1.9	10
68	12:45	1.9	10	12:45	1.9	10	12:45	1.9	10
69	12:50	1.9	10	12:50	1.9	10	12:50	1.9	10
70	12:55	1.9	10	12:55	1.9	10	12:55	1.9	10
71	13:00	1.9	10	13:00	1.9	10	13:00	1.9	10
72	13:05	1.9	10	13:05	1.9	10	13:05	1.9	10
73	13:10	1.9	10	13:10	1.9	10	13:10	1.9	10
74	13:15	1.9	10	13:15	1.9	10	13:15	1.9	10
75	13:20	1.9	10	13:20	1.9	10	13:20	1.9	10
76	13:25	1.9	10	13:25	1.9	10	13:25	1.9	10
77	13:30	1.9	10	13:30	1.9	10	13:30	1.9	10
78	13:35	1.9	10	13:35	1.9	10	13:35	1.9	10
79	13:40	1.9	10	13:40	1.9	10	13:40	1.9	10
80	13:45	1.9	10	13:45	1.9	10	13:45	1.9	10
81	13:50	1.9	10	13:50	1.9	10	13:50	1.9	10
82	13:55	1.9	10	13:55	1.9	10	13:55	1.9	10
83	14:00	1.9	10	14:00	1.9	10	14:00	1.9	10
84	14:05	1.9	10	14:05	1.9	10	14:05	1.9	10
85	14:10	1.9	10	14:10	1.9	10	14:10	1.9	10
86	14:15	1.9	10	14:15	1.9	10	14:15	1.9	10
87	14:20	1.9	10	14:20	1.9	10	14:20	1.9	10
88	14:25	1.9	10	14:25	1.9	10	14:25	1.9	10
89	14:30	1.9	10	14:30	1.9	10	14:30	1.9	10
90	14:35	1.9	10	14:35	1.9	10	14:35	1.9	10
91	14:40	1.9	10	14:40	1.9	10	14:40	1.9	10
92	14:45	1.9	10	14:45	1.9	10	14:45	1.9	10
93	14:50	1.9	10	14:50	1.9	10	14:50	1.9	10
94	14:55	1.9	10	14:55	1.9	10	14:55	1.9	10
95	15:00	1.9	10	15:00	1.9	10	15:00	1.9	10
96	15:05	1.9	10	15:05	1.9	10	15:05	1.9	10
97	15:10	1.9	10	15:10	1.9	10	15:10	1.9	10
98	15:15	1.9	10	15:15	1.9	10	15:15	1.9	10
99	15:20	1.9	10	15:20	1.9	10	15:20	1.9	10
100	15:25	1.9	10	15:25	1.9	10	15:25	1.9	10
101	15:30	1.9	10	15:30	1.9	10	15:30	1.9	10
102	15:35	1.9	10	15:35	1.9	10	15:35	1.9	10
103	15:40	1.9	10	15:40	1.9	10	15:40	1.9	10
104	15:45	1.9	10	15:45	1.9	10	15:45	1.9	10
105	15:50	1.9	10	15:50	1.9	10	15:50	1.9	10
106	15:55	1.9	10	15:55	1.9	10	15:55	1.9	10
107	16:00	1.9	10	16:00	1.9	10	16:00	1.9	10
108	16:05	1.9	10	16:05	1.9	10	16:05	1.9	10
109	16:10	1.9	10	16:10	1.9	10	16:10	1.9	10
110	16:15	1.9	10	16:15	1.9	10	16:15	1.9	10
111	16:20	1.9	10	16:20	1.9	10	16:20	1.9	10
112	16:25	1.9	10	16:25	1.9	10	16:25	1.9	10
113	16:30	1.9	10	16:30	1.9	10	16:30	1.9	10
114	16:35	1.9	10	16:35	1.9	10	16:35	1.9	10
115	16:40	1.9	10	16:40	1.9	10	16:40	1.9	10
116	16:45	1.9	10	16:45	1.9	10	16:45	1.9	10
117	16:50	1.9	10	16:50	1.9	10	16:50	1.9	10
118	16:55	1.9	10	16:55	1.9	10	16:55	1.9	10
119	17:00	1.9	10	17:00	1.9	10	17:00	1.9	10
120	17:05	1.9	10	17:05	1.9	10	17:05	1.9	10
121	17:10	1.9	10	17:10	1.9	10	17:10	1.9	10
122	17:15	1.9	10	17:15	1.9	10	17:15	1.9	10
123	17:20	1.9	10	17:20	1.9	10	17:20	1.9	10
124	17:25	1.9	10	17:25	1.9	10	17:25	1.9	10
125	17:30	1.9	10	17:30	1.9	10	17:30	1.9	10
126	17:35	1.9	10	17:35	1.9	10	17:35	1.9	10
127	17:40	1.9	10	17:40	1.9	10	17:40	1.9	10
128	17:45	1.9	10	17:45	1.9	10	17:45	1.9	10
129	17:50	1.9	10	17:50	1.9	10	17:50	1.9	10
130	17:55	1.9	10	17:55	1.9	10	17:55	1.9	10
131	18:00	1.9	10	18:00	1.9	10	18:00	1.9	10
132	18:05	1.9	10	18:05	1.9	10	18:05	1.9	10
133	18:10	1.9	10	18:10	1.9	10	18:10	1.9	10
134	18:15	1.9	10	18:15	1.9	10	18:15	1.9	10
135	18:20	1.9	10	18:20	1.9	10	18:20	1.9	10
136	18:25	1.9	10	18:25	1.9	10	18:25	1.9	10
137	18:30	1.9	10	18:30	1.9	10	18:30	1.9	10
138	18:35	1.9	10	18:35	1.9	10	18:35	1.9	10
139	18:40	1.9	10	18:40	1.9	10	18:40	1.9	

[illegible]



ANEXO 9. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS Y PCC DE COCCION

[illegible][illegible]

[illegible][illegible]



Nome: Flavia Terence Miranda

Matrícula: 11

Nome Completo: Flavia Terence Miranda

Matrícula: 11

Nome: Flavia Terence Miranda

Matrícula: 11

Nome Completo: Flavia Terence Miranda

Matrícula: 11

Nome: Flavia Terence Miranda

Matrícula: 11

Nome Completo: Flavia Terence Miranda

Matrícula: 11

[illegible][illegible][illegible]

[illegible][illegible]



Alimentos al Natural S.A.S											
Formulario de Control de Producción											
Ejecución Control de Calidad											
15-03-2026											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											
Firma: [Firma]											

[illegible][illegible]



Escuela - Granja de estudiantes		ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S									
Formulario de control de producción		Formulario de control de producción									
23-03-2016		2									
Hogar Escuela Hecrocha		Hogar Escuela H.T.									
Categoría		Cantidad		Unidad		Cantidad		Unidad		Cantidad	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	
Alimento		1		1		1		1		1	

[illegible][illegible]



AMERICAN SOCIETY OF PLANT PATHOLOGISTS

ACTA DE BAJA

Fecha de ejecución	30 de marzo de 2026
Lugar	Alimentos al Natural - Sede Tulú
Área	Área de producción - comedor de estudiantes
Encargado de verificación	María Fernanda Hernández Toro

Mayor Boris Alejandro Pinto Rodríguez

Subdirector – Escuela de policía Simón Bolívar

Asunto: Constancia de Disposición Final de Productos

Por medio de la presente se deja constancia de la baja realizada respecto al siguiente equipo:

Nombre: Molino de carne

Motivo de la disposición

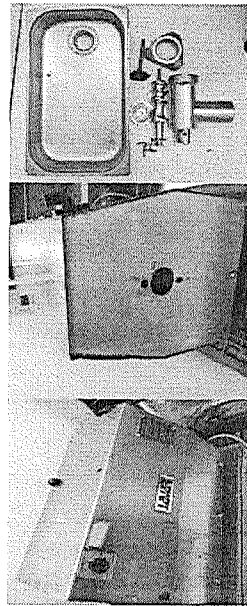
Después de realizar la inspección técnica del motor de carne se determina una falla mecánica mayor en el sistema de transmisión. El tornillo sin fin no acciona a pesar de que el motor se encuentra enegridado. El bloqueo del tornillo genera una sobrecarga eléctrica en el motor (efecto da rotor bloqueado), lo que aumenta el riesgo de un cortocircuito o incendio en el área de proceso.

Debido a que el equipo no garantiza condiciones de operación segura ni eficiencia productiva se dictamina su baja técnica definitiva de la línea de producción para evitar accidentes laborales y asegurar la continuidad de los procesos bajo normas de seguridad vigentes.

una vez expuestos los hallazgos técnicos que justifican la desincorporación de este equipo de la línea de producción, se remite el presente informe para su revisión y validación. Quedamos a la espera de sus insinuaciones y de la autorización formal sobre las medidas que considere pertinentes para la disposición final del activo.

Se adjuntan evidencias fotográficas del equipo como soporte.

[illegible]



Firma
María Fernanda H.T.

María Fernanda Hernández
Ingeniera de alimentos – Comedor de Estudiantes
Escol – Tulúa

Tuluá, Valle del Cauca, 30 de marzo de 2026

ACTA DE BAJA

Fecha de ejecución	30 de marzo de 2026
Lugar	Alimentos al Natural – Seda Tulúa
Área	Área de producción - comedor de estudiantes
Encargado de verificación	María Fernanda Hernández Toro

Destinatario

Mayor Boris Alejandro Pinto Rodríguez
Subdirector – Escuela de policía Simón Bolívar

Asunto: Constancia de Disposición Final de Productos

Por medio de la presente se deja constancia de la baja realizada respecto al siguiente equipo:

Nombre: Freidora Industrial

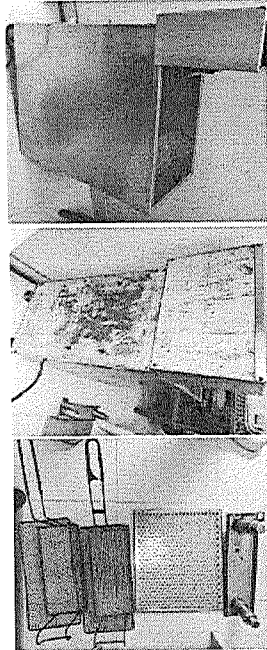
Motivo de la disposición

Después de realizada la inspección técnica del equipo de fritura se identificó una falla crítica en el mecanismo de ignición y combustión. El equipo no genera chispa necesaria para el encendido del quemador principal, lo cual se atribuye a un desgaste avanzado en el sistema eléctrico y hace que se genere fugas de gas que comprometen la salud y seguridad del personal operativo. Además, el equipo presenta signos de desgaste y corrosión externa e interna lo que hace que su tenencia en el servicio se pueda volver un foco de contaminación.

Debido a que el equipo no garantiza condiciones de operación segura ni eficiencia productiva se dictamina su baja técnica definitiva de la línea de producción para evitar accidentes laborales y asegurar la continuidad de los procesos bajo normas de seguridad vigentes.

Una vez expuestos los hallazgos técnicos que justifican la desincorporación de este equipo de la línea de producción, se remite el presente informe para su revisión y validación. Quedamos a la espera de sus instrucciones y de la autorización formal sobre las medidas que considere pertinentes para la disposición final del activo

Se adjuntan evidencias fotográficas del equipo como soporte.



Firma

Maria Fernanda Homando H.T

Maria Fernanda Homando
Ingeniera de alimentos - Conector de Estudiantes
Esbol - Tula

ANEXO II. CAPACITACIONES

OFERTACION		REGISTRO DE CAPACITACIONES Y/O ENTRENAMIENTO	
TEMA CAPACITACION/OFERTACION: Importancia del molino para campesinos, manejo y desinfección, higiene de alimentos para evitar la contaminación y mantenerlos frescos por el uso en el molino.			
NOMBRE CAPACITADOR/OFERTADOR: Maria Fernanda Homando H.T. - Tula, Orinda.			
FECHA: 06-03-2025			
DIRECCION Y/O INSTITUCION: 18 mo.			
OBJETIVO: Dar a conocer el funcionamiento del molino los cuidados y los materiales puros o seguros en el molino a los productores sobre la limpieza y desinfección del equipo.			
ADMINISTRATIVA		TECNICA	
NOMBRE Y APELLIDOS		NOMBRE Y APELLIDOS	
1. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
2. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
3. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
4. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
5. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
6. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
7. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
8. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
9. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
10. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
11. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
12. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
13. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
14. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
15. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
16. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
17. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
18. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
19. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
20. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
21. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
22. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
23. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
24. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
25. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
26. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
27. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	
28. JUAN CARLOS GARCIA		JUAN CARLOS GARCIA	

FIRMA DEL CAPACITADOR: Maria Fernanda H.T.

DEPARTAMENTO DE CALIDAD - ALIMENTOS A. RUTUA, S.A.S



OPERACIÓN:

REGISTRO DE CAPACITACIONES Y ENTRENAMIENTO

TEMA CAPACITACIÓN/INFORMACIÓN: 1. Que es la nutrición, su importancia y como involucrar al docente en la misma. 2. Importancia del tiempo de contacto 3. Errores de dirección

NOMBRE CAPACITADOR/INFORMADOR: Mariana - San Miguel Agrio

DIRECCIÓN: P.O. Box 20716

FECHA: 12/03/2016

UBICACIÓN: P.O. Box 20716

DURACIÓN Y HORARIO: 20 minutos

INTERIOR: 20 minutos

METODO: Visual

OBJETIVO: Que el docente sea capaz de involucrar a los docentes en la nutrición de los alumnos

TECNICA: X

NUTRICIÓN

CECULA

FIRMA

1. Lucely Jordana Rendón

2. Gladys Patricia Lopez

3. Blul Nolasco Lopez

4. Ena Vitoria Sant H

5. Julián Espino

6. Reyna Reyna

7. Dalmón Luchi Aguero

8. Sanyce Salcedo A.

9. Luz Alicia Gonzales

10. Natali Gonzales

11. Natali H.

12.

13.

14.

15.

16.

17.

18.

19.

20.

21.

22.

23.

24.

25.

26.

27.

28.

CARGO

Aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

chef

chef

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

aux. cocina

CECULA

2-11-13-15-17-19-21-23-25-27-29-31-33-35-37-39-41-43-45-47-49-51-53-55-57-59-61-63-65-67-69-71-73-75-77-79-81-83-85-87-89-91-93-95-97-99-101-103-105-107-109-111-113-115-117-119-121-123-125-127-129-131-133-135-137-139-141-143-145-147-149-151-153-155-157-159-161-163-165-167-169-171-173-175-177-179-181-183-185-187-189-191-193-195-197-199-201-203-205-207-209-211-213-215-217-219-221-223-225-227-229-231-233-235-237-239-241-243-245-247-249-251-253-255-257-259-261-263-265-267-269-271-273-275-277-279-281-283-285-287-289-291-293-295-297-299-301-303-305-307-309-311-313-315-317-319-321-323-325-327-329-331-333-335-337-339-341-343-345-347-349-351-353-355-357-359-361-363-365-367-369-371-373-375-377-379-381-383-385-387-389-391-393-395-397-399-401-403-405-407-409-411-413-415-417-419-421-423-425-427-429-431-433-435-437-439-441-443-445-447-449-451-453-455-457-459-461-463-465-467-469

FIRMA DEL CAPACITADOR:

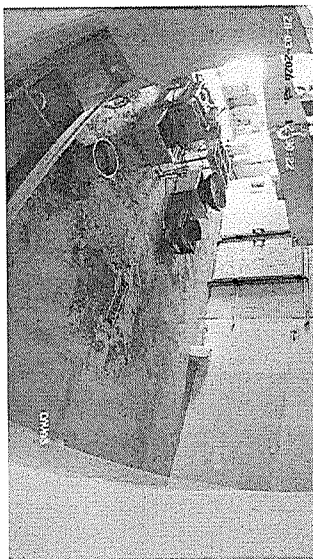
DEPARTAMENTO DE CALIDAD - ALIEMENTOS AL NATURAL S.A.S.

[illegible]

FIRMA DEL CAPACITADOR: Maig Fernando Henrich

DEPARTAMENTO DE CALIDAD -- ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.

ANEXO 12. INTERVENCIÓN DE MANTENIMIENTO PINTURA EPÓXICA PISO DE LA COCINA Y DEMARCACIONES



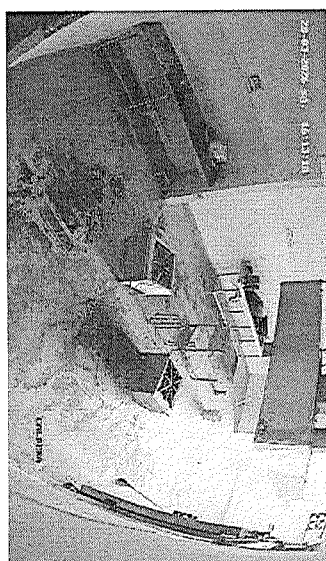
Zona cocina *1 (Antes)



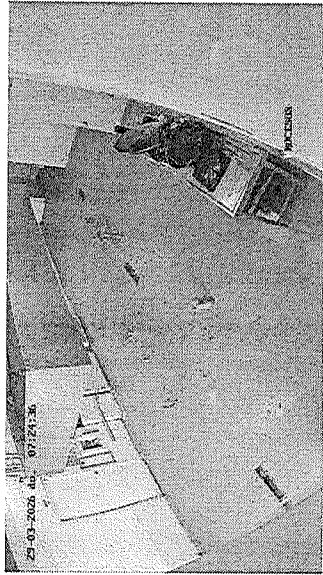
Zona cocina *1 (Después)



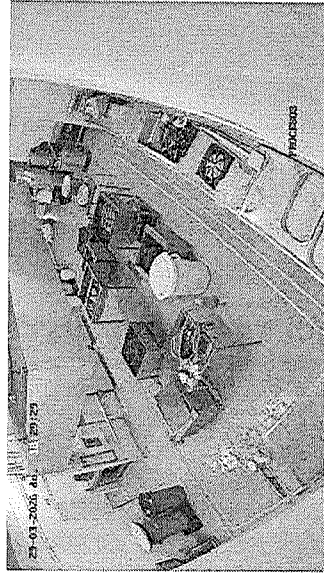
Zona cocina *1 (Después) Demarcación



Zona cocina *2 (Antes)



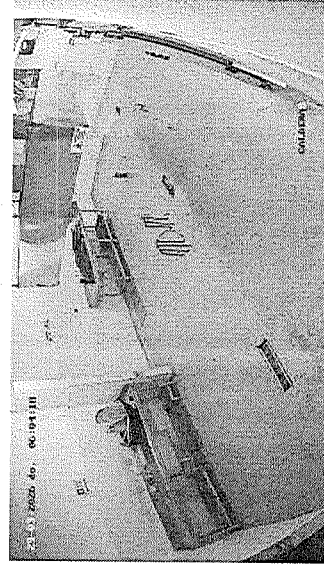
Zona cocina "2" (Después)



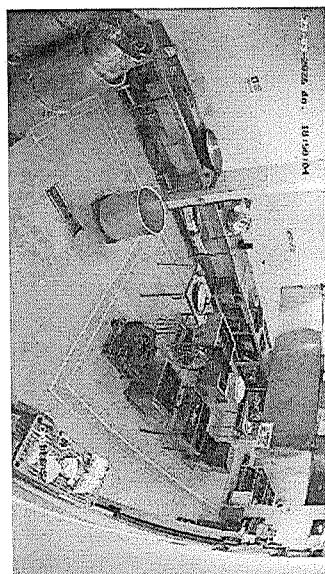
Zona cocina "2" (Después) Demarcación



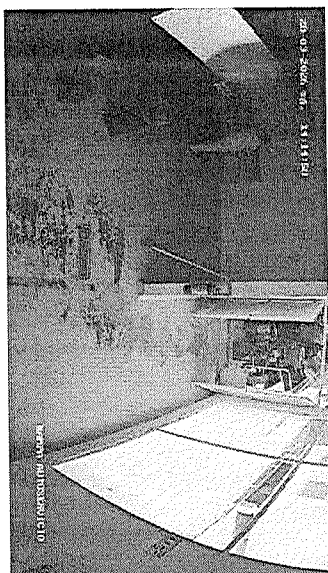
Zona cocina "3" (Antes)



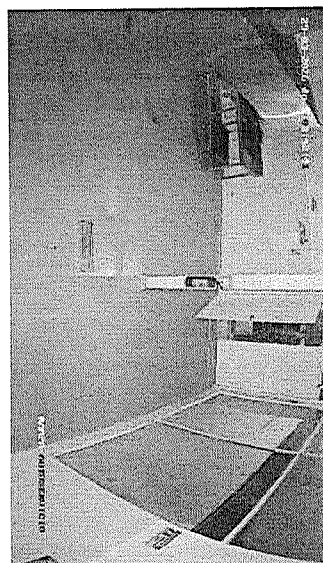
Zona cocina "3" (Después)



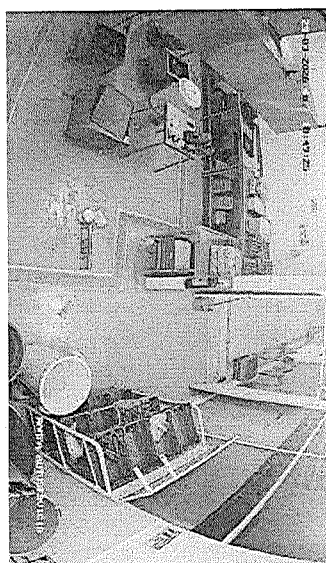
Zona cocina #3 (Después) Demarcación



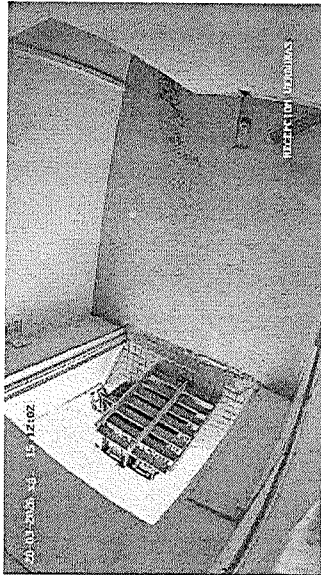
Rampa autoservicio (Antes)



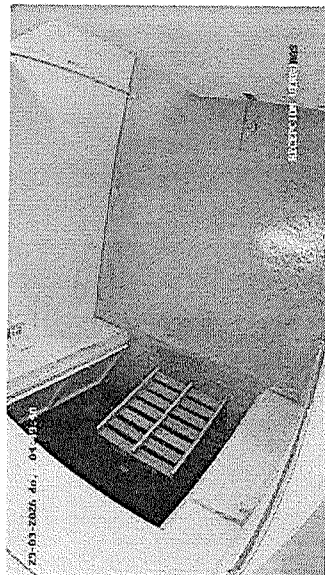
Rampa autoservicio (Después)



Rampa autoservicio (Después) Demarcación



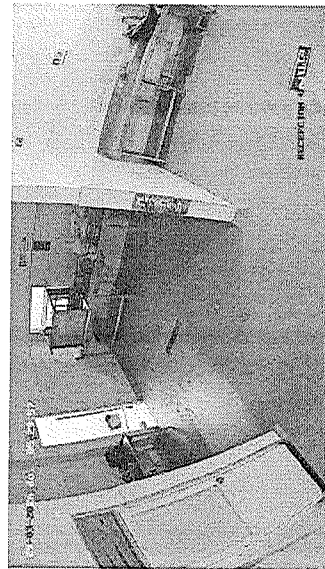
Recepción de verduras (Antes)



Recepción de verduras (Después)



Zona lavado vajilla (Antes)



Zona lavado vajilla (Después)



Zona lavado vajilla (Dospíds) Demarcación

ANEXO 13. EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

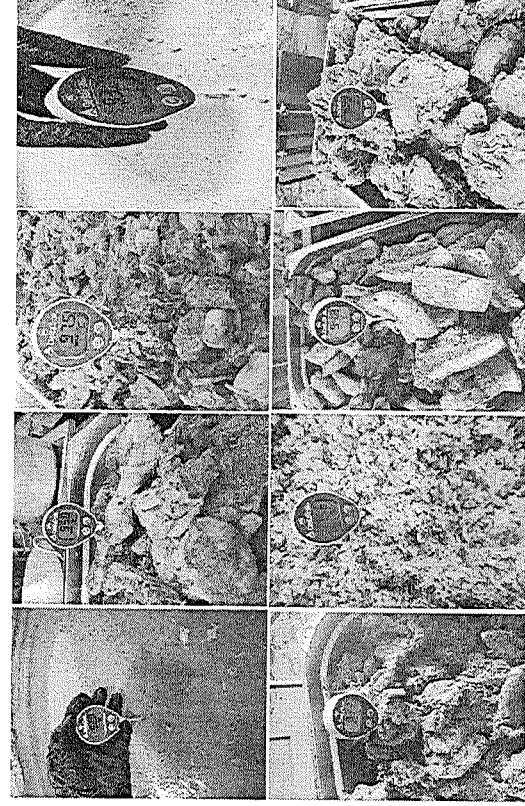
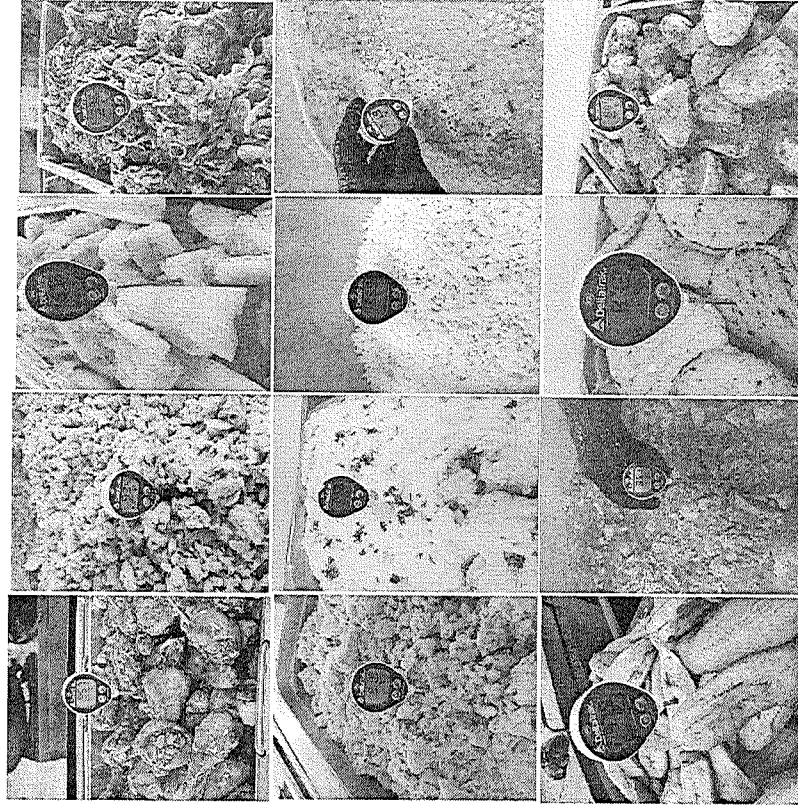
Se anexa evidencia fotográfica de los procesos realizados diarios, control de temperaturas, limpieza y desinfección, entre otros.

EVIDENCIA DEL PRODUCTO FINAL ENTREGADO A LOS ESTUDIANTES





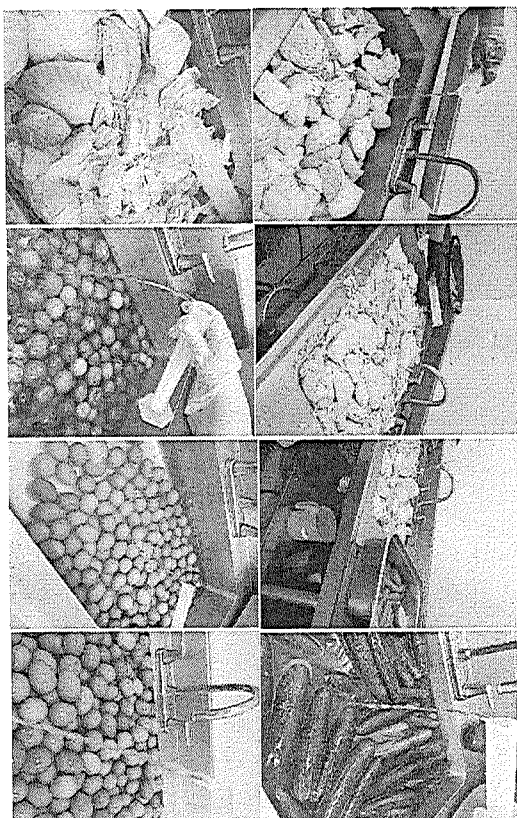
CONTROL DE TEMPERATURA



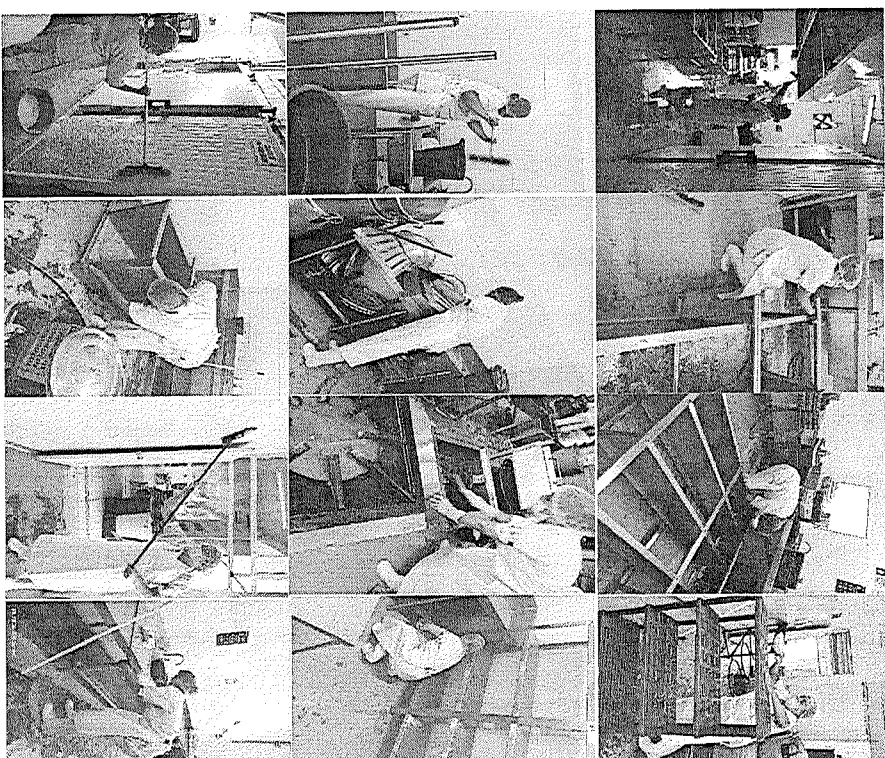
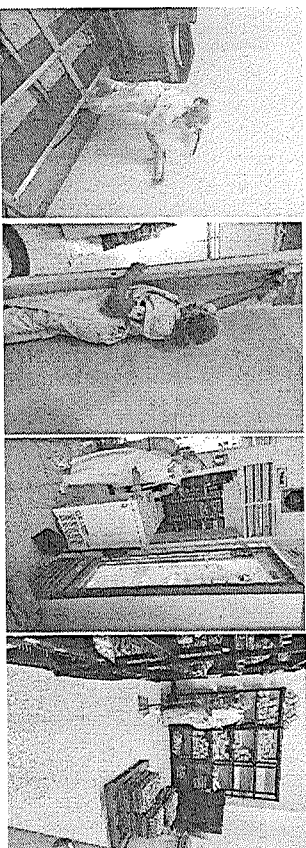
LAVADO Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS



PROCESO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE HORTALIZAS Y HUEVOS

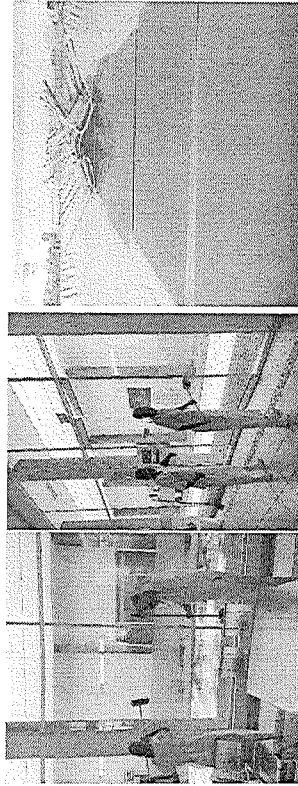


PROCESO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE AREAS DE PRODUCCIÓN





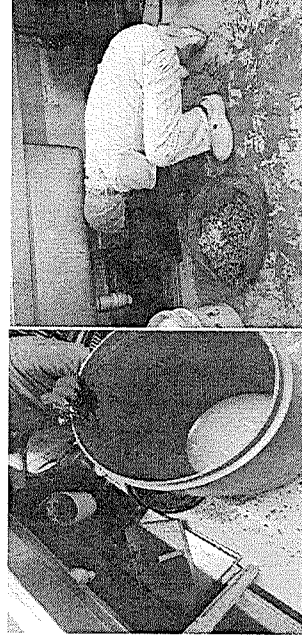
PROCESO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS COMUNES



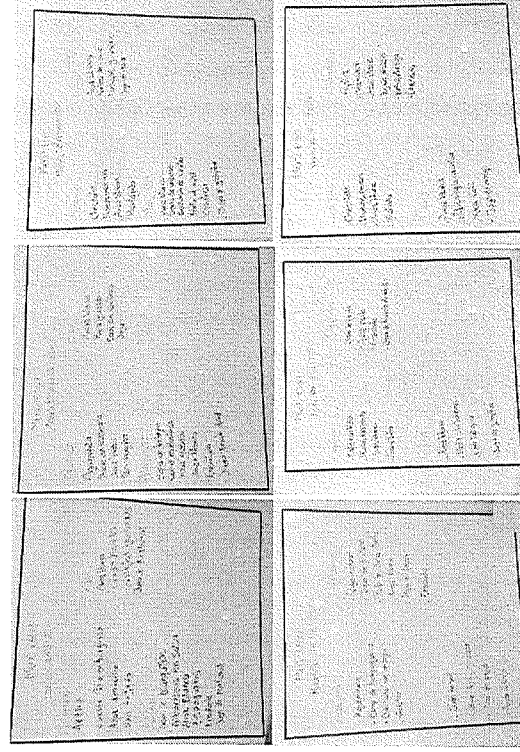
PROCESO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL CUARTO DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.



LAVADO DE TAPA DE GRASA



PUBLICACIÓN DE MENÚ DIARIO

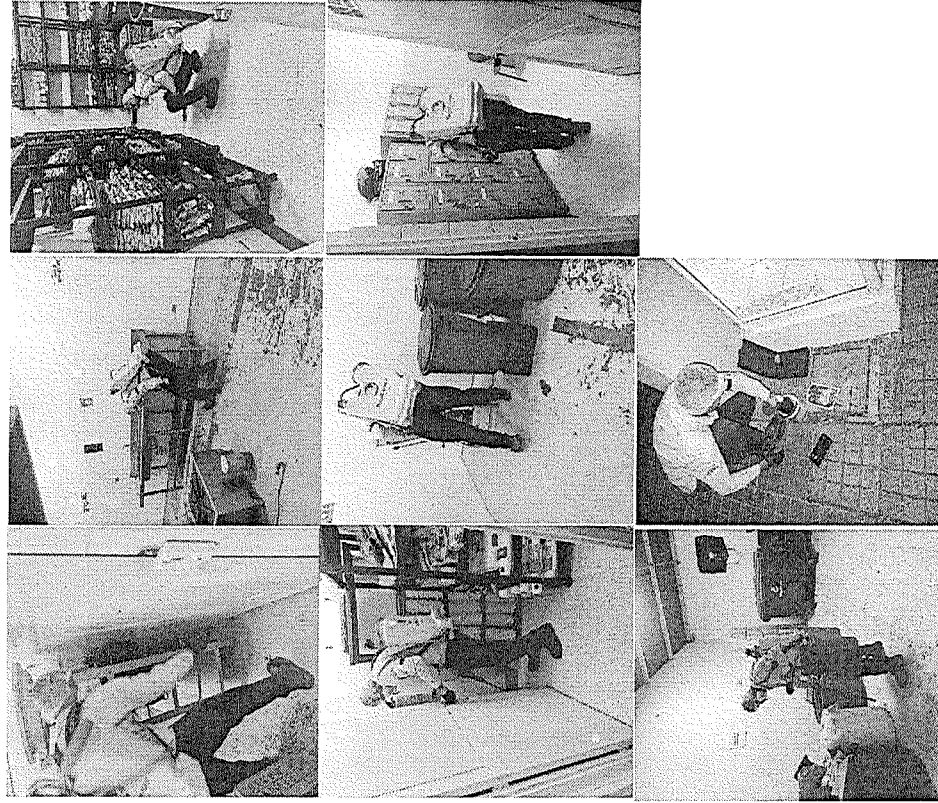




Phonetic 1. Phonetic 2. Phonetic 3. Phonetic 4. Phonetic 5. Phonetic 6. Phonetic 7. Phonetic 8. Phonetic 9. Phonetic 10. Phonetic	Phonetic 1. Phonetic 2. Phonetic 3. Phonetic 4. Phonetic 5. Phonetic 6. Phonetic 7. Phonetic 8. Phonetic 9. Phonetic 10. Phonetic	Phonetic 1. Phonetic 2. Phonetic 3. Phonetic 4. Phonetic 5. Phonetic 6. Phonetic 7. Phonetic 8. Phonetic 9. Phonetic 10. Phonetic	Phonetic 1. Phonetic 2. Phonetic 3. Phonetic 4. Phonetic 5. Phonetic 6. Phonetic 7. Phonetic 8. Phonetic 9. Phonetic 10. Phonetic
Phonetic 1. Phonetic 2. Phonetic 3. Phonetic 4. Phonetic 5. Phonetic 6. Phonetic 7. Phonetic 8. Phonetic 9. Phonetic 10. Phonetic	Phonetic 1. Phonetic 2. Phonetic 3. Phonetic 4. Phonetic 5. Phonetic 6. Phonetic 7. Phonetic 8. Phonetic 9. Phonetic 10. Phonetic	Phonetic 1. Phonetic 2. Phonetic 3. Phonetic 4. Phonetic 5. Phonetic 6. Phonetic 7. Phonetic 8. Phonetic 9. Phonetic 10. Phonetic	Phonetic 1. Phonetic 2. Phonetic 3. Phonetic 4. Phonetic 5. Phonetic 6. Phonetic 7. Phonetic 8. Phonetic 9. Phonetic 10. Phonetic



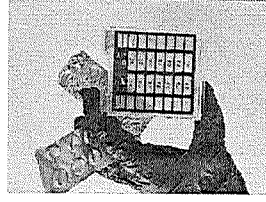
CONTROL DE PLAGAS Y FUMIGACIÓN REALIZADA EN EL MES DE MARZO



CAPACITACIÓN A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



CONTROL DE AGUA POTABLE





COMPROBANTE DE PAGO - SERVICIO AGUA

Bancolombia



8 ADR 2026 11:39
 NIT: 901638424
 Usuario: LUIS ANGEL ARAUJO BEDOYA

Comercio	Referencia 1
Centroaguas SA E.S.P	12305363
Fecha	Referencia 2
24-2006 4420	NIT

Fecha 8 Abr 2026 11:39
Referencia 2
NIT

1-800-220-1120
 FAX: 901-923-6228
 10000 LEE ROAD, SUITE 1000
 MEMPHIS, TN 38118

Referencia

Referencia 2

Referencia 3

Valor del Pago
\$7.058.099

Costo de la transacción
\$ 0

6154735

Sucursal Virtual Negocios
Pago PSE

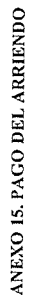
Referencia 1
12305363

Referencia 2
NIT

Referencia 3
8210021156

Valor del Pago
\$4.318.594

Costo de la transacción
\$ 0



Daniela Uribe G.

Daniela Uribe Quinones
Administradora Comedor de Estudiantes y Auxiliares de Policía
Alimentos al Natural S.A.S.