| | | |
|---|---|---|
| Página 1 de 23 | 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 | | |

2778270635

**No.GS- 2026 - - ESREY - AGRUP. 20.1**

Santa Rosa de Viterbo, 05 de mayo de 2026

Señora teniente coronel
RUBY LEONOR PINZÓN PINZÓN
Directora Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez"
Kilómetro 1 Vía Vélez – Barbosa vereda tun tun
Vélez (Santander).

**ASUNTO**: informe de supervisión del contrato No. 58-1-30094-25 mes de abril

**TIPO DE INFORME**

**PERIÓDICO X O FINAL __**

**Periodo del informe de supervisión**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Desde** | **06/04/2026** | **Hasta** | **05/05/2026** |

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 GS-2025-011848-ESVEL de fecha 30/12/2025, la señora Teniente coronel RUBY LEONOR PINZON PINZON obrando en calidad de Directora de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez", nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Capitán, ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO Comandante de Agrupación de la Escuela de Policía Rafael Reyes (E), del contrato No. 58-1-30094-25 cuyo objeto es: "*arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,08 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela De Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía*".

**1. Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual**

No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 3

a. Informe de supervisión del mes de ENERO o del periodo comprendido entre el 05/01/2026 y el 05/02/2026, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-001173-ESREY del 05/02/2026.

2778270635

b. Informe de supervisión del mes de FEBRERO o del periodo comprendido entre el 06/02/2026 y el 05/03/2026, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-002107-ESREY del 05/03/2026.
c. Informe de supervisión del mes de MARZO o del periodo comprendido entre el 06/03/2026 y el 05/04/2026, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-003528-ESREY del 05/04/2026.

**Información del contrato**

| | |
|---|---|
| **Contrato No. / Orden de compra No.** | Contrato No 58-1-30094-25 |
| **Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra** | Arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,08 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela De Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía. |
| **Contratista** | **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S. A. S** |
| **Representante legal** | **RICHARD ALEJANDRO TAVAREZ GOMEZ** |
| **Valor inicial del contrato u orden de compra** | Valor total contrato: $$152.636.400,00 |
| **Valor adiciones del contrato u orden de compra** | |
| **Valor total del contrato u orden de compra** | Valor total contrato: $152.636.400,00 |
| **Plazo de ejecución inicial** | 12 meses |
| **Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato** | 05/01/2026 |
| **Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)** | 04/01/2027 |
| **Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)** | No aplica |
| **Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)** | No aplica |
| **Adiciones** | No aplica |
| Modificatorios | No aplica |
| **Prorrogas** | No aplica |
| **Otros** | No aplica |

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

**1.1 Acciones adelantadas:**

✓ **Enero 2026**

- Se realizó acta de inicio No. AE-2026-000019-ESREY del 04 de enero de 2026, la cual trata de la reunión de trabajo entre el supervisor y el arrendatario para dar inicio al Contrato No 58-1-30094-25 correspondiente a: "Arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,08 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela De Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía".
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867105 de fecha 02/01/2026, el contratista cancelo el valor de ONCE MILLONES VEINTITRÉS MIL SETECIENTOS CUARENTA PESOS ($11.023.740,00) M/CTE, por concepto de arriendo.

- Transacciones No. APII6028327805628665 del 28/01/2026 y APII6028322682104524, el contratista canceló el valor de $ 5.367.200,35 (CINCO MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS PESOS CON TREINTA Y CINCO CENTAVOS), correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867109 de fecha 03/02/2026, el contratista cancelo el valor de TRES MILLONES NOVENTA MIL CIENTO CUARENTA PESOS CON SESENTA Y CUATRO CENTAVOS ($3.090.140,64) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867104 de fecha 03/02/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867108 de fecha 03/02/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de febrero.
- Acta No. AE-2026-00628-ESREY, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.

✓ **Febrero 2026**

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03899694 de fecha 03/03/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de marzo.
- Transacciones No. APII6050323958502365 del 19/02/2026 y APII6050324420662994, el contratista canceló el valor de ($7.225.760,00) SIETE MILLONES DOSCIENTOS VEINTICINCO MIL SETECIENTOS SESENTA PESOS CON CERO CENTAVOS, correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867109 de fecha 03/03/2026, el contratista cancelo el valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL SETENTA Y UN PESOS CON CERO SEIS CENTAVOS ($3.469.071,06) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867104 de fecha 03/03/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.
- Acta No. AE-2026-000628-ESREY, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.

✓ **Marzo 2026**

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03972972 de fecha 01/04/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de marzo.
- Transacciones No. APII6084320857455787 y APII6084320356756687 25/03/2026, el contratista canceló el valor de ($ 7.164.380,00) SIETE MILLONES CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS OCHENTA PESOS CON CERO CENTAVOS, correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03972973 de fecha 01/04/2026, el contratista cancelo el valor de CUATRO MILLONES CIENTO VEINTE MIL QUINIENTOS VEINTI NUEVE PESOS CON CUARENTA Y NUEVE CENTAVOS ($ 4.120.529,49) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03972974 de fecha 01/04/2026, el contratista canceló el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.
- Acta No. AE-2026-001007-ESREY del 01/04/2026, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.
- El día 16 de marzo de 2026 se llevo a cabo visita por parte de la secretaria de salud dejando un cumplimiento de 90.5% en el comedor de estudiantes y 92% en la bodega del comedor.
- Mediante acta AC-2026-000906-ESREY del 26/03/2026 que trata de inspección a comedor de estudiantes realizado por parte del señor Capitán Eliecer Alexis Nieves Lizarazo supervisor contrato no 58-1-30094-25, el señor Juan Pablo Gómez García y el personal de representantes de estudiantes, de acuerdo a las obligaciones pactadas dentro del contrato.
- Mediante acta AC-2026-000927-ESREY del 27/03/2026 que trata del comité de alimentos presidido por la señora Teniente Coronel Johanna Andrea Montoya Cifuentes directora Escuela De Policía Rafael Reyes, el señor Capitán Eliecer Alexis Nieves Lizarazo, supervisor del contrato y el señor Juan Pablo Gómez García, administrador del contrato del comedor de estudiantes y personal de estudiantes y auxiliares representantes asistente del mismo

✓ **Abril 2026**

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867302 de fecha 05/05/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de marzo.
- *Transacciones No. APII6113320078963567 y APII6113322587229262 23/04/2026*, el contratista canceló el valor de ($ 8.444.080,00) OCHO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL OCHENTA PESOS CON CERO CENTAVOS, correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867307 de fecha 05/05/2026, el contratista cancelo el valor de CUATRO MILLONES CIENTO VEINTE MIL QUINIENTOS VEINTI NUEVE PESOS CON CUARENTA Y NUEVE CENTAVOS ($ 3.934.928,00) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867304 de fecha 05/05/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.
- Acta No. AE-2026-001380-ESREY del 05/05/2026, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.
- Mediante acta AE-2026-001384-ESREY del 30/04/2026 que trata del comité de alimentos presidido por la señora Teniente Coronel Johanna Andrea Montoya Cifuentes directora Escuela De Policía Rafael Reyes, el señor Capitán Eliecer Alexis Nieves Lizarazo, supervisor del contrato y el señor Juan Pablo Gómez García, administrador del contrato del comedor de estudiantes y personal de estudiantes y auxiliares representantes asistente del mismo

## 2 VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

| OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES | CUMPLIÓ | OBSERVACIONES |
|---|---|---|
| 1.) Cumplir con el objeto contractual. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |

| | | |
|---|---|---|
| 2.) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| 3.) Responder en los plazos que la Policía Nacional establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| 4.) Cumplir cabalmente con las obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos laborales), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable en cumplimiento a la (Ley 100 de 1993), aportando mensualmente las planillas de pago con la relación del personal contratado. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| 5.) Constituir en debida forma y aportar al grupo de contratos de la Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| 6.) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, mediante comunicación oficial GE-2026-000086-ESREY el señor contratista soporta formatos de declaración de confidencialidad, los cuales reposan en la carpeta física del contrato en la ESVEL. |
| 7.) No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho el arrendatario deberá informar de tal evento a la Escuela de Policía Rafael Reyes y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| 8.) Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado con previo cumplimiento a lo demás señalado en el anexo técnico. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| 9) Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| 10) No realizar ninguna modificación al contrato sin autorización del supervisor del contrato ni del ordenador del gasto. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| 11.) En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el ARRENDATARIO deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| 12.) Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento y el valor de los servicios públicos de acuerdo a lo estipulado en las condiciones técnicas del contrato. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| 13.) No podrá subarrendar, ceder vender o entregar a terceros bajo ningún título el área arrendada. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| 14.) Allegar hojas de vida actualizadas y antecedentes disciplinarios de todas las personas que desempeñen actividades, como de aquellas que ingresen a laborar en el área arrendada, según las condiciones técnicas. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, mediante comunicación oficial GE-2026-000111-ESREY se remitió cumplimiento hojas de vida, las cuales reposan en la Carpeta física del contrato en la ESVEL. |
| 15.) Poner en conocimiento del ARRENDADOR todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de profesionales o cualquier otro usuario que haga uso de los servicios ofrecidos. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| 16.) Cumplir durante la ejecución del contrato con todas las la condiciones y obligaciones frente a los diferentes sistemas que la Policía Nacional y la Escuela de Policía Rafael Reyes han adoptado tales como: Sistema de Gestión Ambiental, Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Sistema de Seguridad en la Información, establecidos en los ítem 1,2,3 de las condiciones técnicas adicionales del anexo especificaciones técnicas mínimas, con el fin de mitigar cualquier tipo de riesgo o incumplimiento a los mismos y las demás señalas en el anexo de las condiciones técnicas. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |
| 17). Cumplir en la totalidad con lo estipulado en las condiciones técnicas mínimas y las obligaciones del arrendatario que hacen parte integral del estudio previo y del presente contrato. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión |

## CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| ÍTEM | CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS | CUMPLIO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | **DESTINACIÓN ESPECIFICA DEL INMUEBLE:** El inmueble dado en arrendamiento, denominado COMEDOR, será destinado única y exclusivamente para el suministro de alimentación al personal de estudiante y auxiliares en periodo instrucción y formación de la ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas. A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión el bien se encuentra destinado para el objeto para el cual fue contratado. |
| 2 | **DESCRIPCIÓN Y LUGAR DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE:** El espacio físico destinado para el arrendamiento se encuentra ubicado en el edificio principal la Escuela de Policía Rafael Reyes, carrera 2 N° 8-98 en el municipio de Santa Rosa de Viterbo, denominado Corredor de Estudiantes el cual cuenta con un área Total de = 682,08 ubicación barrio centro, Nro. de registro SAP/SILOG 8004070000000000003399688 de acuerdo al Formato de avalúo para bienes inmuebles código: 2BS-FR-0033, fecha 06/12/2021 versión 2 | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas. A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión. |
| 3 | **FORMA DE PAGO OBLIGACIONES:** El arrendatario se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana con pagos anticipados, correspondientes a la suma de **DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE ($12.719.700,00) con IVA INCLUIDO** para un valor total a pagar por doce meses por la suma de **CIENTO CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS. ($152.636.400,00) con IVA INCLUIDO** por doce (12) meses, este valor NO incluye el pago de servicios públicos (ENERGÍA ELÉCTRICA, ACUEDUCTO, ASEO y GAS.<br><br>**ÍTEM / UNIDAD / PLAZO DE EJECUCIÓN (Meses) / VALOR ESTIMADO CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL (INCLUIDO IVA) / VALOR TOTAL ESTIMADO (INCLUIDO IVA)**<br>1 / ESREY / 12 / $ 12.719.700,00 / $152.636.400,00<br><br>Nota 1: Se establece que los pagos por concepto de canon de arrendamiento, son de forma mensual y anticipada, deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, por el valor total establecido como canon mensual de arrendamiento; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción de mes según corresponda.<br><br>**PAGO SERVICIOS PUBLICOS:**<br>• Se establece que los pagos son de forma mensual y deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles, previos a la notificación por el supervisor del contrato del consumo y valor a cancelar, para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción del mes según corresponda.<br>• En la fecha que se dé inicio a la ejecución del contrato el supervisor y el arrendatario, les corresponde tomar la lectura (actual) y la del último día del mes de los medidores de energía (kwh), el arrendatario debe cancelar el valor equivalente al consumo de los días o la fracción del mes.<br>• Para los siguientes meses el supervisor y arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura a los cuatro (4) medidores independientes instalados en ese espacio a arrendar, el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo del periodo correspondiente lo cual quedará soportado en un acta mensual firmada por las dos partes antes mencionadas, valor que deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo, presentando copia del recibo cancelado al supervisor del contrato.<br>• Para el servicio de gas, el arrendatario deberá cancelar mensualmente de acuerdo a los recibos emitidos por la empresa GRUPO VANTI, cuenta o referencia de pago N° 60313792 y 60100949, debiendo remitir copia de los pagos al supervisor.<br>• Para el servicio de aseo y alcantarillado, la Escuela de Policía Rafael Reyes tiene dentro de las instalaciones nacimientos de agua naturales de los cuales se provee agua a todas las instalaciones de la unidad, por lo cual no cuenta con | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas. A la fecha se han adelantado las siguientes actividades mediante comunicaciones oficiales GE-2026-001034-ESREY del 05/05/2026 y GE-2026-000990-ESREY DEL 23/04/2026 certifico el pago de servicios públicos, así:<br>• Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867302 de fecha 05/05/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de abril.<br>• Transacciones No. API|611332007896356 7 y API|6113322587229262 23/04/2026 el contratista canceló el valor de ($ 8.444.080,00) OCHO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL OCHENTA PESOS CON CERO CENTAVOS, correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.<br>• Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867307 de fecha 05/05/2026, el contratista cancelo el valor de CUATRO MILLONES CIENTO VEINTE MIL QUINIENTOS VEINTI NUEVE PESOS CON CUARENTA Y NUEVE CENTAVOS ($ 3.934.928,00) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.<br>• Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867304 de fecha 05/05/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.<br>• Acta No. AE-2026-001360-ESREY del 05/05/2026, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | medidores o cobros por concepto de acueducto, por otro lado la empresa de servicios públicos de Santa Rosa de Viterbo "EMPOVITERBO S.A. E.S.P" determino un cargo fijo mensual que corresponde a un valor de $1.012.600, (sujeto a variaciones del prestador). ***EL PRESENTE ITEM FUE AJUSTADO TENIENDO EN CUENTA EL MODIFICATORIO NUMERO 01 CONTRATO 58-130094-25 DEL 01 DE ABRIL DE 2026.**<br><br>Por lo anterior y teniendo en cuenta el consumo necesario para la preparación de *alimentos, lavado de menajes, aseo y demás actividades para las que se requiera el* servicio en el área destinada para arriendo del local donde funciona el restaurante, se determina que el arrendatario asuma el valor a pagar establecido y envíe copia de la consignación realizada al supervisor.<br><br>***El pago del valor mensual del canon de arrendamiento y servicios públicos se deberá efectuar mediante orden de consignación emitida por la Tesorería de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, mediante consignación bancaria a la siguiente cuenta:**<br>**Cuenta Corriente N°:** 11054000026-2<br>**Recaudo Código 1 (Arrendamiento)**<br>**Recaudo Código 2 (Servicios públicos)**<br>Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez<br>**Banco:** Banco Popular<br><br>Una vez efectuadas la consignación por concepto de canon de arrendamiento, el arrendatario debe hacer entrega de la copia al supervisor del contrato junto con las planillas del pago detallado de la seguridad social (EPS, ARL, AFP) del arrendatario y de los empleados.<br>No obstante, el incumplimiento al pago del valor mensualizado del contrato, en los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo.<br>El arrendatario deberá hacer entrega a la supervisión del contrato copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, al día calendario siguiente de haberlos realizado, al Supervisor del Contrato para su respectivo control. (de conformidad con la forma de pago). | | |
| 4 | **CAPACIDAD OPERATIVA:**<br>El oferente deberá certificar por escrito en la oferta que cuenta y/o se compromete según sea el caso con los siguientes aspectos relacionados a la capacidad operativa:<br><br>1. El interesado debe contar con el recurso económico, técnico y humano para prestar el servicio de alimentación para una capacidad de atención de 1200 a 1500 aproximadamente, dando cumplimiento a suministrar tres (3) alimentaciones diarias que comprenden: desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio(estancia) para el personal de estudiantes y auxiliares de policía, de acuerdo al monto de la partida diaria de alimentación establecida en la resolución No. 1170 del 17 de marzo de 2025, y las que la modifiquen, valor diario que corresponde a la suma de VEINTE MIL PESOS MONEDA LEGAL ($20.000,00),para Estudiantes y Auxiliares de Policía.<br><br>2. Suministrar y mantener disponibles durante la ejecución del contrato de 1200 a 1500 menajes compuestos por plato para sopa, bandeja, pocillo, cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor), utensilios que deberán ser de material de melanina color blanca, no toxico, ni corrosivo ni en madera; y mínimo 04 dispensadores con la capacidad de mantener las bebidas a la temperatura adecuada, que supla la necesidad del personal y con los demás equipos elementos que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual, debiendo reponer o remplazar aquellos que presenten deterioro de manera inmediata, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas. A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión. Mediante comunicación oficial GE-2026-000994-ESREY del 24/04/2026 se certifica la capacidad operativa para atender y suministrar la atención en el servicio, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-001021-ESREY del 30/04/2026 se certifica informe de operacionalización del servicio ene l comedor de estudiantes. |
| 5 | **HORARIO:**<br>• El horario de atención será el determinado por la administración de acuerdo al número de alumnos y auxiliares y la programación de estudios de los mismos, en todo caso, esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención los 7 días de la semana, según la necesidad, de lunes a domingo y días festivos, con disponibilidad de las 24 horas del día.<br>• El horario para 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.<br>• El proponente (arrendatario) ejercerá el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando la mejora continua y las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas.<br>• El proponente (arrendatario) debe tener la capacidad de atender el paso al comedor con la cantidad de personal necesaria para que sea ágil y sea atendido de una manera respetuosa. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, mediante comunicación oficial GE-2026-000086-ESREY el señor contratista soporta formatos de declaración de confidencialidad, los cuales reposan en la carpeta física del contrato en la ESVEL. |

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | El arrendatario deberá garantizar los estándares de calidad de los productos (alimentos), para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios de sus empleados y prestaciones sociales, calidad en los productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias y la certificación de la disposición final de los residuos producidos. | SI | COMPAÑIA ASEGURADORA: **SEGUROS DEL ESTADO S.A**<br>POLIZA DEL CONTRATO DE CUMPLIMIENTO No. **60-44-101017231, Anexo 0, Expedida el: 30/12/2025.**<br><br>**Amparo:** Cumplimiento de contrato — **Valor asegurado:** $ 114.477.300,00 — **%:** 10 % — **Vigencia (día-mes-año) Desde:** 30/12/2025 — **Hasta:** 04/07/2030<br><br>Mediante mensaje de datos Nro. 129 / GACIN AGRUP del 03de abril de 2026 se realiza solicitud póliza responsabilidad civil extracontractual.<br><br>Mediante comunicación oficial GE-2026-000959-ESREY del 09/04/2026 se da cumplimiento a la Póliza de responsabilidad civil y extracontractual.<br><br>**Amparo:** Cumplimiento de contrato — **Valor asegurado:** $ 350.181.000,00 — **%:** 10 % — **Vigencia (día-mes-año) Desde:** 05/03/2026 — **Hasta:** 05/08/2027 |
| 7 | **MENÚS:**<br>1. El arrendatario deberá presentar en la propuesta un mínimo de siete (7) menús diarios que contengan desayuno, almuerzo, cena y refrigerio con el fin de que haya rotación o variedad en el suministro en los siete días de la semana, estos deberán ser aprobados y verificados por un NUTRICIONISTA cumpliendo con una alimentación balanceada y saludable cumpliendo con los 6 grupos de alimentos que tienen que estar presentes diariamente, el número de raciones que se tienen que consumir al día de cada uno de estos grupos y el gramaje de las raciones.<br>2. Los menús deben ser cambiados cada dos (2) meses, para lo cual el arrendatario deberá presentar la propuesta ante el supervisor del contrato, quien los presentará para consideración y autorización de la Dirección de la Escuela, emitiendo concepto de viabilidad remitiendo los soportes físicos de lo actuado al expediente del contrato.<br>3. Una vez aprobados los menús se debe publicar y actualizar en la cartelera de información de las instalaciones del restaurante.<br>4. Debe suministrar dentro del menú básico de desayuno, almuerzos y comidas, las tablas nutricionales de alimentos energéticos, constructores reguladores suficientes para el desarrollo físico y académico de la Escuela, superando la porción de un plato corriente. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-001028-ESREY del 04/05/2026, el señor contratista soporta la variedad de menús para el mes de mayo así mismo a través del comunicado GE-2026-001024-ESREY del 30/04/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de abril de 2026, mediante comunicación oficial GE-2026-00969-ESREY del 14/04/2026 se solicitó cambio de menú y del acta AE-2026-001384-ESREY del 30/04/2026 que trata del comité de Alimentación. |
| 8 | **OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:**<br>• Cumplir con las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo (salud, pensión, riesgos profesionales) 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, pensión y riesgos laborales.<br><br>Aplicando lo que establece el literal III del Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", *(..) Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social mediante comunicación oficial "20203140061232 1", emitió concepto relacionado con el* ***aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional****, efectuando sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA).*<br>*Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.* | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000929-ESREY, el señor contratista soporta certificación de afiliación de EPS, AFP Y ARL, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-000088-ESREY se soporta los contratos laborales del personal de trabajadores, así mismo mediante comunicado GE-2026-001024-ESREY del 30/04/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de abril de 2026. |

- Mantener en forma permanente el personal que prestara los servicios debidamente calificados y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortes al personal que requiera de sus servicios.
- No podrá contratar a menores de edad.
- Atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela 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 del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).
- Abstenerse de vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida que vea afectada la prestación del servicio.
- No está autorizado instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.
- Vigilancia: Correrá por cuenta del arrendador del sitio, debiendo el arrendatario mantener las condiciones mínimas de seguridad como los es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá manejar el administrador o personal designado por el arrendatario.
- Mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.
- El arrendatario deberá suministrar y mantener disponibles durante la ejecución los equipos y elementos necesarios para la prestación del servicio.
- Las obligaciones o responsabilidades que adquiera el arrendatario no deben afectar la imagen instruccional de la unidad.
- Mantener en perfecto estado de funcionamiento, extintor y medidor de proyección contra incendio en el restaurante y demás sitios en donde haya peligro de incendio, así como la adecuada protección de redes eléctricas, almacenamiento de material inflamable y el cumplimiento de normas de *seguridad a todo el personal a su cargo.*
- El personal que preste los servicios deberá mantener presentación personal impecable (La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia preferiblemente de color blanco o colores claros, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado).
- El arrendatario deberá de devolver el inmueble al arrendador en las condiciones en las que se hizo entrega al momento de iniciar la ejecución del contrato realizando las reparaciones en generales a que haya lugar (resanes y pintura), entregando a la supervisión del contrato el informe de las condiciones de entrega de las instalaciones.
- El arrendatario al finalizar el plazo de ejecución del contrato deberá devolver el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por el supervisor del contrato y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros.
- El arrendatario durante la ejecución del contrato debe velar por el cuidado y custodia del inventario relacionado, informando a la supervisión del contrato de forma oportuna cualquier daño o situación presentada:

| ITEM | CANT | ELEMENTOS | N° DE INVENTARIO | ESTADO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO | 80040700000000000029563 19 | Bueno |
| 2 | 1 | PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO | 80040700000000000029563 20 | Bueno |
| 3 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 80040700000000000029563 08 | Bueno |
| 4 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 80040700000000000029563 09 | Bueno |
| 5 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 80040700000000000029563 10 | Bueno |
| 6 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 80040700000000000029563 11 | Bueno |
| 7 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 80040700000000000029563 12 | Bueno |
| 8 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 80040700000000000029563 13 | Bueno |
| 9 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 80040700000000000029563 14 | Bueno |
| 10 | 1 | MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO | 80040700000000000029563 15 | Bueno |
| 11 | 1 | ESTUFA PARA CALDEROS | 80040700000000000029563 45 | Bueno |
| 12 | 1 | ESTUFA PARA CALDEROS | 80040700000000000029563 46 | Bueno |
| 13 | 1 | ESTUFA A GAS | 80040700000000000029563 39 | Bueno |
| 14 | 1 | HORNO A GAS | 80040700000000000029563 21 | Bueno |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 15 | 1 | PELADORA DE PAPA | 8004070000000000029563 18 | Bueno |
| 16 | 1 | CAMPANA EXTRACTORA | 8004070000000000029563 36 | Bueno |
| 17 | 1 | MARMITA DE 40 GALONES | 8004070000000000032115 17 | Bueno |
| 18 | 1 | MARMITA DE 40 GALONES | 8004070000000000032115 14 | Bueno |
| 19 | 1 | AMASADORA PARA PANADERÍA | 8004070000000000032115 13 | Bueno |
| 20 | 1 | ASADOR BARBACOA A GAS | 8004070000000000032115 12 | Bueno |
| 21 | 1 | ASADOR BARBACOA A GAS | 8004070000000000032115 10 | Bueno |
| 22 | 1 | HORNO A GAS TERMOSTATO DOBLE PUERTA | 8004070000000000032115 11 | Bueno |
| 23 | 1 | ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180 | 8004070000000000032115 19 | Bueno |
| 24 | 1 | ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180 | 8004070000000000032115 20 | Bueno |
| 25 | 1 | ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180 | 8004070000000000032115 21 | Bueno |
| 26 | 1 | ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180 | 8004070000000000032115 22 | Bueno |
| 27 | 1 | ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180 | 8004070000000000032115 23 | Bueno |
| 28 | 1 | MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 150X69X87 | 8004070000000000032115 28 | Bueno |
| 29 | 1 | MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 150X69X87 | 8004070000000000032115 30 | Bueno |

***LA ANTERIOR TABLA FUE AJUSTADA TENIENDO EN CUENTA EL MODIFICATORIO NUMERO 01 CONTRATO 58-13009425 DEL 01 DE ABRIL DE 2026.**

**DOTACIÓN DEL PERSONAL:**

1. El arrendatario deberá suministrar a cada trabajador la dotación necesaria para una impecable presentación personal, que cumplan las normas de seguridad establecidas por la Ley; **la cual debe estar acorde a las funciones a desempeñar:**

- *Vestuario (uniforme completo): mínimo tres, en relaciona al contrato o lo* establecido por la ley.

  Mujeres: Pantalón y blusa en dacrón o material que cumpla con la condición antifluido preferiblemente de color blanco o colores claros), delantal, sobre delantal, zapato cerrado con zuela antideslizante, gorro, guantes, tapabocas.

  Hombres: Pantalón y blusa en dacrón o material que cumpla con la condición antifluido (color blanco o colores claros), delantal, sobre delantal, zapato cerrado con zuela antideslizante, gorro, guantes, tapabocas.

  *Además de lo anterior, cuando las actividades a desempeñar lo requieran se deben suministrar: gorros, guantes, tapabocas industriales, botas, elementos de bioseguridad.

2. Dotar de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados), demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial, salubridad pública y Sistema general de seguridad y salud en el trabajo.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9 | Una vez se dé inicio a la ejecución del contrato, el arrendatario deberá presentar la información a la que haya lugar de acuerdo al ítem 24 de las especificaciones técnicas "Requisitos del personal" para adelantar los respectivos estudio de seguridad en coordinación con la supervisión del contrato quien realizara las diligencias pertinentes con la seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar con el fin de adelantar los respectivos estudios de seguridad y confiabilidad, al arrendatario y al personal que desarrollara las labores objeto del contrato; si llegado el caso alguna de las hojas de vida del personal presentado a laborar no cumple el respectivo estudio de seguridad, el arrendatario deberá suplir esta necesidad con la presentación de una persona distinta a la rechazada para realizar nuevamente el estudio de seguridad, si el arrendador lo requiere.<br>Cada que surta un cambio o situación respecto al personal que labora se efectuaran los respectivos estudios de seguridad. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000085-ESREY el señor contratista soporta certificación de afiliación de EPS, AFP Y ARL, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-00088-ESREY se soporta los contratos laborales del personal de trabajadores, mediante comunicación oficial GE-2026-000087-ESREY se entregan formatos de estudio de confiabilidad a persona natural, soportes que reposan físico en la carpeta de contrato ESVEL.<br>Al momento se realizo solicitud del contratista para adelantar contratación de 01 supervisor mediante comunicación oficial GE-2026-000989-ESREY del 23/04/2026. |
| 10 | **CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:**<br>Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sobre Buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000084-ESREY, el señor contratista soporta cumplimiento de curso para manipulación de alimentos y mediante |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 2. Utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales cumplan entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el ordenador de gasto o la supervisión del contrato podrán ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock.<br>3. Realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad.<br>4. Ofrecer productos con alta calidad, nutrición completa, rica en fibra y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, rica en fibra, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional.<br>5. Adquirir los elementos en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado.<br>6. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescado, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos.<br>7. El arrendatario debe suministrar y garantizar en el portafolio de servicios una línea de comida saludable, ajustada a los diferentes hábitos de alimentación, formas de ejercicio físico, tipos de trabajo, la relación con el medio ambiente y las características socioeconómicas, propios de cada lugar. | | comunicación oficial GE-2026-000091-ESREY soporte el cumplimiento de certificados médicos para manipuladores de alimentos, soportes que reposan físicos en la carpeta del contrato en la ESVEL.<br>Mediante comunicado oficial GE-2026-001024-ESREY del 30/04/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de abril de 2026 se remite cumplimiento del presente ítem.<br>Mediante comunicado oficial GE-2026-000988-ESREY del 23/04/2026 cuyo asunto corresponde a datos de seguridad de los productos químicos se certifica cumplimiento del presente ítem.<br>Mediante comunicado oficial GE-2026-000993-ESREY del 24/04/2026 cuyo asunto corresponde a documentación proveedores locales se certifica cumplimiento del presente ítem. |
| 11 | **MANEJO MATERIAS PRIMAS:**<br>1. Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.<br>2. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen son las especificaciones de calidad establecidas al efecto.<br>3. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.<br>4. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos, no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.<br>5. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración (estibas o estantes).<br>6. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.<br>7. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.<br>8. Destinar un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimiento, control de temperatura, humedad, ventilaciones libres de arácnidos y roedores.<br>9. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.<br>10. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garantice la buena calidad. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000084-ESREY el señor contratista soporta cumplimiento de curso para manipulación de alimentos y mediante comunicación oficial GE-2026-000091-ESREY soporte el cumplimiento de certificados médicos para manipuladores de alimentos.<br>Mediante comunicado oficial GE-2026-000988-ESREY del 23/04/2026 cuyo asunto corresponde a datos de seguridad de los productos químicos se certifica cumplimiento del presente ítem.<br>Mediante comunicado oficial GE-2026-000993-ESREY del 24/04/2026 cuyo asunto corresponde a documentación proveedores locales se certifica cumplimiento del presente ítem. |
| 12 | **ASEO Y LIMPIEZA:**<br>El aseo y limpieza del área arrendada es responsabilidad del arrendatario, cumpliendo con lo siguiente:<br>1. El arrendatario deberá barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones, o con disponibilidad de los elementos de aseo necesarios para el aseo y buena presentación a la hora de recibir los alimentos tales como: jabón, esponjillas, traperos, escobas, desinfectantes y demás que se requieran, verificación que se adelantar por el supervisor de contrato con el fin de verificar las condiciones de los mismos en cumplimiento a las normas ambientales.<br>2. Implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras, teniendo en cuenta que el uso de jabones, detergentes estos deben ser biodegradables. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicado oficial GE-2026-001024-ESREY del 30/04/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de abril de 2026 se remite cumplimiento del presente ítem.<br>Mediante comunicado oficial GE-2026-000988-ESREY del 23/04/2026 cuyo asunto corresponde a datos de seguridad de los productos químicos se certifica cumplimiento del presente ítem.<br>Mediante comunicado oficial GE-2026-000993-ESREY del 24/04/2026 cuyo asunto |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 3. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo.<br>4. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizado. Deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes.<br>5. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección.<br>6. Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso.<br>7. Utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.<br>8. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).<br>9. Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados.<br>10. El arrendatario dispondrá de personal para desarrollar las actividades diarias del lavado y limpieza de los utensilios como menajes, equipos y elementos que permiten el suministro de los alimentos.<br>11. El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los residuos sólidos, que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar para que los residuos sólidos sean llevados al centro de acopio en los horarios para recolección de estos, asimismo, deberá llevar un control de la generación y disposición final de los mismos. | | corresponde a documentación proveedores locales se certifica cumplimiento del presente ítem. |
| 13 | **PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:**<br>El personal que trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes practicas higiénicas y medias de protección:<br>1. Mantener una esmerada 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.<br>2. Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material o objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación en los alimentos.<br>3. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.<br>4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla gorro u otro medio efectivo.<br>5. Uso en todo momento del tapabocas.<br>6. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.<br>7. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.<br>8. Cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013.<br>9. Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS.<br>10. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas.<br>11. Descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición.<br>12. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor).<br>13. 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 ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías).<br>14. Las grasas o aceites utilizados no deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado entro otros, *deberá realizar la disposición final de toda grasa que presente olor o* aspecto desagradable.<br>15. Deberá descartarse todo alimento, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales.<br>16. Deberá descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor.<br>17. Deberá descartarse los huevos, cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normedad o que puedan ocasionar trastornos gástricos.<br>18. Utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.<br>19. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados por la mala manipulación o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación.<br>20. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados de los alimentos el arrendatario será el único y directo responsable. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas. Mediante comunicación oficial GE-2026-000079-ESREY, el señor contratista soporta manual de buenas prácticas de manufactura. La cual soporte de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL.<br>Mediante comunicado oficial GE-2026-001024-ESREY del 30/04/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de abril de 2026 se remite cumplimiento del presente ítem.<br>Mediante comunicado oficial GE-2026-000988-ESREY del 23/04/2026 cuyo asunto corresponde a datos de seguridad de los productos químicos se certifica cumplimiento del presente ítem. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 21. Ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifique o adicionen. | | |
| 14 | **MANTENIMIENTO INSTALACIONES Y EQUIPOS:**<br>1. El oferente debe presentar en su oferta certificación por escrito que se compromete a realizar mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo, que para el efecto le sea entregado mediante inventario, sin costo alguno para la Policía Nacional.<br>2. El arrendatario deberá realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos (neveras, marmitas, congeladores, licuadoras, hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el Organismo Nacional de Acreditación Colombiana – ONAC, **mínimo cada seis (06) meses,** o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), incluyendo parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, presentando el respectivo soporte o certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.<br>3. El arrendatario deberá realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), **con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva,** o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC, presentar informe con evidencia al supervisor del contrato.<br>4. El arrendatario deberá realizar reparaciones locativas a que haya lugar, conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización por escrito de la Dirección de la Escuela con concepto del supervisor del contrato, *así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales* sin autorización expresa.<br>5. El arrendatario deberá responder y adelantar el respectivo mantenimiento correctivo a las sillas y mesas asignadas y entregadas bajo inventario de la zona del comedor, que presenten daño.<br>6. El arrendatario deberá propender por el cuidado y mantenimiento del inmueble realizando las reparaciones menores a que haya lugar (resanes y pintura), durante la ejecución del contrato, con el fin de conservarlas y mantener la presentación de las mismas.<br>Notas:<br>• Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.<br>• Se deben realizar mantenimiento preventivo con el fin de que se conserven los alimentos. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas. Mediante comunicaciones oficiales GE-2026-000964-ESREY del 13/04/2026/ GE-2026-000979-ESREY del 20/04/2026 y GE-2026-001029-ESREY del 04/05/2026, el señor contratista soporta informe de limpieza y desinfección trampa de grasa durante el mes de abril de 2026.<br>Mediante comunicado oficial GE-2026-001024-ESREY del 30/04/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de abril de 2026 se certifica cumplimiento del presente ítem. |
| 15 | **CAPACITACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS SANITARIAS:**<br>Educación y capacitación: De acuerdo a lo establecido en el artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013 Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.<br>• El arrendatario debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.<br>• Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos<br>• Dar cumplimiento a las capacitaciones requeridas como mínimo para dar inicio a la ejecución del contrato, relacionados en el ítem 24 requisitos del personal. (f REQUISITOS DEL PERSONAL) | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000084-ESREY, el señor contratista soporta cumplimiento de curso para manipulación de alimentos y mediante comunicación oficial GE-2026-000091-ESREY soporte el cumplimiento de certificados médicos para manipuladores de alimentos, los cuales reposan de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL.<br>Mediante comunicado oficial GE-2026-001024-ESREY del 30/04/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de abril de 2026 se certifica cumplimiento del presente ítem. |
| 16 | El arrendatario debe dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | disposiciones". Artículo 1. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. | | técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000084-ESREY, el señor contratista soporta cumplimiento de curso para manipulación de alimentos y mediante comunicación oficial GE-2026-000091-ESREY soporte el cumplimiento de certificados médicos para manipuladores de alimentos y Mediante comunicación oficial GE-2026-000079-ESREY, el señor contratista soporta manual de buenas prácticas de manufactura, los cuales reposan de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL. Mediante comunicado oficial GE-2026-001024-ESREY del 30/04/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de abril de 2026 se certifica cumplimiento del presente ítem. |
| 17 | Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del objeto del presente contrato y hasta la culminación del mismo, deberá contar con la siguiente infraestructura de comunicación:<br>• Número activo teléfono fijo de oficina<br>• Dirección fidedigna para envío de correspondencia.<br>• Números de telefonía fija o móvil en el sitio arrendado.<br>• Dirección de correo electrónico activo.<br>• Cuenta bancaria activa. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, mediante comunicación oficial GE-2026-00088-ESREY se soporta los contratos laborales del personal de trabajadores y mediante comunicación oficial GE-2026-000111-ESREY se remitió cumplimiento hojas de vida, información que reposa de manera física en la carpeta del contrato en la ESVE, así mismo las hojas de vida con la debida información solicitada en la presente especificación técnica fueron cargadas en el SECOP II el día 13/01/2026. |
| 18 | **PAGO ASIGNACIÓN PARTIDA DIARIA ALIMENTACIÓN:**<br>Al arrendatario se le realizará el pago del suministro de la alimentación, autorizado por los estudiantes y auxiliares mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037, tramitado por el supervisor del contrato ante la tesorería de la Escuela de carabineros Provincia de Vélez, y para tal efecto el arrendatario deberá presentar certificación bancaria.<br>• Asignación de la partida de alimentación: Ministerio de Defensa nacional mediante Resolución No. 1170 del 17 de marzo de 2025, y las que la modifiquen, valor diario que corresponde a la suma de VEINTE MIL PESOS MONEDA LEGAL ($20.000,00), para Estudiantes y Auxiliares de Policía, en su parágrafo, La partida de alimentación de que trata la presente resolución comprende desayuno, almuerzo, cena, y un refrigerio que en adelante se denominara estancia, montos que le son transferidos a través de procedimiento existentes, con el fin de suplir la misma por parte de persona natural o jurídica , que se encuentren en capacidad de suministrar mencionando servicio según variedad de platos y menús dispuestos | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha se deja constancia de la actualización del valor de la partida de alimentación por un valor de $21.400,00 dejando soportado de la resolución 001786 del 03 de marzo de 2026. |
| 19 | El arrendatario certifico por escrito y presento en su oferta el mejoramiento de las condiciones mínimas presentadas en calidad de la alimentación, menús diferenciales, comidas especiales, refrigerios, actividades diferenciales y las demás que a su consideración busquen garantizar y mejorar la calidad en la prestación del servicio y bienestar del personal objeto del servicio. (Esto debe obedecer a lo presentado en la solicitud de información SI-ESREY COAGR-2026-41.) | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicado oficial GE-2026-001024-ESREY del 30/04/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de abril de 2026 se certifica cumplimiento del presente ítem, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-001022-ESREY del 30/04/2026 se certifica informe acciones de mejora en el servicio en el comedor de estudiantes. |
| 20 | El arrendatario deberá presentar en su oferta constancia firmada por el contador público y/o revisor fiscal o bajo gravedad que se encuentra en condiciones financieras representadas en su solvencia económica, para cumplir con el pago del canon de arrendamiento establecido por la ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ", el pago de los servicios públicos, el pago de salarios y seguridad social al personal encargado de la administración y preparación de los alimentos, y demás obligaciones necesarias para el cumplimiento del objeto contractual y las especificaciones técnicas del proceso de contratación. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión, la información aquí requerida reposa en la carpeta del contrato en la ESVEL. |
| 21 | El arrendatario certifico que se compromete a presentar en un tiempo no mayor a (1) un mes a partir del acta de inicio el manual de buenas prácticas de manufactura aplicable al establecimiento arrendado, plan de capacitación, programa de control de proveedores y materias primas, programa de muestreo, especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000079-ESREY, el señor contratista soporta manual de buenas prácticas de manufactura, la cual reposa de |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Salud y Protección Social, siendo potestativo del arrendatario mejorar las condiciones mínimas, con el fin de garantizar y mejorar la calidad en la prestación del servicio y bienestar del personal beneficiario del contrato. | | manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL. |
| 22 | El arrendatario deberá instalar y poner en funcionamiento y mantener durante toda la ejecución del contrato un sistema de circuito cerrado de televisión – CCTV, ubicado exclusivamente al interior del espacio arrendado, con el fin de garantizar la supervisión y control permanente del servicio de alimentación, flujo de ingreso al comedor, manipulación de alimentos y demás actividades relacionadas con la prestación del servicio.<br>El sistema deberá contar como mínimo con cámaras digitales de alta resolución, almacenamiento continuo de videograbaciones no inferior a treinta (30) días y los mecanismos necesarios para garantizar la integridad, respaldo y disponibilidad de las imágenes.<br>La instalación, funcionamiento y mantenimiento del sistema estarán a cargo del arrendatario, sin costo adicional para la Policía Nacional, y su operación deberá cumplir con la normatividad vigente en materia de protección de datos personales y seguridad de la información.<br>Nota: el cumplimiento de este ítem debe estar alineado con los lineamientos establecidos en el anexo COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN. (Manual de la Información de la Policía Nacional adoptado mediante la Resolución 04408 de 2024). | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000076-ESREY, el señor contratista soporta instalación de CCTV y mediante comunicación oficial GE-2026-000075-ESREY certifica la instalación de un lector biométrico electrónico para control de acceso. |
| 23 | El arrendatario deberá instalar y mantener un sistema electrónico moderno de control de acceso, basado en tecnologías actuales que permitan la identificación segura y automatizada de los estudiantes y auxiliares que ingresan al comedor para recibir su alimentación, con el fin de generar controles adecuados para establecer las cantidades del personal que consume la alimentación.<br><br>El sistema deberá permitir, como mínimo, la lectura electrónica del documento de identidad (por código de barras, QR, banda magnética, RFID u otra tecnología equivalente), la validación del usuario autorizado, el registro de fecha, hora y tipo de alimentación suministrada, así como la generación de comprobantes físicos o digitales según se requiera.<br><br>El sistema deberá garantizar un flujo ágil y continuo de usuarios, permitiendo procesar el ingreso masivo del personal en tiempos compatibles con la operación institucional. Su funcionamiento deberá ser estable, seguro, con capacidad de generar reportes periódicos para el supervisor del contrato, y cumplir con los lineamientos de seguridad de la información establecidos por la Policía Nacional.<br><br>La instalación, funcionamiento y mantenimiento del sistema estarán a cargo del arrendatario, sin costo adicional para la Policía Nacional, y su operación deberá cumplir con la normatividad vigente en materia de protección de datos personales y seguridad de la información.<br>Nota: El cumplimiento de este ítem debe estar alineado con los lineamientos establecidos en el anexo COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN. (Manual de la Información de la Policía Nacional adoptado mediante la Resolución 04408 de 2024). | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000076-ESREY, el señor contratista soporta instalación de CCTV y mediante comunicación oficial GE-2026-000075-ESREY certifica la instalación de un lector biométrico electrónico para control de acceso, información que reposa de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL. |
| 24 | **REQUISITOS DEL PERSONAL**<br><br>El arrendatario presento certificación por escrito donde manifiesto que cuenta con el personal que a continuación se relaciona, con los siguientes requisitos así:<br><br>**NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO:** Educación recibida en entidades educativas debidamente reconocidas ante el ministerio de educación.<br><br>**FORMACIÓN:** Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollara las actividades de manipulación de alimentos deberán contar con cursos y/o capacitaciones como mínimo en: | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000085-ESREY, el señor contratista soporta certificación de afiliación de EPS, AFP Y ARL, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-00088-ESREY se soporta los contratos laborales del personal de trabajadores y mediante comunicación oficial GE-2026-000111-ESREY se remitió cumplimiento hojas de vida, información que reposa de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL, así mismo las hojas de vida con la debida información solicitada en la presente especificación técnica fueron cargadas en el SECOP II el día 13/01/2026. |

| DESCRIPCIÓN | NIVEL ACADÉMICO |
|---|---|
| (1) INGENIERO DE ALIMENTOS | Nivel profesional |
| (1) NUTRICIONISTA | Nivel profesional |
| (1) CHEF | Nivel técnico o profesional |
| (1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS | Bachiller |
| MÍNIMO (10) AYUDANTES DE COCINA | No requieren nivel académico específico |
| MÍNIMO (2) SERVICIOS GENERALES | No requieren nivel académico específico |
| (1) ADMINISTRADOR | Nivel técnico o profesional |

| CARGO | FORMACIÓN Y/O CAPACITACIÓN |
|---|---|

GS-2026-004703-ESREY



| | |
|---|---|
| (1) INGENIERO DE ALIMENTOS<br>(1) NUTRICIONISTA<br>(1) CHEF<br>(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS<br>MÍNIMO (10) AYUDANTES Y/O AYUDANTES DE COCINA<br>MÍNIMO (2) SERVICIOS GENERALES<br>(1) ADMINISTRADOR | Contar con cursos y/o capacitaciones en:<br>• Manipulación de alimentos<br>• Buenas prácticas de manufactureras (BPM).<br>• Manejo de residuos<br>• Servicio al Cliente |

2. **EXPERIENCIA:** El personal mínimo con el que debe contar el arrendatario que pretenda prestar el servicio de alimentación a los Estudiantes y Auxiliares de Policía deberá contar con la siguiente experiencia:

| DESCRIPCIÓN | EXPERIENCIA ESPECIFICA |
|---|---|
| (1) INGENIERO DE ALIMENTOS | Experiencia especifica en preparación de alimentos, mínima de un (1) año. |
| (1) NUTRICIONISTA | Experiencia profesional mínima de un (1) año. |
| (1) CHEF | Experiencia especifica en preparación de alimentos, mínima de un (1) año. |
| (1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS | Experiencia especifica en organización de bodegas, mínima de un (1) año. |
| MÍNIMO (10) AYUDANTES Y/O AYUDANTES DE COCINA | Experiencia especifica en preparación de alimentos, mínima de un (1) año. |
| MÍNIMO (2) SERVICIOS GENERALES | No requiere certificar experiencia. |
| (1) ADMINISTRADOR | Experiencia especifica en preparación de alimentos, mínima de un (1) año. |

El arrendatario **dentro de los siete (7) días hábiles siguientes a la firma del contrato, deberá publicar en la sección de mensajes del proceso en el SECOP II**, hojas de vida del personal antes relacionado, con los siguientes requisitos:

- Datos personales completos.
- Cédula de ciudadanía.
- Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación
- Antecedentes de la Contraloría General de la Nación
- Antecedentes judiciales de la Policía Nacional.
- Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional.
- Certificaciones de Nivel Académico, Formación y/o Capacitación (para lo cual debe anexar copia de Diploma o acta de grado).
- Certificaciones de Experiencia de Personal.
- teniendo en cuenta en lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Estado de salud. "*El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen (...)*". (requisitos que deberán ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría de Salud o quien haga sus veces).
- Certificados de afiliación a los sistemas de seguridad social a salud (EPS), Riesgos Laborales (ARL) y Pensión (AFP).
- Contrato de trabajo suscrito con todos y cada uno de sus trabajadores, este debe cumplir con las condiciones del código sustantivo de trabajo.

**La supervisión del contrato verificará la documentación publicada en el SECOP II y emitirá concepto de viabilidad y aprobación mediante comunicación oficial ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente y proceder a la firma del acta de inicio a la ejecución del contrato.**

**Nota 1.** El incumplimiento de lo anterior, no se permitirá el ingreso a las instalaciones de la Escuela.

2778270635

| | | |
|---|---|---|
| Página 17 de 23<br>Código: 2BS-FR-0019<br>Fecha: 12-03-2021<br>Versión: 5 | ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS<br>INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA | POLICÍA NACIONAL |

**Nota 2:** Así mismo en el momento de realizar cualquier cambio en el personal antes mencionado y presentado para la ejecución del contrato, el arrendatario deberá realizar la solicitud ante el Supervisor del Contrato anexando los requisitos que en cada caso se indican, para ser aprobados con mínimo cinco (5) días de anterioridad, quien emitirá el concepto de viabilidad y la documentación ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente del contrato.

| ITEM | CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES | CUMPLIO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | **COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL**<br>Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles y conforme con el numeral II. LINEAMIENTOS AMBIENTALES PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES establecidos en el Instructivo 024 de 20 el arrendatario deberá:<br>1. Dar cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Capítulo VI SANEAMIENTO en su artículo 26 Plan de Saneamiento. *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:*<br>- *Limpieza y desinfección*<br>- *Desechos sólidos*<br>- *Control de plagas*<br>- *Abastecimiento o suministro de agua potable.*<br>*Realizar y presentar al supervisor del contrato el Plan de Saneamiento Básico,* ***(30 días después de la firma del contrato)****, dando cumplimiento a la normatividad antes mencionada.*<br>2. Presentar al supervisor del contrato un plan de gestión integral de residuos el cual incluya la identificación de los residuos peligrosos y no peligrosos generados en cada una de las actividades y servicios prestados ***(30 días después de la firma del contrato)****, el plan de gestión integral de residuos deberá dar cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales como es el caso del Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio.*<br>3. No puede realizar vertimientos de sustancias peligrosas, *"se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa"*, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que modifique o sustituya.<br>4. El arrendatario deberá instalar un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generen.<br>5. Realizar con personal técnico idóneo y con experiencia realizar la limpieza y mantenimiento de la trampa (portátil, externa y/o fija) **cada 8 días (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio)**, *dejando como soporte un informe el cual debe incluir registro fotográfico y descripción de las actividades desarrolladas. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos. Se deberá entregar el informe de la limpieza y mantenimiento de la trampa de grasas y los certificados de disposición final al supervisor del contrato cada vez, que se realice dicha actividad. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, dejando soporte se su entrega y disposición final.*<br>6. Dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible *"Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones"*<br>7. El arrendatario debe disponer de puntos ecológicos o contenedores y bolsas apropiadas plenamente identificados, según el código de colores establecidos con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio" y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "*Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", así: | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas. Mediante comunicaciones oficiales GE-2026-000964-ESREY del 13/04/2026 GE-2026-000979-ESREY del 20/04/2026 y GE-2026-001029-ESREY del 04/05/2026, se informa el mantenimiento de las trampas de grasa, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-001020-ESREYdel 30/04/2026 se soporta el informe de actividades recolección de residuos durante el mes de abril de 2026 y Mediante comunicación oficial GE-2026-001024-ESREY del 30/04/2026 el señor contratista soporta informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de abril de 2026. Mediante comunicación oficial GE-2026-001022-ESREY del 30/04/2026 se remite informe acciones de mejora en el servicio de comedor para certificar el cumplimiento del presente ítem. |

| RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES | PLATICO, VIDRIO, CARTÓN, PAPEL, METALES, MULTICAPA | RESIDUOS APROVECHABLES (ORDINARIOS) |
|---|---|---|
| BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR VERDE | BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR BLANCO | BOLSA Y RECIPIENTE COLOR NEGRO |

El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada.

8. Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:
   - 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. De conformidad con lo dispuesto en la resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", 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 mismo, 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.

10. 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 la Unidad.

11. 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 04 de 2012 "Política Cero papel".

12. Garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de la Unidad posean etiquetas y cuenten con las fichas de datos de seguridad (FDS), teniendo en cuenta el Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de la Organización de las Naciones Unidas sexta edición (2015) y deberá dar cumplimiento a la resolución No. 0773 de 2021 "Por las cual se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química".

    - La información de las fichas de datos de seguridad de los productos químicos que serán **utilizados se deberá entregar del contrato 30 días después del inicio de la ejecución del contrato**, en idioma español, 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"*.

13. Garantizar que los equipos electrónicos cumplan con las normas técnicas de eficiencia energética (de computo y periférico), 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 quipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado – RETIQ-.

14. Cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2016 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, adicione 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%.

15. El arrendatario diligencio el documento con referencia ADMINISTRACIÓN DEL

| | | | |
|---|---|---|---|
| | SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL | | |
| 2 | **COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**<br><br>Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 el con el arrendatario debe cumplir con los siguientes requerimientos:<br><br>1. En concordancia al Decreto 1072 del 26/05/2015 y Decreto 052 de 12-01-2017 y demás normas que lo modifiquen; el oferente se compromete a dar estricto cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) de acuerdo a la actividad que desempeñe, presentando junto con la propuesta, la respectiva certificación del proceso de implementación del SGSST llevado a cabo en la empresa, expedido por parte de la ARL y/o por parte del Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo debidamente firmado con expedición no mayor a treinta (30) días, anexando copia de la Licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y el certificado del curso de 50 horas en Seguridad y Salud en el Trabajo.<br><br>2. Realizar la afiliación a EPS, AFP y ARL el día 01 de la ejecución del contrato, El arrendatario se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas.<br><br>Nota: para la ejecución del contrato el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en RIESGO 5, de sus empleados ya que independiente de la actividad a desempeñar se debe calificar por el centro de trabajo, para este caso la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez" en la cual se realiza la actividad laboral.<br>El oferente debe presentar la documentación que a continuación se relaciona, de acuerdo a las fases establecidas en la Resolución 0312 del 13/02/2019, así:<br>• Políticas SG-SST<br>• Reglamento Higiene y Seguridad Industrial<br>• Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación y valoración de Riesgos (Medio magnético)<br>• Acta de asignación de vigía SST o conformación de COPASST según corresponda.<br>• Matriz de elementos de protección personal.<br>3. Cumplir con los requisitos exigidos en las disposiciones legales vigentes que regulan la seguridad social, seguridad industrial y Sistema General de Seguridad y Salud en el Trabajo, para todo el personal que de manera directa realice alguna actividad para el cumplimiento del objeto del presente contrato.<br>4. Mediante el diligenciamiento del presente ítem certifica, que se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, a partir de la firma del contrato y durante la ejecución de este, así:<br>• Verificar el lugar donde se desarrollará el objeto contractual, el cual de ser necesario deberá ser evaluado por un profesional idóneo mediante Análisis de Trabajo Seguro (ATS) y realizar la socialización de la matriz de peligros y riesgos, amenazas y vulnerabilidades de las actividades a desarrollar, con el fin de mitigar los riesgos potenciales y cumplir con la normatividad de seguridad y salud en el trabajo, de lo cual deberá entregar documento firmado de su socialización y entregar los soportes al supervisor del contrato.<br>• En caso de realizar trabajo en alturas, trabajos en espacios confinados, trabajos en caliente, trabajos con energías peligrosas e izaje de cargas, entre otros, deberá contar con la certificación correspondiente para la ejecución de las actividades críticas del personal involucrado y garantizar el cumplimiento de los procedimientos para tareas que representen riesgo, los cuales deben estar alineados a la normatividad vigente y ser presentados previamente a los responsables del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez. Así mismo, el arrendatario se servirá garantizar la asistencia del responsable SGSST de su empresa, durante el desarrollo de los trabajos antes expuestos, quien será el encargado de emitir los permisos y supervisar el desarrollo de las actividades.<br>• Según lo dispuesto en la Resolución 1401 de 2007 "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo", en caso de presentarse un accidente o incidente de trabajo, corresponde al oferente realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario a su ARL. Así mismo, presentará una copia de la documentación al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, dentro de las 48 horas de ocurrido el hecho.<br><br>5. Cumplir con las exigencias legales vigentes aplicables al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo y a su actividad económica, normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan.<br>6. El arrendatario es el responsable de todas las acreencias laborales que se generen con ocasión al contrato de trabajo, la POLICÍA NACIONAL no tendrá ningún vínculo laboral con los trabajadores para el desarrollo del objeto contractual.<br>7. CERTIFICACIÓN DE ADECUADAS INSTALACIONES: El oferente debe presentar en la ejecución del contrato certificación firmada por el representante legal donde constate que la(s) instalación(es) donde se desarrollaran las actividades propias del servicio cuenta(n) con | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas. Mediante comunicación oficial GE-2026-000085-ESREY el señor contratista soporta certificación de afiliación de EPS, AFP Y ARL, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-000088-ESREY se soporta los contratos laborales del personal de trabajadores y mediante comunicación oficial GE-2026-000083-ESREY certifica el cumplimiento de cumplimiento de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Mediante comunicaciones oficiales GE-2026-000964-ESREY del 13/04/2026/ GE-2026-000979-ESREY del 20/04/2026 y GE-2026-001029-ESREY del 04/05/2026, se informa el mantenimiento de las trampas de grasa, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-001020-ESREY del 30/04/2026 se soporta el informe de actividades recolección de residuos durante el mes de abril de 2026 y Mediante comunicación oficial GE-2026-001024-ESREY del 30/04/2026, el señor contratista soporta informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de abril de 2026, así mismo se anexa certificado de control de plagas de la empresa FUMIPLAGAS R.P. NIT 1057464477-9 acta No 955. Se deja soporte del informe de cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo mediante comunicación oficial GE-2026-001023-ESREY del 30/04/2026. Mediante comunicación oficial GE-2026-000963-ESREY del 13/04/2026 se informa |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | las señalizaciones y demarcaciones de las áreas, con la finalidad de prevenir accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y situaciones de emergencia.<br>8. Los trabajadores que van a ingresar a las instalaciones de la ESVEL deberán dar cumplimiento al protocolo de bioseguridad establecido en la unidad, de igual manera portar en todo momento los elementos de protección personal para el cumplimiento de sus funciones.<br>9. El personal debe contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual el oferente asumirá su costo.<br>10. El arrendatario diligencio el FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.<br><br>**CONTROL DE PLAGAS, RODEDORES Y RASTREROS:**<br><br>**EL RESPONSABLE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEBERA REALIZAR EL ACOMPAÑAMIENTO, asi:**<br>1. El arrendatario durante la ejecución del contrato debe efectuar programas de fumigación **cada 2 (dos) meses**, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos.<br>2. Los productos insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y Seccional de Salud de Santander, según Decreto 1843 de 1991.<br>3. La empresa o firma prestadoras del servicio de fumigación debe contar con el concepto sanitario por parte de la secretaria de salud.<br>4. Una vez desarrollada esta actividad de fumigación deben presentar el certificado.<br><br>Nota: Presentar a la supervisión del contrato informe físico con el respectivo registro fotográfico, formularios, certificado y antecedentes de la actividad realizada. | | el cumplimiento y avance de los requerimientos emitidos el día 16 de marzo de 2026 en la visita por parte de la secretaria de salud dejando un cumplimiento de 90.5% en el comedor de estudiantes y 92% en la bodega del comedor. |
| 3 | **COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN**<br>1. CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL. Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el arrendatario debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud ,adoptara todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar.<br>2. No está autorizado la toma de fotografías de instalaciones de la unidad y de personal que labore o en su defecto estudiantes en redes sociales y/o páginas en internet.<br>3. En virtud del contrato, el arrendatario se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo.<br>4. El arrendatario diligencio el ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD.<br>5. Una vez firmado el contrato el arrendatario en coordinación con el supervisor del contrato, en el primer informe de supervisión presentarán diligenciados por el arrendatario y los empleados el formato "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS", Código: 1DT-FR-0016, soportes que deberán reposar en el expediente del contrato. | SI | En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, mediante comunicación oficial GE-2026-000035-ESREY el señor contratista soporta formatos de declaración de confidencialidad los cuales reposan de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL. |

## 2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Durante el mes de marzo, no se presentaron situaciones anormales o de relevancia.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (121) días calendario desde el día 05/01/2026 que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (244) días calendario para que finalice el plazo de ejecución en (365) días 12 meses.

## 4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

**FORMA DE PAGO OBLIGACIONES:**

El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana con pagos anticipados, correspondientes a la suma de **DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE ($12.719.700,00) con IVA INCLUIDO** para un valor total a pagar por doce meses por la suma de **CIENTO CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS**

**TREINTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS. ($152.636.400,00) con IVA INCLUIDO**, por doce (12) meses, este valor NO incluye el pago de servicios públicos (ENERGÍA ELÉCTRICA, ACUEDUCTO, ASEO y GAS.

| ITEM | UNIDAD | PLAZO DE EJECUCIÓN (Meses) | VALOR ESTIMADO CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL (INCLUIDO IVA) | VALOR TOTAL ESTIMADO (INCLUIDO IVA) |
|---|---|---|---|---|
| 1 | ESREY | 12 | $ 12.719.700,00 | $152.636.400,00 |

Nota 1: Se establece que los pagos por concepto de canon de arrendamiento, son de forma mensual y anticipada, deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, por el valor total establecido como canon mensual de arrendamiento; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción de mes según corresponda.

**PAGO SERVICIOS PUBLICOS:**

- Se establece que los pagos son de forma mensual y deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles, previos a la notificación por el supervisor del contrato del consumo y valor a cancelar; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción del mes según corresponda.

- En la fecha que se dé inicio a la ejecución del contrato el supervisor y el arrendatario, les corresponde tomar la lectura (actual) y la del último día del mes de los medidores de energía (kwh), el arrendatario debe cancelar el valor equivalente al consumo de los días o la fracción del mes.

- Para los siguientes meses el supervisor y arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura a los cuatro (4) medidores independientes instalados en ese espacio a arrendar, el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo del periodo correspondiente lo cual quedará soportado en un acta mensual firmada por las dos partes antes mencionadas, valor que deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo, presentando copia del recibo cancelado al supervisor del contrato.

- Para el servicio de gas, el arrendatario deberá cancelar mensualmente de acuerdo a los recibos emitidos por la empresa GRUPO VANTI, cuenta o referencia de pago N° 60313792 y 60100949, debiendo remitir copia de los pagos al supervisor.

- *Para el servicio de aseo y alcantarillado, la Escuela de Policía Rafael Reyes tiene dentro de las* instalaciones nacimientos de agua naturales de los cuales se provee agua a todas las instalaciones de la unidad, por lo cual no cuenta con medidores o cobros por concepto de acueducto, por otro lado la empresa de servicios públicos de Santa Rosa de Viterbo "EMPOVITERBO S.A E.S.P" determino un cargo fijo mensual que corresponde a un valor de $1.012.600, (sujeto a variaciones del prestador).

Por lo anterior y teniendo en cuenta el consumo necesario para la preparación de alimentos, lavado de menajes, aseo y demás actividades para las que se requiere el servicio en el área destinada para arriendo del local donde funciona el restaurante, se determina que el arrendatario asuma el valor a pagar establecido y envíe copia de la consignación realizada al supervisor.

*El pago del valor mensual del canon de arrendamiento y servicios públicos se deberá efectuar mediante orden de consignación emitida por la Tesorería de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, mediante consignación bancaria a la siguiente cuenta:

**Cuenta Corriente Nº: 11054000026-2**
**Recaudo Código 1 (Arrendamiento)**
**Recaudo Código 2 (Servicios públicos)**
**Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez**
**Banco: Banco Popular**

Una vez efectuadas la consignación por concepto de canon de arrendamiento, el arrendatario debe hacer entrega de la copia al supervisor del contrato junto con las planillas del pago detallado de la seguridad social (EPS, ARL, AFP) del arrendatario y de los empleados.

No obstante, el incumplimiento al pago del valor mensualizado del contrato, en los primeros cinco (05) días *hábiles de cada mes, acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o* entregar, por cada día de retardo.

El arrendatario deberá hacer entrega a la supervisión del contrato copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, al día calendario siguiente de haberlos realizado, al Supervisor del Contrato para su respectivo control. (de conformidad con la forma de pago).

De lo antes expuesto, se deja constancia de los pagos realizados en las consignaciones del arriendo y energía, aseo y alcantarillado soportadas en la comunicación oficial No.GE-2026-001034-ESREY, relacionada, así:

ARRENDAMIENTO No. consignación 03867302 fecha 05/05/2026.
ASEO Y ALCANTARILLADO No. de consignación 03867304 de fecha 05/05/2026
SERVICIO DE ENERGÍA No. de consignación 03867307 del 05/05/2026

**4.1. Ejecución Financiera y Pagos:**

| a. Balance general de pagos y entregas | | |
|---|---|---|
| | **Valor en pesos** | **% del valor del contrato u orden de compra** |
| Valor total del contrato u orden de compra | $ 152.636.400,00 | 100% |
| Valor total de las entregas | $ 61.902.540,00 | 40,56% |
| Valor total facturado | $ 61.902.540,00 | 40,56% |
| Valor facturado pendiente de pago | $ 0,00 | 0% |
| Valor pagado | $ 61.902.540,00 | 40,56% |
| Valor pendiente de entrega | $ 90.733.860,00 | 59,44% |

**a. 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 | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |

**5 RECOMENDACIONES:**

Verificación constante por el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo e informar cualquier novedad teniendo en cuenta que el está en el lugar de ejecución y su cercanía influye en la

GS-2026-004703-ESREY



verificación del cumplimiento contractual, realizar la disposición final de los residuos y garantizar el control de plagas.

## 6 CONCLUSIONES

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

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

Atentamente,

Firma _____

Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Comandante de Agrupación ESREY (E)
Supervisor de Contrato No 58-1-30094-25
Correo electrónico: esrey.comag@policia.gov.co
No. Celular: 3107500269

2778270635

**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.**

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA SARGENTO NIEVES"
No. Rad. 000959 Fecha: 9-ABRIL-2026
Firma, William D Hora 17 05
GS-2026-000959-ESREY

9 de abril de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Respuesta Mensaje de datos No. 129 GACIN-AGRUP

En atención al Mensaje de datos No. 129 GACIN-AGRUP de fecha 3 de abril del año en curso, me permito hacer entrega de la Póliza responsabilidad civil extracontractual de acuerdo a las especificaciones técnicas suministradas para su expedición.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Lo enunciado en (2 folios)

**Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41**
**e-mail:** alimentacion.esrey@industriasenripan.com
**Itagüí, Antioquia.**

2778270635

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

# POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO

## RCE CONTRATOS

| CIUDAD DE EXPEDICIÓN | SUCURSAL | COD.SUC | NO.POLIZA | ANEXO |
|---|---|---|---|---|
| ARMENIA | ARMENIA | 60 | 60-40-101008380 | 0 |

| FECHA EXPEDICION DÍA | MES | AÑO | VIGENCIA DESDE DÍA | MES | AÑO | A LAS HORAS | VIGENCIA HASTA DÍA | MES | AÑO | A LAS HORAS | TIPO MOVIMIENTO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | 04 | 2026 | 08 | 05 | 2026 | 00:00 | 05 | 05 | 2027 | 23:59 | EMISION ORIGINAL |

### DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

| NOMBRE O RAZÓN SOCIAL | | IDENTIFICACION |
|---|---|---|
| | INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S. | NIT. 900.815.892-1 |

| DIRECCION | | CIUDAD | | TELÉFONO |
|---|---|---|---|---|
| CL 43 | NRO. 48 - 26 | ITAGUI, ANTIOQUIA | | 3218713463 |

### DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

| ASEGURADO | | IDENTIFICACIÓN | |
|---|---|---|---|
| | LA POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ MAYOR GENERAL MANUEL JOSE LOPEZ GOMEZ | | NIT. 804.013.970-7 |
| DIRECCIÓN | KM 1 VIA A BARBOSA VEREDA EL TOR TUN FINCA VILLA ELVIA VELEZ | CIUDAD: VELEZ, SANTANDER | TELÉFONO: 7563954 |
| BENEFICIARIO | 1003971 LA POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ MAYOR GENERAL | | |

### OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN 15-05-2020 - 1329-P-06-[illegible]-E-RCE-002A-D001 / 31-03-2[illegible] -1329-P-06-[illegible]-E-RCE-001P-D001, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LIMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

### AMPAROS

| AMPARO | DEDUCIBLE | VIGENCIA DESDE | VIGENCIA HASTA | SUMA ASEG. ACTUAL |
|---|---|---|---|---|
| PREDIOS LABORES Y OPERACIONES | 10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV | 08/05/2026 | 05/05/2027 | $350,181,000.00 |
| CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS | 10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV | 08/05/2026 | 05/05/2027 | $350,181,000.00 |
| VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS | 10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV | 08/05/2026 | 05/05/2027 | $350,181,000.00 |

### ACLARACIONES

| VALOR PRIMA NETA | GASTOS EXPEDICIÓN | IVA | TOTAL A PAGAR | VALOR ASEGURADO TOTAL | PLAN DE PAGO |
|---|---|---|---|---|---|
| $ *****611.652.00 | $ *****20.000.00 | $ *****158.013.00 | $ **********289.666.00 | $ *****350.181.000.00 | CONTADO |

| INTERMEDIARIO | | | DISTRIBUCION COASEGURO | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE | CLAVE | % PART. | NOMBRE COMPAÑIA | % PART. | VALOR ASEGURADO |
| PABLO ROBERTO VELASQUEZ | 143329 | 100.00 | | | |

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO.

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE POLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

60-40-101008380

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

FIRMA TOMADOR



VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

# POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO

## RCE CONTRATOS

| CIUDAD DE EXPEDICION | SUCURSAL | COD SUC | NO POLIZA | ANEXO |
|---|---|---|---|---|
| ARMENIA | ARMENIA | 60 | 60-40-101008380 | 0 |

| FECHA EXPEDICION DIA | MES | AÑO | VIGENCIA DESDE DIA | MES | AÑO | A LAS HORAS | VIGENCIA HASTA DIA | MES | AÑO | A LAS HORAS | TIPO MOVIMIENTO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 07 | 04 | 2026 | 08 | 03 | 2026 | 00:00 | 05 | 05 | 2027 | 23:59 | EMISION ORIGINAL |

### DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

| NOMBRE O RAZON SOCIAL | IDENTIFICACION |
|---|---|
| INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S. | NIT. 900.815.592-1 |

| DIRECCION | CIUDAD | TELEFONO |
|---|---|---|
| CL 4 NRO. 48 - 26 | ITAGUI ANTIOQUIA | 3218713463 |

### DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

| ASEGURADO | IDENTIFICACION |
|---|---|
| LA POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ MAYOR GENERAL MANUEL JOSE LOPEZ GOMEZ | NIT. 804.002.971-7 |

| DIRECCION | CIUDAD | TELEFONO |
|---|---|---|
| KM [illegible] VIA A BARBOSA VEREDA EL TUN TUN FINCA VILLA ELVIA VELEZ | VELEZ SANTANDER | 7565954 |

BENEFICIARIO: [illegible] - LA POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ MAYOR GENERAL MANUEL JOSE LOPEZ GOMEZ

| AMPARO | DEDUCIBLE | VIGENCIA DESDE | VIGENCIA HASTA | SUMA ASEG. ACTUAL |
|---|---|---|---|---|
| RESPONSABILIDAD CIVIL PATRONAL | 10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Minimo: 1.00 SMMLV | 08/03/2026 | 05/05/2027 | $350,181,000.00 |
| RESPONSABILIDAD CIVIL CRUZADA | 10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Minimo: 1.00 SMMLV | 08/03/2026 | 05/05/2027 | $350,181,000.00 |
| GASTOS MEDICOS | 10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Minimo: 1.00 SMMLV | 08/03/2026 | 05/05/2027 | $350,181,000.00 |
| BIENES BAJO CUIDADO TENENCIA Y CONTROL | 10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Minimo: 1.00 SMMLV | 08/03/2026 | 05/05/2027 | $350,181,000.00 |
| PRODUCTOS | 10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Minimo: 1.00 SMMLV | 08/03/2026 | 05/05/2027 | $350,181,000.00 |
| DAÑO EMERGENTE Y LUCRO CESANTE | 10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Minimo: 1.00 SMMLV | 08/03/2026 | 05/05/2027 | $350,181,000.00 |
| PERJUICIOS EXTRAPATRIMONIALES | 10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Minimo: 1.00 SMMLV | 08/03/2026 | 05/05/2027 | $350,181,000.00 |

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO. QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIEREN UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE POLIZA POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR PRESTARAN SU COLABORACION

*PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CARRERA 14 NO. 14 N - 30 - TELEFONO: 7358800 - ARMENIA*

60-40-101008380

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

FIRMA TOMADOR

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

DLF143128A

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 000965 Fecha: 13-04-2026
Firma: GUILLAN D Hora: 10:31
GS-2026-000963-ESREY

13 de abril de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

Señor
**Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO**
**Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25**
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Avance requerimientos secretaria de salud

En atención a la visita de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos por parte de la secretaria de salud del departamento de Boyacá adelantada el pasado 16 de marzo, Con toda atención me permito informar que a partir del pasado 4 abril fueron puestos en servicio los siguientes utensilios así:

- ✓ 6 ollas 60*60 línea dorada
- ✓ 4 ollas 50*60 línea dorada
- ✓ 5 ollas 40*30 línea dorada
- ✓ 4 olletas #7 aluminihogar
- ✓ 10 ensaladeras.



**Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41**
**e-mail:** alimentacion.esrey@industriasenripan.com
**Itagüí, Antioquia.**

2778270635

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.



Sacando de servicio 11 ollas que ya cumplieron su vida útil atendiendo el requerimiento de la secretaria de salud.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

**Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41**
**e-mail:** alimentacion.esrey@industriasenripan.com
**Itagüí, Antioquia.**

2778270695

**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.**

POLICIA NACIONAL
ESCUELA RAFAEL REYES
No. Rad 000964 Fecha: 13-ABRIL-2026
Firma, William D Hora: 10:30
GS 2026-000964-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
13 de abril de 2026

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Cumplimiento mantenimiento trampa de grasa.

En atención a la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 que en su ANEXO 2 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES - ITEM 1 COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - Numeral 4, Con toda atención me informar del mantenimiento y aseo realizado durante cada servicio tres veces al día al dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales sólidos Durante la semana comprendida del sábado 4 de abril al viernes 10 de abril, realizando la disposición final en los residuos orgánicos los cuales son recolectados a diario por parte de la granja santa teresa (el vergel).





Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

**Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41**
**e-mail:** alimentacion.esrey@industriasenripan.com
**Itagüí, Antioquia.**

2778270635

**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.**

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA [illegible]"
No Rad. 000969 Fecha: 14-04-2026
Firma: [illegible] Hora: 16:18
GS-2026-000969-ESREY

14 de abril de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

Señor
**Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO**
**Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25**
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Solicitud cambio menú

En atención a la novedad presentada con algunos envueltos del desayuno del día lunes 6 de abril me permito solicitar se autorice el cambio en el menú para el desayuno del día lunes 20 de abril así:

| DESAYUNO | |
|---|---|
| ACTUAL | PROPUESTA |
| BEBIDA CALIENTE<br>ENVUELTO<br>HUEVOS RANCHERO | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA DE QUESO<br>HUEVOS RANCHERO |

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY



2778270695

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA [illegible]"
No. Rad 000978 Fecha: 20-04-2026
Firma, [illegible] Hora: 16:05
GS-2026-000978-ESREY

20 de abril de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Respuesta Mensaje de datos Nro. 169 GACIN-AGRUP

En atención al Mensaje de datos Nro. 169 GACIN-AGRUP de fecha 18 de abril del año en curso, me permito informar lo actuado con respecto a la novedad presentada el lunes 6 de abril del año en curso durante el paso al desayuno así:

El pasado lunes 6 de abril en el servicio del desayuno un aproximado de 20 estudiantes solicitaron el cambio del envuelto por que este presentaba sabor y textura extraña procediendo al cambio de los mismos igualmente el personal de auxiliares que recibían 2° turno, pero estos no informaron la novedad para realizar el cambio del alimento.

Al respecto se tomaron las siguientes medidas

- ✓ Se envió al laboratorio para control microbiológico una contramuestra de los envueltos devueltos por los estudiantes el mismo día de la novedad la cual en su resultado se puede evidenciar que el producto no se encontraba en mal estado o en proceso de descomposición, dejando como posible causa un error en la preparación del producto.

- ✓ Teniendo en cuenta que el proveedor no nos brinda las garantías necesarias para que esta novedad no se vuelva a presentar se solicitó mediante comunicación oficial el cambio en el menú por arepa rellena de queso.

- ✓ Al personal de auxiliares de policía que para este día prestaban 2° turno en la seguridad se les suministro un nuevo desayuno a las 08:00 una vez conocida la novedad el cual fue entregado empacado al relevante de guardia para ser suministrado a este personal.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Resultado muestra microbiológica (1 folio)



2778270635

CENTRO CO... CENTRO NORTE
OFICINA 14 ... PISO - TUNJA, BOYACÁ
... 743 9927
... 218 4826-27
... 203 9055
info@labcontrolmicrobiologico.com
control.microbiologico@gmail.com

CONTROL MICROBIOLÓGICO

# INFORME DE RESULTADOS No. ABR26-M1167

## INFORMACIÓN DEL CLIENTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | Industria Alimenticia Enripan SAS | Dirección: | Calle 43 48 26 Itagui/ Antioquia |

## INFORMACIÓN DEL MUESTREO

| | | | |
|---|---|---|---|
| Lugar de toma de muestra: | Comedor de Estudiantes Escuela de Policía Rafael Reyes | Dirección: | Carrera 2 8 98 Santa Rosa de Viterbo/ Boyacá |
| Responsable toma de muestra: | Control Microbiológico | Persona encargada: | Juan Pablo Gómez |
| Fecha toma de muestra: | 2026-04-06 | Fecha ingreso a laboratorio: | 2026-04-06 |

## INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción: | Envuelto | | Cantidad y/o Presentación: | 200 g Bolsa plástica | |
| Fabricante-Proveedor/Elaborado por: | | María Modesta Corredor | | Lote: | NA |
| °T. muestra: | -18°C | Fecha de Vcto: | NA | Fecha de producción: | 2026-04-05 |
| °T. recepción: | -17.3°C | El ensayo inicio el: | 2026-04-06 | El ensayo culminó el: | 2026-04-11 |

**Convenciones:** N.A= No Aplica; ND: No disponible; N.R= No Registra; °T= Temperatura.

## RESULTADOS

| ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO | MÉTODO Y/O TÉCNICA | RESULTADO | VALORES PERMITIDOS |
|---|---|---|---|
| *Escherichia coli* (UFC/g) | Compact dry EC, método alternativo ISO 16649 2:2001,cert. AOAC 110402 | <10 UFC/g | <10 |
| Mohos (UFC/g) | ISO 21527-1:2008 | <10 UFC/g | $10^2$ - $2x10^2$ |

*NMP: Número más Probable **UFC: Unidades Formadoras de Colonia (A-P)= Ausencia-Presencia

Analizado por: B01 Revisó: M01

## RESUMEN DE RESULTADOS:

No se puede emitir declaración de conformidad, dado que no se cumple con el n muestreal requerido en la Resolución 1407 de 2022.

**OBSERVACIONES:**

- **Análisis realizados teniendo en cuenta los parámetros indicados en la Resolución 1407 de 2022 y especificación dada por el cliente**
- n = Número de unidades a analizar en un lote
- Los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada.
- Este certificado solo puede ser reproducido íntegramente por y con la aprobación escrita del laboratorio.
- El laboratorio no se hace responsable de la veracidad de la información suministrada por el cliente y/o en el caso que sea el mismo quien realice la toma de muestras que pueda afectar la validez de los resultados.

Ibeth Ortegón Moreno/B01
Analista Área Microbiología

Adriana Rueda Ulloa/M.Sc/M01
Director Técnico



2778270635

GS-2026-004703-ESREY

**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.**

POLICIA NACIONAL
ESCUELA [illegible]
No. Rad. 000979 Fecha 20-04-2026
Firma [illegible] Hora 16:10
GS-2026-000979-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
20 de abril de 2026

Señor
**Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO**
**Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25**
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Cumplimiento mantenimiento trampa de grasa.

En atención a la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 que en su ANEXO 2 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES - ITEM 1 COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - Numeral 4, Con toda atención me informar del mantenimiento y aseo realizado durante cada servicio tres veces al día al dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales sólidos Durante la semana comprendida del sábado 11 de abril al viernes 17 de abril, realizando la disposición final en los residuos orgánicos los cuales son recolectados a diario por parte de la granja santa teresa (el vergel).





Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

**Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41**
**e-mail:** alimentacion.esrey@industriasenripan.com
**Itagüí, Antioquia.**

2778270695

**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.**

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 000990 Fecha: 23-04-2026
Firma, William Hora: 15:01
63-2026-000990-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
23 de abril 2026

Señor
**Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO**
**Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25**
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Envió comprobantes de pago gas natural

En atención a la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ E INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S, me permito remitir, el comprobante de pago del servicio de gas natural así:

| # CUENTA | FECHA FACTURADA | VALOR |
|---|---|---|
| 60100949 | 10 de marzo al 11 de abril de 2026 | $ 8.162.100,00 |
| 60313792 | 10 de marzo al 11 de abril de 2026 | $ 281.980,00 |

Atentamente,

**JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA**
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Comprobante de pago gas natural Número: APII6113320078963567
Comprobante de pago gas natural Número: APII6113322587229262



2778270635

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

23/4/26, 5:58 a.m. Banco Caja Social

Número de Transacción: APII61133200789[illegible]

## Pagos Servicios Electrónicos

Fecha: Abril 23 de 2026 05:56 am

**¡ El débito a la cuenta se ha realizado EXITOSAMENTE !**
**Número de Confirmación: 72449MQ0**

Estimado cliente: El pago que acaba de realizar, está sujeto a aprobación, por favor para calcular el pago, seleccione la opción "Regresar al Comercio", y verifique el estado final de la transacción, si tiene algún inconveniente, comuníquese con el operador de información en donde liquida su planilla, o con el comercio desde el cual está efectuando la compra o pago.

| | |
|---|---|
| **Cuenta desde la cual se realizó el pago:** | Cuenta Corriente (general) [illegible]7641 |
| **Comercio Virtual:** | 101 FINTECH S.A.S. |
| **Referencia de Pago:** | 60100949 |
| **Valor Pagado:** | $[illegible]162.100,00 |

23/4/26, 6:01 a.m. Banco Caja Social

Número de Transacción: APII61133225872292[illegible]

## Pagos Servicios Electrónicos

Fecha: Abril 23 de 2026 05:59 am

**¡ El débito a la cuenta se ha realizado EXITOSAMENTE !**
**Número de Confirmación: 3006[illegible]**

Estimado cliente: El pago que acaba de realizar, está sujeto a aprobación, por favor para calcular el pago, seleccione la opción "Regresar Al Comercio", y verifique el estado final de la transacción, si tiene algún inconveniente, comuníquese con el operador de información en donde liquida su planilla, o con el comercio desde el cual está efectuando la compra o pago.

| | |
|---|---|
| **Cuenta desde la cual se realizó el pago:** | Cuenta Corriente (general) *******7641 |
| **Comercio Virtual:** | 101 FINTECH S.A.S. |
| **Referencia de Pago:** | 60313792 |
| **Valor Pagado:** | $281.980,00 |

**Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41**
**e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com**
**Itagüí, Antioquia.**



eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.**

POLICIA NACIONAL
ESCUELA RAFAEL REYES"
No Rad. 000989 Fecha: 23-04-2026
Firma, WILBAN D Hora: 14:58
68-2026-000989-ESREY

23 de abril de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: solicitud aprobación para adelantar contratación.

En atención a las condiciones técnicas mínimas ítem 24 requisitos del personal con toda atención me permito solicitar su aprobación con el fin de adelantar la contratación de un supervisor para el servicio de alimentación así:

| | |
|---|---|
| **Nombre:** | MIGUEL ANGEL RODRÍGUEZ MORENO |
| **Cedula de ciudadanía:** | 80.036.342 Bogotá |
| **Cargo:** | Supervisor |
| **Celular:** | 310 5676492 |

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY



2778270635

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 000988 Fecha: 23-04-2026
Firma, William D Hora: 14:56
GS-2026-000988-ESREY

23 de abril de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

Señor
**Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO**
**Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25**
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Envió fichas de datos de seguridad de los productos químicos

En atención a las CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES, COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL en el ítem 1 numeral 12 con toda atención me permito hacer entrega de las fichas de datos de seguridad de los productos químicos que son utilizados en el servicio de alimentación de la Escuela de Policía Rafael Reyes así:

- ✓ Blanqueador desinfectante
- ✓ Desengrasante
- ✓ Limpiavidrios
- ✓ Jabón líquido para manos
- ✓ Gel antimaterial
- ✓ Crema lavaplatos
- ✓ Detergente en polvo
- ✓ Desinfectante amonio cuaternario 5 generación 10%
- ✓ Desengrasante desincrustante

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: lo enunciado en (51 folios)

**Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41**
**e-mail:** alimentacion.esrey@industriasenripan.com
**Itagüí, Antioquia.**

2778270685

| | | |
|---|---|---|
| Berhlan | **HOJA DE SEGURIDAD** | **CÓDIGO:** F-ID-HS-01-001<br>**FECHA DE VIGENCIA:** 27-08-2024<br>**VERSIÓN:** 05 |

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

| | |
|---|---|
| **IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO** | BLANQUEADOR DESINFECTANTE |
| **USOS RECOMENDADOS** | Diseñado para desodorizar, limpiar, desmanchar y desinfectar baños, cocinas, superficies, etc. |
| **RESTRICCIONES DE USO** | Evítese contacto con los ojos y la piel. En caso de ingestión tomar agua. No provocar vómito. Si su uso es reiterativo use guantes. En caso de inhalación colocar la persona en un lugar ventilado. En todos los casos anteriores consultar al médico llevando el empaque del producto. NO UTILIZAR con otros productos que contengan AMONIACO o ÁCIDOS, porque genera gases tóxicos. Nunca use este envase para almacenar agua, bebidas o alimentos. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS. |
| **NOMBRE DEL PROVEEDOR** | Berhlan de Colombia S.A.S |
| **DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR** | Kilómetro 12 Vía al Valle, La Tebaida, Quindío |
| **PAÍS** | Colombia |
| **N° DE TELÉFONO DEL PROVEEDOR** | 311 764 4548 |
| **TELÉFONOS DE EMERGENCIA COLOMBIA** | 123 |
| **INFORMACIÓN DEL FABRICANTE** | Berhlan de Colombia S.A.S |
| **DIRECCIÓN ELÉCTRONICA DEL PROVEEDOR** | www.berhlan.com |

## 2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

| | |
|---|---|
| 2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla | Corrosivo para la piel. Categoría 1B.<br>Peligroso para el medio ambiente acuático: Peligro Agudo. Categoría 1. |
| 2.2 Elementos de la Etiqueta |  <br>GHS05 GHS09<br>Palabra de advertencia: ¡PELIGRO!<br>Componentes peligrosos a indicar en la etiqueta: Hipoclorito de Sodio |
| Identificación(es) de Peligro | H314: Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.<br>H400: Peligroso para el medio ambiente acuático |
| Consejo(s) de prudencia | P101: Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta.<br>P102: Mantener fuera del alcance de los niños.<br>P103: Leer la etiqueta antes del uso.<br>P270: No comer, beber ni fumar durante su utilización.<br>P314: Consultar a un médico en caso de malestar.<br>P501: Eliminar el contenido o el recipiente conforme a la reglamentación local/regional/nacional/internacional. |

## 3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

| **INGREDIENTES** |
|---|
| Agua, Hipoclorito de Sodio 5,25% |

| **NOMBRE COMÚN O GENERICO** | **% (Especificar)** | **No. De CAS** |
|---|---|---|
| Hipoclorito de Sodio | 5,25 (Al momento del envasado) | 7681-52-10 |

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

| | | |
|---|---|---|
| Berhlan | HOJA DE SEGURIDAD | CÓDIGO: F-ID-HS-01-001<br>FECHA DE VIGENCIA: 27-08-2024<br>VERSIÓN: 05 |

| 4. PRIMEROS AUXILIOS | |
|---|---|
| CONTACTO OCULAR | Lavar inmediatamente los ojos con agua por lo menos durante 10 minutos, levantando los párpados para asegurar la remoción del producto. Si la irritación persiste consulte al médico. No transporte a la víctima hasta que el periodo de enjuague recomendado haya terminado, a menos que pueda continuar el enjuague durante el transporte. |
| CONTACTO DERMICO | Retirar la ropa y calzado contaminados. Lavar la zona afectada con abundante agua y jabón, mínimo durante 15 minutos. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica. |
| INHALACIÓN | Trasladar al aire fresco. Si no respira administrar respiración artificial. Si respira con dificultad suministrar oxígeno. Mantener la víctima abrigada y en reposo. |
| INGESTIÓN | NO INDUZCA AL VÓMITO. Si la víctima está alerta y no está convulsionando, enjuáguele la boca y proporciónele tanta agua como sea posible para diluir el producto. Si ocurre un vómito espontáneo, haga que la víctima se incline hacia adelante con la cabeza hacia abajo para evitar que aspire el vómito, enjuáguele la boca y administrele más agua. Transporte a la víctima INMEDIATAMENTE a un médico. |
| ANTIDOTO RECOMENDADO POR EL MÉDICO (Cuando aplique) | Según hojas de seguridad del componente activo.<br>Sintomático. NO PROPORCIONE antídotos ácidos como jugos, refrescos, vinagre, etc. Este producto contiene materiales que pueden causar neumonía severa si se aspira. Algunos tratamientos exitosos encontrados en las referencias fueron los siguientes, sin embargo siga siempre su criterio .Si la ingestión ocurrió hace menos de 2 horas, realice un lavado gástrico cuidadoso (riesgo de perforación); utilice un tubo endotraqueal si está disponible para evitar la aspiración. Vigile que el paciente no tenga dificultad respiratoria debida a una neumonitis por aspiración. |

| 5. MEDIDAS PARA LA LUCHA CONTRA INCENDIOS | |
|---|---|
| PUNTO DE INFLAMABILIDAD (°C) | No Aplica para producto. |
| LIMITES DE INFLAMABILIDAD (SI EXISTEN) | No Aplica para producto |
| AGENTES EXTINTORES | Para incendios grandes utilice una espuma de expansión media resistente al alcohol |
| EQUIPO DE PROTECCIÓN PARA COMBATIR FUEGO | Debe usarse ropa protectora resistente completa, incluyendo un aparato de respiración |
| PRODUCTOS PELIGROSOS POR COMBUSTIÓN | No Aplica para producto |

| 6. MEDIDAS QUE SE DEBEN TOMAR EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL | |
|---|---|
| PRECAUCIONES PERSONALES | Mantener fuera del área al personal no necesario y sin protección. Elimine todas las fuentes de ignición (fumar, quemadores, chispas o llamas). No toque el material derramado. |
| EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL Y PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA | Utilice un equipo protector individual adecuado, Aislar el área El producto derramado puede ocasionar un riesgo de caída por suelo resbaladizo. |
| PRECAUCIONES MEDIOAMBIENTALES | Evite la entrada a drenajes y áreas confinadas. Haga un dique con material inerte (arena, tierra, etc.). |
| MÉTODOS Y MATERIALES DE CONTENCIÓN, CONFINAMIENTO Y/O ABATIMIENTO | Recipientes apropiados y debidamente etiquetados. |
| MÉTODOS Y MATERIALES DE LIMPIEZA, RECUPERACIÓN NEUTRALIZACIÓN DISPOSICIÓN FINAL | Cubrir y empapar con un material absorbente adecuado. Retirar con una pala. |
| MEDIDAS ADICIONALES DE PREVENCIÓN DE DESASTRES (EFECTOS COLATERALES) | Contener con un dique. Bombearlo a recipientes adecuados y debidamente etiquetados. |

GS-2026-004703-ESREY



| 7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO | |
|---|---|
| PRECAUCIONES PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA | Las operaciones de carga y descarga deben hacerse con la debida protección personal. |
| MEDIDAS OPERACIONALES Y TÉCNICAS PARA PREVENCIÓN DE EXPOSICIÓN | NO APLICA |
| OTRAS PRECAUCIONES (VENTILACIÓN) | Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos. No almacene a mas de 35°C, ni donde tengan contacto directo con la luz del sol debido a descomposición. |
| PREVENCIÓN DEL CONTACTO CON SUSTANCIAS INCOMPATIBLES | NO APLICA |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SEGURO | Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados. Temperatura ambiente |
| SUSTANCIAS Y MEZCLAS INCOMPATIBLES | NO APLICA |
| MATERIAL DE ENVASE Y EMBALAJES RECOMENDADOS | Corrugado, envases PEAD |

| 8. CONTROLES A LA EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN PERSONAL | |
|---|---|
| CONCENTRACIÓN MÁXIMA PERMISIBLE | NO APLICA |
| CONDICIONES DE VENTILACIÓN | La zona debe estar con la ventilación adecuada |
| ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL | Monogafas y Tapabocas |
| PROTECCIÓN RESPIRATORIA | Utilice tapabocas en caso de exposición prolongada. |
| PROTECCIÓN OCULAR | Use mono gafas para evitar salpicadura. |
| PROTECCIÓN PARA LAS MANOS | Utilice guantes impermeables |
| PROTECCIÓN DE PIEL Y CUERPO | NO APLICA |
| DATOS DE CONTROL A LA EXPOSICIÓN (Cuando existan) | NO APLICA |

| 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS | |
|---|---|
| ESTADO FÍSICO | Líquido |
| APARIENCIA, COLOR , OLOR | Traslucida/Amarillo Pálido/ Según Variedad y Característica a Cloro |
| CONCENTRACIÓN | 5,25% (Al momento del envasado) |
| POTENCIAL DE HIDRÓGENO (pH) | 11,50 a 13,00 |
| TEMPERATURA DE EBULLICIÓN (Cuando aplique) | NO APLICA |
| PUNTO DE INFLAMACIÓN | NO APLICA |
| TEMPERATURA DE AUTOIGNICIÓN | NO APLICA |
| LÍMITES DE INFLAMABILIDAD | NO APLICA |
| PRESIÓN DE VAPOR | NO APLICA |
| DENSIDAD RELATIVA DEL VAPOR | NO APLICA |
| DENSIDAD | 1,070 a 1,080 g/mL |
| SOLUBILIDAD EN AGUA Y OTROS SOLVENTES | Soluble en agua |

| 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD | |
|---|---|
| ESTABILIDAD QUÍMICA | Producto totalmente estable, siempre y cuando no se alteren sus condiciones químicas y de almacenamiento. |
| CONDICIONES QUE SE DEBEN EVITAR | NO APLICA |
| MATERIALES INCOMPATIBILIDADES | Ácidos Fuertes o Débiles, Sustancias Amoniacales. |
| PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA DESCOMPOSICIÓN | Libera gas en forma de Cloro, Óxidos de Cloro. |
| PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA COMBUSTIÓN | NO APLICA |
| USO PREVISTO Y USO INDEBIDO | NO APLICA |

2778270035

| | | |
|---|---|---|
| Bernlan | HOJA DE SEGURIDAD | CÓDIGO: F-ID-HS-01-001<br>FECHA DE VIGENCIA: 27-08-2024<br>VERSIÓN: 05 |

## 11. INFORMACIÓN SOBRE TOXICOLOGÍA

| | |
|---|---|
| TOXICIDAD AGUDA (DL50, DC50) | Tóxico en invertebrados, microbios y organismos acuáticos. |
| IRRITACIÓN/CORROSIÓN CUTÁNEA | Una exposición prolongada puede irritar la piel |
| LESIONES OCULARES GRAVES/IRRITACIÓN OCULAR | En contacto directo puede irritar los ojos |
| SENSIBILIZACIÓN RESPIRATORIA O CUTÁNEA | No representa Peligro a la hora de manipulación y uso. |
| MUTAGENICIDAD DE CÉLULAS REPRODUCTORAS/IN VITRO | NO APLICA |
| CARCINOGENECIDAD | NO APLICA |
| TOXICIDAD REPRODUCTIVA, ESPECÍFICA EN ÓRGANOS PARTICULARES, EXPOSICIÓN ÚNICA, REPETIDA | NO APLICA |
| PELIGRO POR INHALACIÓN | NO APLICA |

## 12. INFORMACIÓN DE LOS EFECTOS SOBRE LA ECOLOGÍA

| | |
|---|---|
| ECOTOXICIDAD (EC, IC, LC) | Tóxico para peces y organismos acuáticos.<br>Toxicidad en pescados: LC50 (48 h) trucha arcoiris 0.07 mg/l LC50 (96 h) Cíprino de cabeza gorda 5.9 mg/l<br>Toxicidad en invertebrados y microbios LOEC Oncorhynchus kisutch 0.02 mg/l EC50 Varias especies de crustáceos 5µg/l en 48 h EC50 Varias especies de algas 0.2 mg/l en 20 h |
| PERSISTENCIA/ DEGRADABILIDAD | No hay información disponible. |
| POTENCIAL BIOACUMULATIVO | NO APLICA |
| MOVILIDAD EN SUELO | NO APLICA |

## 13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN FINAL DEL PRODUCTO

No utilizar los envases para empacar agua u otras bebidas.

## 14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE

| | |
|---|---|
| NUMERO NU | 1791 |
| DESIGNACIÓN OFICIAL DE TRANSPORTE | Hipoclorito de Sodio en Solución |
| CLASIFICACIÓN DE PELIGROS PRINCIPAL |  Clase 8: Corrosivo |
| GRUPO DE EMBALAJE/ENVASE | II |
| PELIGROS AMBIENTALES | SI |

## 15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

| | |
|---|---|
| REGULACIONES NACIONALES | NTC 1692 |
| REGULACIONES INTERNACIONALES | SGA SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO |

## 16. OTRA INFORMACIÓN

DECLARACIÓN DE LIMITES DE RESPONSABILIDAD: La presente hoja de seguridad ha sido elaborada a nuestro leal saber y entender, con base en la información disponible a la fecha. Es responsabilidad del usuario tomar todas las precauciones y medidas de protección y seguridad establecidas en esta hoja de seguridad. El fabricante no asume responsabilidad cuando este material se utilice erróneamente o en forma contraria a su ficha de Seguridad o para fines distintos para los cuales está prevista, ni cuando se maneje o almacene en una forma que no es la habitual ni razonablemente previsible.

| | |
|---|---|
| APROBADO POR: | DIRECTOR TÉCNICO |
| FIRMA APROBACIÓN: | |

GS-2026-004703-ESREY

| | | |
|---|---|---|
| Berhlan | **HOJA DE SEGURIDAD** | **CÓDIGO:** F-ID-HS-01-002<br>**FECHA DE VIGENCIA:** 27-08-2024<br>**VERSIÓN:** 06 |

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO E INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

| | |
|---|---|
| **IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO** | DESENGRASANTE |
| **USOS RECOMENDADOS** | Gire la válvula hacia la posición spray, aplique DESENGRASANTE sobre la superficie que desea limpiar con una distancia de 20 cm aproximadamente y estregue con un paño, esponja o cepillo. Enjuague con abundante agua. |
| **RESTRICCIONES DE USO** | Manténgase fuera del alcance de los niños y animales domésticos. En caso de ingestión consulte inmediatamente su médico llevando el empaque del producto. En caso de contacto con los ojos, lavar con abundante agua durante 15 minutos, si la irritación persiste consulte su médico. Use guantes. No regrese excedentes del producto al envase original. |
| **NOMBRE DEL PROVEEDOR** | Berhlan de Colombia S.A.S |
| **DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR** | Kilómetro 12 Vía al Valle, La Tebaida, Quindío |
| **PAÍS** | Colombia |
| **N° DE TELÉFONO DEL PROVEEDOR** | 311 764 4548 |
| **TELÉFONOS DE EMERGENCIA COLOMBIA** | 123 |
| **INFORMACIÓN DEL FABRICANTE** | Berhlan de Colombia S.A.S |
| **DIRECCIÓN ELÉCTRONICA DEL PROVEEDOR** | www.berhlan.com |

## 2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

| | |
|---|---|
| 2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla | Líquido Combustible. Categoría 4<br>Sensibilización Cutánea. Categoría 1<br>Sensibilización Respiratoria. Categoría 1<br>Peligroso para el medio ambiente acuático: Peligro Agudo. Categoría 3. |
| 2.2 Elementos de la Etiqueta |  <br>Palabra de advertencia: ¡PELIGRO!<br>Componentes peligrosos a indicar en la etiqueta:<br>Acido Sulfónico, Butilglicol. |
| Identificación(es) de Peligro | H227: Líquido Combustible<br>H317: Puede provocar una reacción alérgica en la piel.<br>H334: Puede provocar síntomas de alergia o asma o dificultades respiratorias en caso de inhalación.<br>H402: Nocivo para los organismos acuáticos. |
| Consejo(s) de prudencia | P101: Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta.<br>P102: Mantener fuera del alcance de los niños.<br>P103: Leer la etiqueta antes del uso.<br>P270: No comer, beber ni fumar durante su utilización.<br>P314: Consultar a un médico en caso de malestar.<br>P501: Eliminar el contenido o el recipiente conforme a la reglamentación local/regional/nacional/internacional. |

| Berhlan | HOJA DE SEGURIDAD | CÓDIGO: F-ID-HS-01-002<br>FECHA DE VIGENCIA: 27-08-2024<br>VERSIÓN: 06 |
|---|---|---|

## 3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

**INGREDIENTES**

Agua, Tensoactivo Aniónico, Secuestrante, Solvente, Preservante, Color y Fragancia.

| NOMBRE COMÚN O GENERICO | (Especificar) | No. De CAS |
|---|---|---|
| Acido Sulfónico | 9 - 10% | 85536-14-7 |
| Butilglicol | 4 - 5% | 7758-29-4 |

## 4. PRIMEROS AUXILIOS

| | |
|---|---|
| CONTACTO OCULAR | Lavar inmediatamente los ojos con agua por lo menos durante 10 minutos, levantando los párpados para asegurar la remoción del producto. Si la irritación persiste consulte al médico. |
| CONTACTO DERMICO | Lavar con abundante agua. Si persiste la irritación acudir al médico. |
| INHALACIÓN | Retirar a la persona a una zona aireada. |
| INGESTIÓN | Enjuagar la boca y dar a beber abundante agua para diluir el material en el estomago. Si el vomito ocurre de manera natural, inclinarlo hacia delante para evitar aspiración, no inducir el vomito. Buscar atención médica inmediatamente |
| ANTIDOTO RECOMENDADO POR EL MÉDICO (Cuando aplique) | Según hojas de seguridad del componente activo. |

## 5. MEDIDAS PARA LA LUCHA CONTRA INCENDIOS

| | |
|---|---|
| PUNTO DE INFLAMABILIDAD (°C) | No Aplica para producto, se deben seguir protocolos con el empaque de acuerdo a medidas contra incendio para PET. |
| LIMITES DE INFLAMABILIDAD (SI EXISTEN) | No Aplica para producto, se deben seguir protocolos con el empaque de acuerdo a medidas contra incendio para PET. |
| AGENTES EXTINTORES | Agua, dióxido de carbono ($CO_2$), espuma, medios de extinción en seco. Producto inflamable, puede incrementar fuegos cercanos |
| EQUIPO DE PROTECCIÓN PARA COMBATIR FUEGO | No requiere de equipamiento especial |
| PRODUCTOS PELIGROSOS POR COMBUSTIÓN | No Aplica para producto, se deben seguir protocolos con el empaque de acuerdo a medidas contra incendio para PET. |

## 6. MEDIDAS QUE SE DEBEN TOMAR EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL

| | |
|---|---|
| PRECAUCIONES PERSONALES | Mantener fuera del área al personal no necesario y sin protección. |
| EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL Y PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA | Utilice un equipo protector individual adecuado, Aislar el área, el producto derramado puede ocasionar un riesgo de caída por suelo resbaladizo. |
| PRECAUCIONES MEDIOAMBIENTALES | NO APLICA |
| MÉTODOS Y MATERIALES DE CONTENCIÓN, CONFINAMIENTO Y/O ABATIMIENTO | Arena seca o tierra, recipientes apropiados y debidamente etiquetados. |
| MÉTODOS Y MATERIALES DE LIMPIEZA, RECUPERACIÓN NEUTRALIZACIÓN DISPOSICIÓN FINAL | Cubrir y empapar con un material absorbente adecuado. Retirar con una pala. |
| MEDIDAS ADICIONALES DE PREVENCIÓN DE DESASTRES (EFECTOS COLATERALES) | Contener con un dique. Bombearlo a recipientes adecuados y debidamente etiquetados. |



2778270635

| Berhlan | HOJA DE SEGURIDAD | CÓDIGO: F-ID-HS-01-002<br>FECHA DE VIGENCIA: 27-08-2024<br>VERSIÓN: 06 |
|---|---|---|

| 7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO | |
|---|---|
| PRECAUCIONES PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA | Las operaciones de carga y descarga deben hacerse con la debida protección personal. |
| MEDIDAS OPERACIONALES Y TÉCNICAS PARA PREVENCIÓN DE EXPOSICIÓN | NO APLICA |
| OTRAS PRECAUCIONES (VENTILACIÓN) | Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos. |
| PREVENCIÓN DEL CONTACTO CON SUSTANCIAS INCOMPATIBLES | NO APLICA |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SEGURO | Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados. Temperatura ambiente |
| SUSTANCIAS Y MEZCLAS INCOMPATIBLES | NO APLICA |
| MATERIAL DE ENVASE Y EMBALAJES RECOMENDADOS | Corrugado, envases PET |

| 8. CONTROLES A LA EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN PERSONAL | |
|---|---|
| CONCENTRACIÓN MÁXIMA PERMISIBLE | NO APLICA |
| CONDICIONES DE VENTILACIÓN | La zona debe estar con la ventilación adecuada |
| ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL | Monogafas y Tapabocas |
| PROTECCIÓN RESPIRATORIA | Utilice tapabocas en caso de exposición prolongada. |
| PROTECCIÓN OCULAR | Use mono gafas para evitar salpicadura. |
| PROTECCIÓN PARA LAS MANOS | Use guantes, evitar contacto directo con las manos |
| PROTECCIÓN DE PIEL Y CUERPO | NO APLICA |
| DATOS DE CONTROL A LA EXPOSICIÓN (Cuando existan) | NO APLICA |

| 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS | |
|---|---|
| ESTADO FÍSICO | Líquido |
| APARIENCIA, COLOR , OLOR | Traslucida /Según Variedad/ Según variedad |
| CONCENTRACIÓN | NO APLICA |
| POTENCIAL DE HIDRÓGENO (pH) | 8,00 a 9,00 |
| TEMPERATURA DE EBULLICIÓN (Cuando aplique) | NO APLICA |
| PUNTO DE INFLAMACIÓN | NO APLICA |
| TEMPERATURA DE AUTOIGNICIÓN | NO APLICA |
| LÍMITES DE INFLAMABILIDAD | NO APLICA |
| PRESIÓN DE VAPOR | NO APLICA |
| DENSIDAD RELATIVA DEL VAPOR | NO APLICA |
| DENSIDAD | 1,000 a 1,050 g/mL |
| SOLUBILIDAD EN AGUA Y OTROS SOLVENTES | Soluble en agua |

| Berhlan | HOJA DE SEGURIDAD | CÓDIGO: F-ID-HS-01-002<br>FECHA DE VIGENCIA: 27-08-2024<br>VERSIÓN: 06 |
|---|---|---|

| 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD | |
|---|---|
| ESTABILIDAD QUÍMICA | Producto totalmente estable, siempre y cuando no se alteren sus condiciones químicas y de almacenamiento. |
| CONDICIONES QUE SE DEBEN EVITAR | NO APLICA |
| MATERIALES INCOMPATIBILIDADES | Ácidos |
| PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA DESCOMPOSICIÓN | NO APLICA |
| PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA COMBUSTIÓN | NO APLICA |
| USO PREVISTO Y USO INDEBIDO | No mezclar con productos ácidos de ningún tipo |
| **11. INFORMACIÓN SOBRE TOXICOLOGÍA** | |
| TOXICIDAD AGUDA (DL50, DC50) | No representa Peligro a la hora de manipulación y uso. |
| IRRITACIÓN/CORROSIÓN CUTÁNEA | Una exposición prolongada puede irritar la piel |
| LESIONES OCULARES GRAVES/IRRITACIÓN OCULAR | En contacto directo puede irritar los ojos |
| SENSIBILIZACIÓN RESPIRATORIA O CUTÁNEA | Una exposición prolongada puede irritar las vías respiratorias |
| MUTAGENICIDAD DE CÉLULAS REPRODUCTORAS/IN VITRO | NO APLICA |
| CARCINOGENECIDAD | NO APLICA |
| TOXICIDAD REPRODUCTIVA, ESPECÍFICA EN ÓRGANOS PARTICULARES, EXPOSICIÓN ÚNICA, REPETIDA | NO APLICA |
| PELIGRO POR INHALACIÓN | NO APLICA |
| **12. INFORMACIÓN DE LOS EFECTOS SOBRE LA ECOLOGÍA** | |
| ECOTOXICIDAD (EC, IC, LC) | No existe información referente a efectos al medio ambiente y ecotoxicid |
| PERSISTENCIA/ DEGRADABILIDAD | NO se cuenta con estudios que garanticen Biodegradabilidad |
| POTENCIAL BIOACUMULATIVO | NO APLICA |
| MOVILIDAD EN SUELO | NO APLICA |
| **13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN FINAL DEL PRODUCTO** | |
| No utilizar los envases para empacar agua u otras bebidas. | |
| **14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE** | |
| NUMERO NU | NA (Mezcla) |
| DESIGNACIÓN OFICIAL DE TRANSPORTE | Desengrasante (Mezcla de Tensoactivo y Solvente) |
| CLASIFICACIÓN DE PELIGROS PRINCIPAL | Líquido Combustible. Categoria 4 |
| GRUPO DE EMBALAJE/ENVASE | III |
| PELIGROS AMBIENTALES | SI |
| **15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA** | |
| REGULACIONES NACIONALES | NTC 1692 |
| REGULACIONES INTERNACIONALES | SGA SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO |

| | | |
|---|---|---|
| Berhlan | **HOJA DE SEGURIDAD** | **CÓDIGO:** F-ID-HS-01-002<br>**FECHA DE VIGENCIA:** 27-08-2024<br>**VERSIÓN:** 06 |

## 16. OTRA INFORMACIÓN

DECLARACIÓN DE LIMITES DE RESPONSABILIDAD: La presente hoja de seguridad ha sido elaborada a nuestro leal saber y entender, con base en la información disponible a la fecha. Es responsabilidad del usuario tomar todas las precauciones y medidas de protección y seguridad establecidas en esta hoja de seguridad. El fabricante no asume responsabilidad cuando este material se utilice erróneamente o en forma contraria a su ficha de Seguridad o para fines distintos para los cuales está prevista, ni cuando se maneje o almacene en una forma que no es la habitual ni razonablemente previsible.

| | |
|---|---|
| APROBADO POR: | DIRECTOR TÉCNICO |
| FIRMA APROBACIÓN: | |

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-004703-ESREY

| | HOJA DE SEGURIDAD | CÓDIGO: F-ID-HS-01-003<br>FECHA DE VIGENCIA: 08-04-2024<br>VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO E INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

| | |
|---|---|
| IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO | LIMPIAVIDRIOS |
| USOS RECOMENDADOS | Limpiar y desengrasar porcelanas, azulejos y vidrios de ventanas, espejos, pantallas y cristalería en general |
| RESTRICCIONES DE USO | Mantener fuera del alcance de los niños. En caso de contacto con los ojos, lavar con abundante agua. No ingerir. Almacenar a temperatura inferior a 30°C y alejado de fuentes de ignición. |
| NOMBRE DEL PROVEEDOR | Berhlan de Colombia S.A.S |
| DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR | Kilómetro 12 Vía al Valle, La Tebaida, Quindío |
| PAÍS | Colombia |
| N° DE TELÉFONO DEL PROVEEDOR | 311 764 4548 |
| TELÉFONOS DE EMERGENCIA COLOMBIA | 123 |
| INFORMACIÓN DEL FABRICANTE | Berhlan de Colombia S.A.S |
| DIRECCIÓN ELECTRONICA DEL PROVEEDOR | www.berhlan.com |

## 2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

| | |
|---|---|
| 2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla | Líquidos Inflamables Categoría 4<br>Sensibilización Cutánea 1 |
| 2.2 Elementos de la Etiqueta |  <br>Palabra de advertencia: (ATENCIÓN) |
| Identificación(es) de Peligro | H302 Nocivo en caso de ingestión.<br>H317 Puede provocar una reacción alérgica en la piel.<br>H227 Líquido Combustible |
| Consejo(s) de prudencia | P101 Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta.<br>P102 Mantener fuera del alcance de los niños.<br>P103 Leer la etiqueta antes del uso.<br>P270 No comer, beber ni fumar durante su utilización.<br>P314 Consultar a un médico en caso de malestar.<br>P501 Eliminar el contenido o el recipiente conforme a la reglamentación local/regional/nacional/internacional. |

## 3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

**INGREDIENTES**

Agua, Tensoactivo Aniónico, Solventes, Fragancia y Colorantes.

| NOMBRE COMÚN O GENERICO | % (Especificar) | No. De CAS |
|---|---|---|
| Tensoactivo Aniónico | < 0,20 | 70592-80-2 |
| Solventes | < 5,0 | 71-23-8/111-76-2 |

## 4. PRIMEROS AUXILIOS

| | |
|---|---|
| CONTACTO OCULAR | Lavar inmediatamente los ojos con agua por lo menos durante 10 minutos, levantando los párpados para asegurar la remoción del producto. Si la irritación persiste consulte al médico |
| CONTACTO DERMICO | Lavar con abundante agua. Si persiste la irritación acudir al médico. |
| INHALACIÓN | No aplicable. |
| INGESTIÓN | Dar a beber abundante agua. Si observan molestias solicitar atención médica. No inducir el vómito. Si el paciente esta inconsciente no se debe administrar líquidos. |
| ANTIDOTO RECOMENDADO POR EL MÉDICO (Cuando aplique) | Según hojas de seguridad del componente activo |

## 5. MEDIDAS PARA LA LUCHA CONTRA INCENDIOS

| | |
|---|---|
| PUNTO DE INFLAMABILIDAD (°C) | NO APLICA |
| LIMITES DE INFLAMABILIDAD (SI EXISTEN) | No Aplica para producto, se deben seguir protocolos con el empaque de acuerdo a medidas contra incendio para PET. |
| AGENTES EXTINTORES | Niebla o agua pulverizada/atomizada. Extintores de polvo químico, Dioxido de Carbono. |
| EQUIPO DE PROTECCIÓN PARA COMBATIR FUEGO | No requiere de equipamiento especial. |
| PRODUCTOS PELIGROSOS POR COMBUSTIÓN | NO APLICA |

| 6. MEDIDAS QUE SE DEBEN TOMAR EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL | |
|---|---|
| PRECAUCIONES PERSONALES | Mantener fuera del área al personal no necesario y sin protección. |
| EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL Y PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA | Utilice un equipo protector individual adecuado, Aislar el área El producto derramado puede ocasionar un riesgo de caída por suelo resbaladizo. |
| PRECAUCIONES MEDIOAMBIENTALES | NO APLICA |
| MÉTODOS Y MATERIALES DE CONTENCIÓN, CONFINAMIENTO Y/O ABATIMIENTO | recipientes apropiados y debidamente etiquetados. |
| MÉTODOS Y MATERIALES DE LIMPIEZA, RECUPERACIÓN NEUTRALIZACIÓN DISPOSICIÓN FINAL | Cubrir y empapar con un material absorbente adecuado. Retirar con una pala. |
| MEDIDAS ADICIONALES DE PREVENCIÓN DE DESASTRES (EFECTOS COLATERALES) | Contener con un dique. Bombeado a recipinntes adecuados y debidamente etiquetados. |

| 7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO | |
|---|---|
| PRECAUCIONES PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA | Las operaciones de carga y descarga deben hacerse con la debida protección personal. |
| MEDIDAS OPERACIONALES Y TÉCNICAS PARA PREVENCIÓN DE EXPOSICIÓN | NO APLICA |
| OTRAS PRECAUCIONES (VENTILACIÓN) | Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos. |
| PREVENCIÓN DEL CONTACTO CON SUSTANCIAS INCOMPATIBLES | NO APLICA |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SEGURO | Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados. Temperatura ambiente |
| SUSTANCIAS Y MEZCLAS INCOMPATIBLES | NO APLICA |
| MATERIAL DE ENVASE Y EMBALAJES RECOMENDADOS | Cartugado, envases PET |

| 8. CONTROLES A LA EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN PERSONAL | |
|---|---|
| CONCENTRACIÓN MÁXIMA PERMISIBLE | NO APLICA |
| CONDICIONES DE VENTILACIÓN | La zona debe estar con la ventilación adecuada |
| ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL | Monogafas y Tapabocas |
| PROTECCIÓN RESPIRATORIA | Utilice tapabocas en caso de exposición prolongada. |
| PROTECCIÓN OCULAR | Use mono gafas para evitar salpicadura. |
| PROTECCIÓN PARA LAS MANOS | Use guantes en caso de exposición prolongada |
| PROTECCIÓN DE PIEL Y CUERPO | NO APLICA |
| DATOS DE CONTROL A LA EXPOSICIÓN (Cuando existan) | NO APLICA |

| 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS | |
|---|---|
| ESTADO FÍSICO | Líquido |
| APARIENCIA, COLOR , OLOR | Traslucido/Azul/ Fresco |
| CONCENTRACIÓN | NO APLICA |
| POTENCIAL DE HIDRÓGENO (pH) | 6,60 a 7,80 |
| TEMPERATURA DE EBULLICIÓN (Cuando aplique) | NO APLICA |
| PUNTO DE INFLAMACIÓN | NO APLICA |
| TEMPERATURA DE AUTOIGNICIÓN | NO APLICA |
| LÍMITES DE INFLAMABILIDAD | NO APLICA |
| PRESIÓN DE VAPOR | NO APLICA |
| DENSIDAD RELATIVA DEL VAPOR | NO APLICA |
| DENSIDAD | 0,98 a 1,010 g/mL |
| SOLUBILIDAD EN AGUA Y OTROS SOLVENTES | Soluble en agua |

| Berhlan | HOJA DE SEGURIDAD | CODIGO: F-ID-HS-01-003<br>FECHA DE VIGENCIA: 08-04-2024<br>VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|

## 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

| | |
|---|---|
| ESTABILIDAD QUÍMICA | Producto totalmente estable, siempre y cuando no se alteren sus condiciones químicas y de almacenamiento. |
| CONDICIONES QUE SE DEBEN EVITAR | NO APLICA |
| MATERIALES INCOMPATIBILIDADES | NO APLICA |
| PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA DESCOMPOSICIÓN | NO APLICA |
| PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA COMBUSTIÓN | NO APLICA |
| USO PREVISTO Y USO INDEBIDO | NO APLICA |

## 11. INFORMACIÓN SOBRE TOXICOLOGÍA

| | |
|---|---|
| TOXICIDAD AGUDA (DL50, DC50) | No representa Peligro a la hora de manipulación y uso. |
| IRRITACIÓN/CORROSIÓN CUTÁNEA | Una exposición prolongada puede irritar la piel |
| LESIONES OCULARES GRAVES/IRRITACIÓN OCULAR | En contacto directo puede irritar los ojos |
| SENSIBILIZACIÓN RESPIRATORIA O CUTÁNEA | No representa Peligro a la hora de manipulación y uso. |
| MUTAGENICIDAD DE CÉLULAS REPRODUCTORAS/IN VITRO | NO APLICA |
| CARCINOGENECIDAD | NO APLICA |
| TOXICIDAD REPRODUCTIVA, ESPECIFICA EN ÓRGANOS PARTICULARES, EXPOSICIÓN ÚNICA, REPETIDA | NO APLICA |
| PELIGRO POR INHALACIÓN | NO APLICA |

## 12. INFORMACIÓN DE LOS EFECTOS SOBRE LA ECOLOGÍA

| | |
|---|---|
| | No existe información referente a efectos al medio ambiente y ecotoxicidad. |
| PERSISTENCIA/ DEGRADABILIDAD | Producto Biodegradable (Resolución 0689) |
| POTENCIAL BIOACUMULATIVO | NO APLICA |
| MOVILIDAD EN SUELO | NO APLICA |

## 13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN FINAL DEL PRODUCTO

No utilizar los envases para empacar agua u otras bebidas.

## 14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE

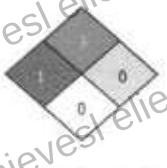
| | TERRESTRE | MARITIMA | AÉREA |
|---|---|---|---|
| REGULACIONES | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| NUMERO NU | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| DESIGNACIÓN OFICIAL DE TRANSPORTE | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| CLASIFICACIÓN DE PELIGROS PRINCIPAL | LÍQUIDO INFLAMABLE CATEGORIA 4 | LÍQUIDO INFLAMABLE CATEGORIA 4 | LÍQUIDO INFLAMABLE CATEGORIA 4 |
| CLASIFICACIÓN DE PELIGROS SECUNDARIO | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| GRUPO DE EMBALAJE/ENVASE | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| PELIGROS AMBIENTALES | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |

## 15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

| | |
|---|---|
| REGULACIONES NACIONALES | NTC 1692, NFPA 704 |
| REGULACIONES INTERNACIONALES | SGA SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO |

## 16. OTRA INFORMACIÓN

DECLARACIÓN DE LIMITES DE RESPONSABILIDAD: La presente hoja de seguridad ha sido elaborada a nuestro leal saber y entender, con base en la información disponible a la fecha. Es responsabilidad del usuario tomar todas las precauciones y medidas de protección y seguridad establecidas en esta hoja de seguridad. El fabricante no asume responsabilidad cuando este material se utilice erróneamente o en forma contraria a su ficha de Seguridad o para fines distintos para los cuales está prevista, ni cuando se maneje o almacene en una forma que no es la habitual ni razonablemente previsible.




| | |
|---|---|
| APROBADO POR: | DIRECTOR TÉCNICO |
| FIRMA APROBACIÓN: | |

GS-2026-004703-ESREY

| | | |
|---|---|---|
| Berhlan | **HOJA DE SEGURIDAD** | **CÓDIGO:** F-ID-HS-01-004<br>**FECHA DE VIGENCIA:** 27-08-2024<br>**VERSIÓN:** 05 |

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO E INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

| | |
|---|---|
| **IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO** | JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS |
| **USOS RECOMENDADOS** | Producto antibacterial ideal para todo tipo de piel, posee un buen poder espumante, suavizante y de limpieza. Su pH balanceado permite el uso continuo en la higiene de manos. |
| **RESTRICCIONES DE USO** | Evítese el contacto con las mucosas, ojos y boca. En caso de ingestión acudir al médico. Suspenda su uso si observa alguna reacción desfavorable durante su uso. Mantenga fuera del alcance de los niños. Consérvese bien tapado. |
| **NOMBRE DEL PROVEEDOR** | Berhlan de Colombia S.A.S |
| **DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR** | Kilometro 12 Vía al Valle, La Tebaida, Quindío |
| **PAÍS** | Colombia |
| **N° DE TELÉFONO DEL PROVEEDOR** | 311 764 4548 |
| **TELÉFONOS DE EMERGENCIA COLOMBIA** | 123 |
| **INFORMACIÓN DEL FABRICANTE** | Berhlan de Colombia S.A.S |
| **DIRECCIÓN ELECTRONICA DEL PROVEEDOR** | www.berhlan.com |

## 2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

| | |
|---|---|
| 2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla | Irritación Ocular Categoría 2B<br>Sensibilización Cutánea. Categoría 1 |
| 2.2 Elementos de la Etiqueta |  <br>Palabra de advertencia: ¡ATENCIÓN! |
| Identificación(es) de Peligro | H317: Puede provocar una reacción alérgica en la piel.<br>H320: Provoca irritación ocular. |
| Consejo(s) de prudencia | P101: Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta.<br>P102: Mantener fuera del alcance de los niños.<br>P103: Leer la etiqueta antes del uso.<br>P270: No comer, beber ni fumar durante su utlización.<br>P314: Consultar a un médico en caso de malestar.<br>P501: Eliminar el contenido o el recipiente conforme a la reglamentación local/regional/nacional/internacional. |

## 3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

**INGREDIENTES**

Water, Sodium Laureth Sulphate, Cocamide DEA, Cocamidopropylbetaine, Glycerin, PHMB, Sodium Chloride, Citric Acid, Methylchloroisothiazolinone (and) Methylisothiazolinone, Fragrance, Colour.

| NOMBRE COMÚN O GENERICO | % (Especificar) | No. De CAS |
|---|---|---|
| Sodium Laureth Sulphate | 4,00 - 8,00 | 68891-38-3 |
| Cocamide DEA | 1,00 - 3,00 | 86438-79-1 |
| Cocamidopropylbetaine | 1,00 - 3,00 | 26172-55-4 |



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



| 4. PRIMEROS AUXILIOS | |
|---|---|
| CONTACTO OCULAR | Lavar inmediatamente los ojos con agua por lo menos durante 10 minutos, levantando los párpados para asegurar la remoción del producto. Si la irritación persiste consulte al médico. |
| CONTACTO DERMICO | Lavar con abundante agua. Si persiste la irritación acudir al médico. |
| INHALACION | Retirar a la persona a una zona aireada. |
| INGESTIÓN | Dar a beber abundante agua. Si observan molestias solicitar atención médica. No inducir el vomito. Si el paciente esta inconsciente no se debe administrar líquidos. |
| ANTIDOTO RECOMENDADO POR EL MEDICO (Cuando aplique) | Según hojas de seguridad del componente activo. |

| 5. MEDIDAS PARA LA LUCHA CONTRA INCENDIOS | |
|---|---|
| PUNTO DE INFLAMABILIDAD (°C) | No Aplica para producto. |
| LIMITES DE INFLAMABILIDAD (SI EXISTEN) | No Aplica para producto, se deben seguir protocolos con el empaque de acuerdo a medidas contra incendio para PET. |
| AGENTES EXTINTORES | Agua, dióxido de carbono ($CO_2$), espuma, medios de extinción en seco. Producto inflamable, puede incrementar fuegos cercanos |
| EQUIPO DE PROTECCIÓN PARA COMBATIR FUEGO | No requiere de equipamiento especial. |
| PRODUCTOS PELIGROSOS POR COMBUSTIÓN | No Aplica para producto, se deben seguir protocolos con el empaque de acuerdo a medidas contra incendio para PET. |

| 6. MEDIDAS QUE SE DEBEN TOMAR EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL | |
|---|---|
| PRECAUCIONES PERSONALES | Mantener fuera del área al personal no necesario y sin protección. |
| EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL Y PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA | Utilice un equipo protector individual adecuado. Aislar el área El producto derramado puede ocasionar un riesgo de caída por suelo resbaladizo. |
| PRECAUCIONES MEDIOAMBIENTALES | NO APLICA |
| MÉTODOS Y MATERIALES DE CONTENCIÓN, CONFINAMIENTO Y/O ABATIMIENTO | Recipientes apropiados y debidamente etiquetados. |
| MÉTODOS Y MATERIALES DE LIMPIEZA, RECUPERACIÓN NEUTRALIZACIÓN DISPOSICIÓN FINAL | Cubrir y empapar con un material absorbente adecuado. Retirar con una pala. |
| MEDIDAS ADICIONALES DE PREVENCIÓN DE DESASTRES (EFECTOS COLATERALES) | Contener con un dique. Bombearlo a recipientes adecuados y debidamente etiquetados. |

| 7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO | |
|---|---|
| PRECAUCIONES PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA | Las operaciones de carga y descarga deben hacerse con la debida protección personal. |
| MEDIDAS OPERACIONALES Y TÉCNICAS PARA PREVENCIÓN DE EXPOSICIÓN | NO APLICA |
| OTRAS PRECAUCIONES (VENTILACIÓN) | Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos. |
| PREVENCIÓN DEL CONTACTO CON SUSTANCIAS INCOMPATIBLES | NO APLICA |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SEGURO | Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados. Temperatura ambiente |
| SUSTANCIAS Y MEZCLAS INCOMPATIBLES | NO APLICA |
| MATERIAL DE ENVASE Y EMBALAJES RECOMENDADOS | Corrugado, envases PET |



2778270635

| Berhlan | HOJA DE SEGURIDAD | CÓDIGO: F-ID-HS-01-004<br>FECHA DE VIGENCIA: 27-08-2024<br>VERSIÓN: 05 |
|---|---|---|

| 8. CONTROLES A LA EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN PERSONAL | |
|---|---|
| CONCENTRACIÓN MÁXIMA PERMISIBLE | NO APLICA |
| CONDICIONES DE VENTILACIÓN | La zona debe estar con la ventilación adecuada |
| ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL | Monogafas y Tapabocas |
| PROTECCIÓN RESPIRATORIA | Utilice tapabocas en caso de exposición prolongada. |
| PROTECCIÓN OCULAR | Use mono gafas para evitar salpicadura. |
| PROTECCIÓN PARA LAS MANOS | Utilice guantes en caso de exposición prolongada. |
| PROTECCIÓN DE PIEL Y CUERPO | NO APLICA |
| DATOS DE CONTROL A LA EXPOSICIÓN (Cuando existan) | NO APLICA |

| 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS | |
|---|---|
| ESTADO FÍSICO | Líquido |
| APARIENCIA, COLOR , OLOR | Traslucida/Según Variedad/ Según Variedad |
| CONCENTRACIÓN | NO APLICA |
| POTENCIAL DE HIDRÓGENO (pH) | 5,50 a 6,50 |
| TEMPERATURA DE EBULLICIÓN (Cuando aplique) | NO APLICA |
| PUNTO DE INFLAMACIÓN | NO APLICA |
| TEMPERATURA DE AUTOIGNICIÓN | NO APLICA |
| LÍMITES DE INFLAMABILIDAD | NO APLICA |
| PRESIÓN DE VAPOR | NO APLICA |
| DENSIDAD RELATIVA DEL VAPOR | NO APLICA |
| DENSIDAD | 1,010 a 1,050 g/mL |
| SOLUBILIDAD EN AGUA Y OTROS SOLVENTES | Soluble en agua |

| 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD | |
|---|---|
| ESTABILIDAD QUÍMICA | Producto totalmente estable, siempre y cuando no se alteren sus condiciones químicas y de almacenamiento. |
| CONDICIONES QUE SE DEBEN EVITAR | NO APLICA |
| MATERIALES INCOMPATIBILIDADES | NO APLICA |
| PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA DESCOMPOSICIÓN | NO APLICA |
| PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA COMBUSTIÓN | NO APLICA |
| USO PREVISTO Y USO INDEBIDO | NO APLICA |

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

| | | |
|---|---|---|
| Berhlan | **HOJA DE SEGURIDAD** | **CÓDIGO:** F-ID-HS-01-004<br>**FECHA DE VIGENCIA:** 27-08-2024<br>**VERSIÓN:** 05 |

| **11. INFORMACIÓN SOBRE TOXICOLOGÍA** | |
|---|---|
| TOXICIDAD AGUDA (DL50, DC50) | No representa Peligro a la hora de manipulación y uso. |
| IRRITACIÓN/CORROSIÓN CUTÁNEA | Una exposición prolongada puede irritar la piel. |
| LESIONES OCULARES GRAVES/IRRITACIÓN OCULAR | En contacto directo puede irritar los ojos |
| SENSIBILIZACIÓN RESPIRATORIA O CUTÁNEA | No representa Peligro a la hora de manipulación y uso. |
| MUTAGENICIDAD DE CELULAS REPRODUCTORAS/IN VITRO | NO APLICA |
| CARCINOGENECIDAD | NO APLICA |
| TOXICIDAD REPRODUCTIVA, ESPECÍFICA EN ÓRGANOS PARTICULARES, EXPOSICIÓN ÚNICA, REPETIDA | NO APLICA |
| PELIGRO POR INHALACIÓN | NO APLICA |

| **12. INFORMACIÓN DE LOS EFECTOS SOBRE LA ECOLOGÍA** | |
|---|---|
| ECOTOXICIDAD (EC, IC, LC) | No existe información referente a efectos al medio ambiente y ecotoxici |
| PERSISTENCIA/ DEGRADABILIDAD | Producto Biodegradable (Resolución 0689) |
| POTENCIAL BIOACUMULATIVO | NO APLICA |
| MOVILIDAD EN SUELO | NO APLICA |

| **13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN FINAL DEL PRODUCTO** |
|---|
| No utilizar los envases para empacar agua u otras bebidas. |

| **14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE** | |
|---|---|
| NUMERO NU | NA (Mezcla) |
| DESIGNACIÓN OFICIAL DE TRANSPORTE | Jabón Líquido (Mezcla de Tensoactivos) |
| CLASIFICACIÓN DE PELIGROS PRINCIPAL | NA |
| GRUPO DE EMBALAJE/ENVASE | III |
| PELIGROS AMBIENTALES | NA |

| **15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA** | |
|---|---|
| REGULACIONES NACIONALES | NTC 1692 |
| REGULACIONES INTERNACIONALES | SGA SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO |

**16. OTRA INFORMACIÓN**

DECLARACIÓN DE LIMITES DE RESPONSABILIDAD: La presente hoja de seguridad ha sido elaborada a nuestro leal saber y entender, con base en la información disponible a la fecha. Es responsabilidad del usuario tomar todas las precauciones y medidas de protección y seguridad establecidas en esta hoja de seguridad. El fabricante no asume responsabilidad cuando este material se utilice erróneamente o en forma contraria a su ficha de Seguridad o para fines distintos para los cuales está prevista, ni cuando se maneje o almacene en una forma que no es la habitual ni razonablemente previsible.

| | |
|---|---|
| APROBADO POR: | DIRECTOR TÉCNICO |
| FIRMA APROBACIÓN: | |

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-004703-ESREY

| Berhlan | HOJA DE SEGURIDAD | CÓDIGO: F-ID-HS-01-013<br>FECHA DE VIGENCIA: 27-12-2022<br>VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO E INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

| | |
|---|---|
| **IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO** | GEL ANTIBACTERIAL |
| **USOS RECOMENDADOS** | Producto diseñado para dar limpieza instantánea a sus manos sin necesidad de enjuagar. Posee propiedades humectantes. |
| **RESTRICCIONES DE USO** | Solo para uso externo. En caso de contacto con los ojos lavar con abundante agua durante 15 minutos. Si durante su uso presenta alguna reacción desfavorable, suspenda su uso y consulte al médico. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS. |
| **NOMBRE DEL PROVEEDOR** | Berhlan de Colombia S.A.S |
| **DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR** | Kilómetro 12 Vía al Valle, La Tebaida, Quindío |
| **PAÍS** | Colombia |
| **N° DE TELÉFONO DEL PROVEEDOR** | 311 764 4548 |
| **TELÉFONOS DE EMERGENCIA COLOMBIA** | 123 |
| **INFORMACIÓN DEL FABRICANTE** | Berhlan de Colombia S.A.S |
| **DIRECCIÓN ELÉCTRONICA DEL PROVEEDOR** | www.berhlan.com |

## 2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

| | | |
|---|---|---|
| 2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla | Líquidos Inflamables Categoría 4 | Irritación Ocular Categoría 2B |
| 2.2 Elementos de la Etiqueta |  <br>Palabra de advertencia: ¡ATENCIÓN!<br>Componentes peligrosos a indicar en la etiqueta: Alcohol Etílico | |
| Identificación(es) de Peligro | H302 Nocivo en caso de ingestión.<br>H317 Puede provocar una reacción alérgica en la piel.<br>H227 Líquido Combustible<br>H320 Puede provocar irritación ocular | |
| Consejo(s) de prudencia | P101 Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta.<br>P102 Mantener fuera del alcance de los niños.<br>P103 Leer la etiqueta antes del uso.<br>P270 No comer, beber ni fumar durante su utilización.<br>P314 Consultar a un médico en caso de malestar.<br>P501 Eliminar el contenido o el recipiente conforme a la reglamentación local/regional/nacional/internacional. | |

## 3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

**INGREDIENTES**

Alcohol, Water, Glycerin, Carbomer, Trietanolamine, Fragrance y Pigment.

| NOMBRE COMÚN O GENERICO | % (Especificar) | No. De CAS |
|---|---|---|
| Alcohol | <70,00 | 64-17-5 |
| Glycerin | <2,00 | 56-81-7 |
| Carbomer | <1,00 | 90-03-01-4 |
| Trietanolamine | <1,00 | 102-71-6 |

## 4. PRIMEROS AUXILIOS

| | |
|---|---|
| CONTACTO OCULAR | Lavar inmediatamente los ojos con agua por lo menos durante 10 minutos, levantando los párpados para asegurar la remoción del producto. Si la irritación persiste consulte al médico. |
| CONTACTO DERMICO | Lavar con abundante agua. Si persiste la irritación acudir al médico. |
| INHALACIÓN | No aplicable. |
| INGESTIÓN | Dar a beber abundante agua o leche. Si observan molestias solicitar atención médica. No inducir el vómito. Si el paciente esta inconsciente no se debe administrar otros líquidos. |
| ANTIDOTO RECOMENDADO POR EL MÉDICO (Cuando aplique) | Según hojas de seguridad del componente activo. |



2778270635

| Bermlan | HOJA DE SEGURIDAD | CÓDIGO: F-ID-HS-01-013<br>FECHA DE VIGENCIA: 27-12-2022<br>VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|

| 5. MEDIDAS PARA LA LUCHA CONTRA INCENDIOS | |
|---|---|
| PUNTO DE INFLAMABILIDAD (°C) | No Aplica para producto, se deben seguir protocolos con el empaque de acuerdo a medidas contra incendio para PET. |
| LÍMITES DE INFLAMABILIDAD (SI EXISTEN) | No Aplica para producto, se deben seguir protocolos con el empaque de acuerdo a medidas contra incendio para PET. |
| AGENTES EXTINTORES | Niebla o agua pulverizada/atomizada. Extintores de polvo químico, Dióxido de Carbono. |
| EQUIPO DE PROTECCIÓN PARA COMBATIR FUEGO | No requiere de equipamiento especial. |
| PRODUCTOS PELIGROSOS POR COMBUSTIÓN | Óxidos de carbono. |

| 6. MEDIDAS QUE SE DEBEN TOMAR EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL | |
|---|---|
| PRECAUCIONES PERSONALES | Mantener fuera del área al personal no necesario y sin protección. |
| EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL Y PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA | Utilice un equipo protector individual adecuado, Aislar el área El producto derramado puede ocasionar un riesgo de caída por suelo resbaladizo. |
| PRECAUCIONES MEDIOAMBIENTALES | NO APLICA |
| MÉTODOS Y MATERIALES DE CONTENCIÓN, CONFINAMIENTO Y/O ABATIMIENTO | recipientes apropiados y debidamente etiquetados. |
| MÉTODOS Y MATERIALES DE LIMPIEZA, RECUPERACIÓN NEUTRALIZACIÓN DISPOSICIÓN FINAL | Cubrir y empapar con un material absorbente adecuado. Retirar con una pala. |
| MEDIDAS ADICIONALES DE PREVENCIÓN DE DESASTRES (EFECTOS COLATERALES) | Contener con un dique. Bombearlo a recipientes adecuados y debidamente etiquetados. |

| 7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO | |
|---|---|
| PRECAUCIONES PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA | Las operaciones de carga y descarga deben hacerse con la debida protección personal. |
| MEDIDAS OPERACIONALES Y TÉCNICAS PARA PREVENCIÓN DE EXPOSICIÓN | NO APLICA |
| OTRAS PRECAUCIONES (VENTILACIÓN) | Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos. |
| PREVENCIÓN DEL CONTACTO CON SUSTANCIAS INCOMPATIBLES | NO APLICA |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SEGURO | Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados. Temperatura ambiente |
| SUSTANCIAS Y MEZCLAS INCOMPATIBLES | NO APLICA |
| MATERIAL DE ENVASE Y EMBALAJES RECOMENDADOS | Corrugado, envases PET |

| 8. CONTROLES A LA EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN PERSONAL | |
|---|---|
| CONCENTRACIÓN MÁXIMA PERMISIBLE | NO APLICA |
| CONDICIONES DE VENTILACIÓN | La zona debe estar con la ventilación adecuada |
| ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL | Monogafas y Tapabocas |
| PROTECCIÓN RESPIRATORIA | Utilice tapabocas en caso de exposición prolongada. |
| PROTECCIÓN OCULAR | Use mono gafas para evitar salpicadura |
| PROTECCIÓN PARA LAS MANOS | Use guantes en caso de exposición prolongada |
| PROTECCIÓN DE PIEL Y CUERPO | NO APLICA |
| DATOS DE CONTROL A LA EXPOSICIÓN (Cuando existan) | NO APLICA |

| 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS | |
|---|---|
| ESTADO FÍSICO | Líquido |
| APARIENCIA, COLOR , OLOR | Traslucido/Microesferas Azules, Según Variedad/ Según Variedad |
| CONCENTRACIÓN | NO APLICA |
| POTENCIAL DE HIDRÓGENO (pH) | 7,00 a 8,00 |
| TEMPERATURA DE EBULLICIÓN (Cuando aplique) | NO APLICA |
| PUNTO DE INFLAMACIÓN | NO APLICA |
| TEMPERATURA DE AUTOIGNICIÓN | NO APLICA |
| LÍMITES DE INFLAMABILIDAD | NO APLICA |
| PRESIÓN DE VAPOR | NO APLICA |
| DENSIDAD RELATIVA DEL VAPOR | NO APLICA |
| DENSIDAD APARENTE | NO APLICA |
| SOLUBILIDAD EN AGUA Y OTROS SOLVENTES | Soluble en agua |



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



## 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

| | |
|---|---|
| ESTABILIDAD QUÍMICA | Producto totalmente estable, siempre y cuando no se alteren sus condiciones químicas y de almacenamiento. |
| CONDICIONES QUE SE DEBEN EVITAR | NO APLICA |
| MATERIALES INCOMPATIBILIDADES | Ácidos fuertes o débiles |
| PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA DESCOMPOSICIÓN | NO APLICA |
| PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA COMBUSTIÓN | NO APLICA |
| USO PREVISTO Y USO INDEBIDO | NO APLICA |

## 11. INFORMACIÓN SOBRE TOXICOLOGÍA

| | |
|---|---|
| TOXICIDAD AGUDA (DL50, DC50) | No representa Peligro a la hora de manipulación y uso. |
| IRRITACIÓN/CORROSIÓN CUTÁNEA | Una exposición prolongada puede irritar la piel |
| LESIONES OCULARES GRAVES/IRRITACIÓN OCULAR | En contacto directo puede irritar los ojos |
| SENSIBILIZACIÓN RESPIRATORIA O CUTÁNEA | No representa Peligro a la hora de manipulación y uso. |
| MUTAGENICIDAD DE CÉLULAS REPRODUCTORAS/IN VITRO | NO APLICA |
| CARCINOGENECIDAD | NO APLICA |
| TOXICIDAD REPRODUCTIVA, ESPECÍFICA EN ÓRGANOS PARTICULARES, EXPOSICIÓN ÚNICA, REPETIDA | NO APLICA |
| PELIGRO POR INHALACIÓN | NO APLICA |

## 12. INFORMACIÓN DE LOS EFECTOS SOBRE LA ECOLOGÍA

| | |
|---|---|
| ECOTOXICIDAD (EC, IC, LC) | No existe información referente a efectos al medio ambiente y ecotoxicidad. |
| PERSISTENCIA/ DEGRADABILIDAD | NO APLICA |
| POTENCIAL BIOACUMULATIVO | NO APLICA |
| MOVILIDAD EN SUELO | NO APLICA |

## 13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN FINAL DEL PRODUCTO

No utilizar los envases para empacar agua u otras bebidas.

## 14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE

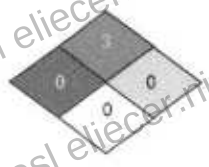
| | TERRESTRE | MARÍTIMA | AÉREA |
|---|---|---|---|
| REGULACIONES | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| NUMERO NU | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| DESIGNACIÓN OFICIAL DE TRANSPORTE | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| CLASIFICACIÓN DE PELIGROS PRINCIPAL | LÍQUIDO INFLAMABLE CATEGORIA 4 | | |
| CLASIFICACIÓN DE PELIGROS SECUNDARIO | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| GRUPO DE EMBALAJE/ENVASE | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| PELIGROS AMBIENTALES | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |

## 15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

| | |
|---|---|
| REGULACIONES NACIONALES | NTC 1692, NFPA 704 |
| REGULACIONES INTERNACIONALES | SGA SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO |

## 16. OTRA INFORMACIÓN

DECLARACIÓN DE LIMITES DE RESPONSABILIDAD: La presente hoja de seguridad ha sido elaborada a nuestro real saber y entender, con base en la información disponible a la fecha. Es responsabilidad del usuario tomar todas las precauciones y medidas de protección y seguridad establecidas en esta hoja de seguridad. El fabricante no asume responsabilidad cuando este material se utilice erróneamente o en forma contraria a su ficha de Seguridad o para fines distintos para los cuales está prevista, ni cuando se maneje o almacene en una forma que no es la habitual ni razonablemente previsible.




| | |
|---|---|
| APROBADO POR: | DIRECTOR TÉCNICO |
| FIRMA APROBACIÓN: | |



2778270635

| | | |
|---|---|---|
| Berhlan | **HOJA DE SEGURIDAD** | **CÓDIGO:** F-ID-HS-01-017<br>**FECHA DE VIGENCIA:** 08-04-2024<br>**VERSIÓN:** 04 |

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO E INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

| | |
|---|---|
| **IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO** | CREMA LAVA PLATOS |
| **USOS RECOMENDADOS** | Limpieza, remoción de grasa y brillo de toda clase de utensilios y equipos de cocina como vajillas, ollas, baterías de cocina, cubiertos, cristalería, estufas, hornos, mesones. |
| **RESTRICCIONES DE USO** | En caso de contacto con los ojos lavar con abundante agua durante 15 minutos. En caso de ingestión tomar agua. No provocar vómito. Si su uso es reiterativo use guantes. NO UTILIZAR con otros productos. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS. |
| **NOMBRE DEL PROVEEDOR** | Berhlan de Colombia S.A.S |
| **DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR** | Kilómetro 12 Vía al Valle, La Tebaida, Quindío |
| **PAÍS** | Colombia |
| **N° DE TELÉFONO DEL PROVEEDOR** | 311 764 4548 |
| **TELÉFONOS DE EMERGENCIA COLOMBIA** | 123 |
| **INFORMACIÓN DEL FABRICANTE** | Berhlan de Colombia S.A.S |
| **DIRECCIÓN ELÉCTRONICA DEL PROVEEDOR** | www.berhlan.com |

## 2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

| | |
|---|---|
| 2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla | Sensibilización Cutánea (Categoría 1) |
| 2.2 Elemento de la Etiqueta |  <br>Palabra de advertencia: ¡ATENCIÓN! |
| Identificación(es) de Peligro | H302: Nocivo en caso de ingestión.<br>H315: Provoca irritación cutánea.<br>H317: Puede provocar una reacción alérgica en la piel. |
| Consejo(s) de prudencia | P101: Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta.<br>P102: Mantener fuera del alcance de los niños.<br>P103: Leer la etiqueta antes del uso.<br>P270: No comer, beber ni fumar durante su utilización.<br>P314: Consultar a un médico en caso de malestar.<br>P501: Eliminar el contenido o el recipiente conforme a la reglamentación local/regional/nacional/internacional. |

## 3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

**INGREDIENTES**

Ácido Sulfónico Lineal, Carbonatos, Silicato de Sodio, Agente Neutralizante, Glicerina, Fragancia y Colorante.

| NOMBRE COMÚN O GENERICO | % (Especificar) | No. De CAS |
|---|---|---|
| Ácido Sulfónico Lineal | < 15,000 | 85536-14-7 |
| Carbonatos | < 60,000 | 471-34-1 |
| Silicato de Sodio | < 10,000 | 1344-09-8 |
| Agente Neutralizante | < 3,000 | 1310-73-2 |
| Glicerina | < 2,000 | 56-81-5 |

## 4. PRIMEROS AUXILIOS

| | |
|---|---|
| CONTACTO OCULAR | Lavar con abundante agua, mínimo durante 15 minutos. Levantar y separar los párpados para asegurar la remoción del químico. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica. |
| CONTACTO DERMICO | Lavar con abundante agua. Si persiste la irritación acudir al médico |
| INHALACIÓN | NO APLICA |
| INGESTIÓN | Lavar la boca con agua. Si está consciente, suministrar abundante agua. No inducir el vómito. Buscar atención médica inmediatamente. |
| ANTIDOTO RECOMENDADO POR EL MÉDICO (Cuando aplique) | Según hojas de seguridad del componente activo |

GS-2026-004703-ESREY



| 5. MEDIDAS PARA LA LUCHA CONTRA INCENDIOS | |
|---|---|
| PUNTO DE INFLAMABILIDAD (°C) | No Aplica para producto, se deben seguir protocolos con el empaque de acuerdo a medidas contra incendio para PET. |
| LIMITES DE INFLAMABILIDAD (SI EXISTEN) | No Aplica para producto, se deben seguir protocolos con el empaque de acuerdo a medidas contra incendio para PET. |
| AGENTES EXTINTORES | Agua, dióxido de carbono ($CO_2$), espuma, medios de extinción en seco. |
| EQUIPO DE PROTECCIÓN PARA COMBATIR FUEGO | No requiere de equipamiento especial |
| PRODUCTOS PELIGROSOS POR COMBUSTIÓN | No presenta combustión |

| 6. MEDIDAS QUE SE DEBEN TOMAR EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL | |
|---|---|
| PRECAUCIONES PERSONALES | Mantener fuera del área al personal no necesario y sin protección. |
| EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL Y PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA | Utilice un equipo protector individual adecuado, Aislar el área, irritación cutánea en caso de contacto directo. |
| PRECAUCIONES MEDIOAMBIENTALES | NO APLICA |
| MÉTODOS Y MATERIALES DE CONTENCIÓN, CONFINAMIENTO Y/O ABATIMIENTO | Recipientes apropiados y debidamente etiquetados. |
| MÉTODOS Y MATERIALES DE LIMPIEZA, RECUPERACIÓN NEUTRALIZACIÓN DISPOSICIÓN FINAL | Recoger con pala |
| MEDIDAS ADICIONALES DE PREVENCIÓN DE DESASTRES (EFECTOS COLATERALES) | NO APLICA |

| 7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO | |
|---|---|
| PRECAUCIONES PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA | Las operaciones de carga y descarga deben hacerse con la debida protección personal. |
| MEDIDAS OPERACIONALES Y TÉCNICAS PARA PREVENCIÓN DE EXPOSICIÓN | NO APLICA |
| OTRAS PRECAUCIONES (VENTILACIÓN) | Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos. |
| PREVENCIÓN DEL CONTACTO CON SUSTANCIAS INCOMPATIBLES | NO APLICA |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SEGURO | Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados. Temperatura ambiente |
| SUSTANCIAS Y MEZCLAS INCOMPATIBLES | NO APLICA |
| MATERIAL DE ENVASE Y EMBALAJES RECOMENDADOS | Corrugado, envases PET, envase PEAD |

| 8. CONTROLES A LA EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN PERSONAL | |
|---|---|
| CONCENTRACIÓN MÁXIMA PERMISIBLE | NO APLICA |
| CONDICIONES DE VENTILACIÓN | La zona debe estar con la ventilación adecuada |
| ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL | Guantes |
| PROTECCIÓN RESPIRATORIA | NO APLICA |
| PROTECCIÓN OCULAR | Usar gafas protectoras de salpicaduras. |
| PROTECCIÓN PARA LAS MANOS | Si su uso es reiterativo use guantes |
| PROTECCIÓN DE PIEL Y CUERPO | NO APLICA |
| DATOS DE CONTROL A LA EXPOSICIÓN (Cuando existan) | NO APLICA |

| Berhlan | HOJA DE SEGURIDAD | CÓDIGO: F-ID-HS-01-017<br>FECHA DE VIGENCIA: 08-04-2024<br>VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|

## 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

| | |
|---|---|
| ESTADO FÍSICO | Sólido |
| APARIENCIA, COLOR , OLOR | Homogénea/ Verde, Naranja, Rosa / Cítrico, Avena, Chicle. |
| CONCENTRACIÓN | < 15% Activos Aniónicos |
| POTENCIAL DE HIDRÓGENO (pH) | 10,50 a 12,00 |
| TEMPERATURA DE EBULLICIÓN (Cuando aplique) | NO APLICA |
| PUNTO DE INFLAMACIÓN | NO APLICA |
| TEMPERATURA DE AUTOIGNICIÓN | NO APLICA |
| LÍMITES DE INFLAMABILIDAD | NO APLICA |
| PRESIÓN DE VAPOR | NO APLICA |
| DENSIDAD RELATIVA DEL VAPOR | NO APLICA |
| DENSIDAD | NO APLICA |
| SOLUBILIDAD EN AGUA Y OTROS SOLVENTES | Soluble en agua |

## 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

| | |
|---|---|
| ESTABILIDAD QUÍMICA | Producto totalmente estable, siempre y cuando no se alteren sus condiciones químicas y de almacenamiento. |
| CONDICIONES QUE SE DEBEN EVITAR | NO APLICA |
| MATERIALES INCOMPATIBILIDADES | NO APLICA |
| PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA DESCOMPOSICIÓN | NO APLICA |
| PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA COMBUSTIÓN | NO APLICA |
| USO PREVISTO Y USO INDEBIDO | No mezclar con otros productos |

## 11. INFORMACIÓN SOBRE TOXICOLOGÍA

| | |
|---|---|
| TOXICIDAD AGUDA (DL50, DC50) | No representa Peligro a la hora de manipulación y uso. |
| IRRITACIÓN/CORROSIÓN CUTÁNEA | Una exposición prolongada puede irritar la piel |
| LESIONES OCULARES GRAVES/IRRITACIÓN OCULAR | En contacto directo puede irritar los ojos |
| SENSIBILIZACIÓN RESPIRATORIA O CUTÁNEA | Una exposición prolongada puede irritar las vías respiratorias |
| MUTAGENICIDAD DE CÉLULAS REPRODUCTORAS/IN VITRO | NO APLICA |
| CARCINOGENECIDAD | NO APLICA |
| TOXICIDAD REPRODUCTIVA, ESPECÍFICA EN ÓRGANOS PARTICULARES, EXPOSICIÓN ÚNICA, REPETIDA | NO APLICA |
| PELIGRO POR INHALACIÓN | NO APLICA |

## 12. INFORMACIÓN DE LOS EFECTOS SOBRE LA ECOLOGÍA

| | |
|---|---|
| ECOTOXICIDAD (EC, IC, LC) | No existe información referente a efectos al medio ambiente y ecotoxicidad. |
| PERSISTENCIA/ DEGRADABILIDAD | Producto Biodegradable (Resolución 0689) |
| POTENCIAL BIOACUMULATIVO | NO APLICA |
| MOVILIDAD EN SUELO | NO APLICA |

## 13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN FINAL DEL PRODUCTO

No utilizar los envases para empacar agua u otras bebidas, eliminar con abundante agua

## 14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE

| | TERRESTRE | MARÍTIMA | AÉREA |
|---|---|---|---|
| REGULACIONES | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| NUMERO NU | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| DESIGNACIÓN OFICIAL DE TRANSPORTE | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| CLASIFICACIÓN DE PELIGROS PRINCIPAL | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| CLASIFICACIÓN DE PELIGROS SECUNDARIO | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| GRUPO DE EMBALAJE/ENVASE | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |
| PELIGROS AMBIENTALES | NO APLICA | NO APLICA | NO APLICA |

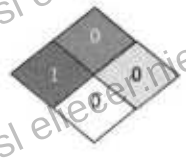
| Berdian | HOJA DE SEGURIDAD | CÓDIGO: F-ID-HS-01-017<br>FECHA DE VIGENCIA: 08-04-2024<br>VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|

**15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA**

| | |
|---|---|
| REGULACIONES NACIONALES | NTC 1692, NFPA 704 |
| REGULACIONES INTERNACIONALES | SGA SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO |

**16. OTRA INFORMACIÓN**

DECLARACIÓN DE LIMITES DE RESPONSABILIDAD: La presente hoja de seguridad ha sido elaborada a nuestro leal saber y entender, con base en la información disponible a la fecha. Es responsabilidad del usuario tomar todas las precauciones y medidas de protección y seguridad establecidas en esta hoja de seguridad. El fabricante no asume responsabilidad cuando este material se utilice erróneamente o en forma contraria a su ficha de Seguridad o para fines distintos para los cuales está prevista, ni cuando se maneje o almacene en una forma que no es la habitual ni razonablemente previsible.




| | |
|---|---|
| APROBADO POR: | DIRECTOR TÉCNICO |
| FIRMA APROBACIÓN: | |

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-004703-ESREY



# DETERGENTE EN POLVO PQP PROFESIONAL

Agosto de 2023 Versión: 02 Código: HS-CC-451

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**1.1 Identificación del producto**

Nombre: Detergente en polvo.

**1.2 Usos pertinentes Identificados y usos desaconsejados**

Recomendaciones de uso: Actividades domésticas y/o empresariales.

**1.3 Datos del proveedor de la FDS**

Productos Químicos Panamericanos S.A

**1.4 Teléfonos de emergencia**

| | | |
|---|---|---|
| **PQP Girardota** | **Girardota**. Auto norte Km 22. | **Teléfono: 57+ 4 444 97 77** |
| **PQP Sevillana** | **Bogotá**. Carrera 61 N° 45A-94 sur. | **Teléfono: 57+ 1 747 03 77** |
| **PQP Barranquilla** | **Barranquilla**. Carrera 67 # 10- 470 | **Teléfono: 57+ 5 385 97 17** |
| **PQP Jamundí** | **Jamundí.** Km 28 vía Cali - Popayán. | **Teléfono: 57+ 2 695 45 71** |
| **PQP Neiva** | **Neiva.** Km8 vía Tello, Neiva. | **Teléfono: 57+ 8 868 6731** |
| **PQP Muña** | **Bogotá,** km 22 vía al salto. | **Teléfono: 57+ 1 747 03 77** |
| **Cisproquim** | **Bogotá** 01-8000-916012. Atención las 24 horas. | **Teléfono: 57+ 1 288 60 12** |
| **Correo electrónico** | **Pqp-departamentotecnico@pqp.com.co** | |

## 2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

**2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla**

**CLASIFICACIÓN según el sistema globalmente armonizado**

Este producto no cumple los criterios para clasificarse en una clase de peligro con arreglo al Sistema Globalmente Armonizado de clasificación y etiquetado de Productos Químicos. Sin embargo, se facilitará una ficha de datos de seguridad a pedido.

**2.2 Elementos de la etiqueta**

**Pictograma:**



**Palabra de advertencia:** Atención

**Indicaciones de peligro:**

H315 - Provoca irritación cutánea
H317 - Puede provocar una reacción alérgica en la piel
H335 - Puede irritar las vías respiratorias
H319 - Provoca Irritación ocular grave



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



**Consejos de prudencia:**

P103 – Leer la etiqueta antes del uso

**2.3 Otros peligros**

No aplica.

## 3. COMPOSICIÓN /INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

**3.1 Sustancia**

No Aplica.

**3.2 Mezcla**

| COMPONENTES | No. CAS |
|---|---|
| Dodecil benceno sulfonato de sodio | 25155-30-0 |
| Carbonato de sodio | 497-19-8 |
| Sulfato de sodio | 7757-82-6 |
| Silicato de sodio | 1344-09-8 |

## 4. PRIMEROS AUXILIOS

**4.1 Descripción de los primeros auxilios**

| | |
|---|---|
| Medidas Generales: | Evite la exposición al producto, tomando las medidas de protección adecuadas. Consulte al médico, llevando la hoja de seguridad. |
| Inhalación: | Salir al aire libre. |
| Contacto con la piel: | Enjuague con agua si ocurre un contacto prolongado. Busque atención médica si se desarrolla y persiste la irritación. |
| Contacto con los ojos: | Después del enjuague inicial, quítese los lentes de contacto y continúe lavando durante al menos 15 minutos. Busque atención médica si se desarrolla y persiste la irritación. |
| Ingestión: | NO INDUZCA EL VÓMITO. Enjuague la boca con agua. Nunca suministre nada oralmente a una persona inconsciente. Llame al médico. Si el vómito ocurre espontáneamente, coloque a la víctima de costado para reducir el riesgo de aspiración. |

**4.2 Principales síntomas y efectos, tanto agudos como retardados**

| | |
|---|---|
| Inhalación: | No se esperan efectos adversos cuando se usa según las instrucciones. |
| Contacto con la piel: | No se esperan efectos adversos cuando se usa según las instrucciones. |
| Contacto con los ojos: | No se esperan efectos adversos cuando se usa según las instrucciones. |
| Ingestión: | No se esperan efectos adversos cuando se usa según las instrucciones. |

**4.3 Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que se deban dispensar inmediatamente.**

Nota al médico: Tratamiento sintomático. Para más información, consulte a un centro de intoxicaciones.



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



## 5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

**5.1 Medios de extinción Adecuados**

Utilice polvo químico seco, espuma, arena o CO2. Utilice el producto de acuerdo con los materiales circundantes.

**5.2 Peligros específicos derivados del producto químico**

El producto y su embalaje que se quema en espacios cerrados durante períodos prolongados puede producir cantidades de dióxido de carbono.

**5.3 Equipo de protección y precauciones para los bomberos**

Use ropa protectora completa, incluido casco, equipo autónomo de respiración de demanda de presión o presión positiva, ropa protectora y mascarilla.

## 6. MEDIDAS EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL

**6.1 Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia**

**6.2 Para el personal que no forma parte de los servicios de emergencia**

Mantenga alejado al personal innecesario. Use ropa protectora adecuada.

**6.3 Para el personal de emergencias**

Evite las fuentes de ignición. Evacuar al personal a un área ventilada. Use equipo de respiración autónomo y protección dérmica y ocular. Use guantes protectores impermeables. Ventile inmediatamente, especialmente en áreas bajas donde se pueden acumular vapores. No permita la reutilización del producto derramado.

Tener en cuenta la información y recomendaciones de las secciones 5 y 7. Utilizar el equipo de protección recomendado en el punto 8.

**6.4 Precauciones relativas al medio ambiente**

Evite nuevas fugas o derrames si es seguro hacerlo.

**6.5 Método y material de contención y de limpieza**

Recoger el producto con pala y colocarlo en un recipiente apropiado. Barrer o aspirar evitando la dispersión del polvo. Puede ser necesario humedecerlo ligeramente. Limpiar o lavar completamente la zona contaminada. Disponer el agua y el residuo recogido en envases señalizados para su eliminación como residuo químico.

## 7. MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

**7.1 Precauciones para una manipulación segura**

Prohibido comer, beber o fumar durante su manipulación. Evitar contacto con ojos, piel y ropa. Lavarse los brazos, manos, y uñas después de manejar este producto. El uso de guantes es recomendado. Facilitar el acceso a duchas de seguridad y lavaojos de emergencias.

**7.2 Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades**

| | |
|---|---|
| Condiciones de almacenamiento: | Almacenar en un área limpia, seca y bien ventilada. Proteger del sol. |
| Materiales de envasado: | El suministrado por el fabricante. |
| Productos incompatibles: | No almacenar con peróxidos. |

2778270635

GS-2026-004703-ESREY



## 8. CONTROLES DE EXPOSICION FISICAS Y QUIMICAS

**8.1 Parámetros de control**

No disponible.

**8.2 Controles de exposición**

Este producto, tal como se suministra, no contiene ningún material peligroso con límites de exposición ocupacional establecidos por los organismos reguladores específicos de la región.

**8.2.1 Controles técnicos apropiados**

Mantener ventilado el lugar de trabajo. La ventilación normal para operaciones habituales de manufacturas es generalmente adecuada. En áreas bajas o confinadas debe proveerse ventilación mecánica.

Disponer de duchas y estaciones lavaojos.

**8.2.2 Equipos de protección personal**

| | |
|---|---|
| Protección de los ojos y la cara: | Normalmente no es necesario. |
| Protección de la piel: | Normalmente no es necesario. En caso de contacto prolongado o repetido con la piel, utilice guantes protectores adecuados. |
| Protección respiratoria: | Normalmente no es necesario. En los casos necesarios, utilizar protección respiratoria para polvo (N95). Debe prestarse especial atención a los niveles de oxígeno presentes en el aire. Si ocurren grandes liberaciones, utilizar equipo de respiración autónomo (SCBA). |
| Consideraciones generales de higiene: | Manipular de acuerdo con las buenas prácticas de seguridad e higiene industrial. |

## 9. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

**9.1 Información sobre propiedades físicas y químicas básicas**

| | |
|---|---|
| Estado físico: | Polvo. |
| Color: | Según estándar de referencia. |
| Olor: | Según nota olfativa del estándar de referencia. |
| Umbral olfativo: | N/D |
| pH: | 10 +/-1 |
| Punto de fusión / de congelación: | N/D |
| Punto / intervalo de ebullición: | N/D |
| Tasa de evaporación: | N/D |
| Inflamabilidad: | N/D |
| Punto de inflamación: | N/D |
| Límites de inflamabilidad: | N/D |
| Presión de vapor (20°C): | N/D |
| Densidad de vapor (aire=1): | N/D |
| Densidad: | Mínimo 250 g/L |



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



| | |
|---|---|
| Solubilidad: | Completamente soluble en agua. |
| Coef. de reparto ($logK_{o/w}$): | N/D |
| Temperatura de autoignición: | N/D |
| Temperatura de descomposición: | N/D |
| Viscosidad cinemática (cSt a 25°C): | N/D |
| Constante de Henry (20°C): | N/D |
| Log Koc: | N/D |
| Propiedades explosivas: | N/D |
| Propiedades comburentes: | El producto no es comburente. |

**9.2 Información adicional**

Otras propiedades: N/A

## 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

**10.1 Reactividad**

No se espera que se produzcan reacciones o descomposiciones del producto en condiciones normales de almacenamiento.

**10.2 Estabilidad química**

El producto es químicamente estable y no requiere estabilizantes.

**10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas**

No se espera polimerización peligrosa. No contiene peróxidos orgánicos.

**10.4 Condiciones que deben evitarse**

Evitar altas temperaturas. Proteger de la humedad.

**10.5 Materiales incompatibles**

No aplica.

**10.6 Productos de descomposición peligrosos**

No aplica.

## 11. INFORMACION TOXICOLOGICA

**11.1 Información sobre los efectos toxicológicos**

| | |
|---|---|
| Toxicidad aguda: | No se dispone de información. |
| Irritación o corrosión cutáneas: | No se dispone de información. |
| Lesiones o irritación ocular graves: | No se Dispone de Información. |
| Sensibilización respiratoria o cutánea: | No se dispone de información. |

**Mutagenicidad, Cancerogenicidad y toxicidad para la reproducción:**

No se dispone de información sobre ningún componente de este producto, que presente niveles mayores o iguales que 0,1%, como carcinógeno humano probable, posible o confirmado por la IARC (Agencia Internacional de Investigaciones sobre Carcinógenos).



2778270695

GS-2026-004703-ESREY



**Efectos agudos y retardados:**

| | |
|---|---|
| Vías de exposición: | Inhalatoria, contacto dérmico y ocular. |
| Inhalación:<br>Contacto con la piel:<br>Contacto con los ojos:<br>Ingestión: | No se esperan efectos adversos cuando se usa según las instrucciones.<br>El contacto frecuente o prolongado puede producir una reacción cutánea alérgica en la piel.<br>Irritante para los ojos.<br>No se esperan efectos adversos cuando se usa según las instrucciones. |

## 12. INFORMACION ECOLOGICA

**12.1 Efectos ambientales**

Según los datos de ecotoxicidad y destino de los ingredientes individuales de esta formulación específica y de las formulaciones de productos de limpieza domésticos de consumo relacionados, este producto no se considera nocivo para los organismos acuáticos ni causa efectos adversos a largo plazo en el medio ambiente a concentraciones ambientales relevantes. Este producto está diseñado para uso dispersivo y no debe desecharse directamente en el medio ambiente.

**12.2 Persistencia y degradabilidad**

BIODEGRADABILIDAD (estimada):> 60% según método OCDE 301D Frasco cerrado. Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE). Ninguno de sus componentes aporta fosfato.

## 13. CONSIDERACIONES PARA DESECHO

Tanto el sobrante de producto como los envases vacíos deberán eliminarse según la legislación vigente en materia de protección del medio ambiente y, en particular de residuos peligrosos (Ley 1252 de 2008; Decreto 1076 de 2015; resolución 1362 de 2007; resolución 222 de 2011). Deberá clasificar el residuo y disponer del mismo mediante una empresa autorizada y que otorgue el respectivo certificado de disposición.

## 14. INFORMACIÓN PARA EL TRANSPORTE

**14.1 Transporte terrestre**

| | |
|---|---|
| DOT | No regulado como mercancía peligrosa. |
| IMDG | No regulado como mercancía peligrosa. |
| IATA | No regulado como mercancía peligrosa. |

## 15. INFORMACION SOBRE LA REGLAMENTACION

**1. Sustancia no peligrosa para la capa de ozono (1005/2009/CE).**

**2. Contenidos orgánicos volátiles de los compuestos (COV) (2004/42/CE):** N/D

## 16. OTRAS INFORMACIONES

**16.1 Abreviaturas y acrónimos**

N/A: no aplicable.
N/D: sin información disponible.
CAS: Servicio de Resúmenes Químicos
IARC: Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



ACGIH: American Conference of Governmental Industrial Hygienists.
TLV: Valor Límite Umbral
TWA: Media Ponderada en el tiempo
STEL: Límite de Exposición de Corta Duración
REL: Límite de Exposición Recomendada. PEL: Límite de Exposición Permitido.
INSHT: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
ETA: estimación de la toxicidad aguda.
$DL_{50}$: Dosis Letal Media.
$CL_{50}$: Concentración Letal Media.
$CE_{50}$: Concentración Efectiva Media.
$CI_{50}$: Concentración Inhibitoria Media.

**16.2 Principales referencias bibliográficas y fuentes de datos**

Colombia: NTC 4435, 22 de Julio de 1998 TRANSPORTE PARA MERCANCIAS. MSDS PARA MATERIALES.
Reglamento (CE) 1272/2008 sobre Clasificación, etiquetado y envasado de las sustancias químicas y sus mezclas, y sus modificatorias.
Reglamento (CE) 1907/2006 relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH), y sus modificatorias.
Dir. 91/689/CEE de residuos peligrosos y Dir. 91/156/CEE de gestión de residuos.
Acuerdo europeo sobre Transporte Internacional de Mercancías peligrosas por carretera (ADR 2015). Reglamento relativo al Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Ferrocarril (RID 2015). Código Marítimo Internacional de Mercancías Peligrosas (IMDG 34 ed.), IMO, Resolución MSC 90/28/Add.2. Código IBC/MARPOL, IMO, Resolución MEPC 64/23/Add.1.
Regulaciones de la Asociación de Transporte Aéreo Internacional (IATA 56 ed., 2015) relativas al transporte de mercancías peligrosas por vía aérea.
Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos, quinta edición revisada, 2015 (SGA 2015).
International Agency for Research on Cancer (IARC), clasificación de carcinógenos. Revisión: 23/03/2015.

**16.3 Clasificación y procedimiento utilizado para determinan la clasificación de la mezcla.**

Procedimientos de acuerdo al SGA/GHS Rev. 5.
La clasificación se ha efectuado en base a análogos químicos y a información del producto.
SECCIÓN 2: clasificación por analogía con otros productos, y en base a datos del producto.
SECCIÓN 9: datos del producto.
Inflamabilidad: conforme a datos de ensayos.
SECCIÓN 11 y 12: analogía con otros productos.
Toxicidad aguda: método de cálculo de estimación de toxicidad aguda.

**16.4 Exención de responsabilidad.**

La información indicada en esta Hoja de Seguridad fue recopilada e integrada con la información suministrada en las Hojas de Seguridad de otros proveedores de materia prima. La información relacionada con este producto puede variar, si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular en procesos específicos. La información contenida aquí se ofrece solamente como guía para la manipulación de este producto específico y ha sido elaborada de buena fe por personal técnico capacitado. Esta hoja de seguridad no pretende ser completa o



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



exhaustiva, incluso la manera y condiciones de uso y de manipulación pueden implicar otras consideraciones adicionales no contempladas en este documento.

**16.5 Control de cambios.**

Agosto 2023. Se incluye en pie de página la fecha de última actualización en formato DD/MM/AAAA. Versión 2.

NO CONTROLADO



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



## 1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

**1.1 Identificación del producto**
Nombre: Desinfectante amonio cuaternario 5 ª generación 10%
Marca: PQP Profesional.

**1.2 Usos pertinentes Identificados y usos desaconsejados**
Recomendaciones de uso: Según la hoja técnica del producto

**1.3 Datos del proveedor de la HS/FDS**
Productos Químicos Panamericanos S.A

**1.4 Teléfonos de emergencia**

| | |
|---|---|
| **PQP Girardota** | **Girardota**. Auto norte Km 22. |
| **PQP Sevillana** | **Bogotá**. Carrera 61 N° 45A-94 sur. |
| **PQP Barranquilla** | **Barranquilla**.Carrera67 (Carretera a Eternit) N° Vía 40-437 Zona Industrial La Loma No. 3. |
| **PQP Jamundí** | **Jamundí.** Km 28 vía Cali - Popayán. |
| **PQP Neiva** | **Neiva**. Km8 vía Tello, Neiva. |
| **PQP Muña** | **Bogotá,** km 22 vía al salto. |
| **Cisproquim** | **Bogotá** 01-8000-916012. Atención las 24 horas |
| **Correo Electrónico** | PQP-DEPARTAMENTOTECNICO@pqp.com.co |

**Teléfono único nacional para todas las plantas:** 333 602 6106

## 2. IDENTIFICACION DE PELIGROS

**2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla**

**CLASIFICACIÓN según el sistema globalmente armonizado**
Este producto cumple los criterios para clasificarse en una clase de peligro con arreglo al Sistema Globalmente Armonizado de clasificación y etiquetado de Productos Químicos.

**2.2 Elementos de la etiqueta**
**Pictograma:**



**Palabra de advertencia:** Peligro

**Indicaciones de peligro, frases H:**

**H302** Nocivo en caso de ingestión.



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



**H312** Nocivo en contacto con la piel.
**H314** Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.
**H335** Puede irritar las vías respiratorias.
**H400** Muy tóxico para los organismos acuáticos.
**H411** Tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.

**Consejos de prudencia, frases P:**

**P103** Leer la etiqueta antes del uso.
**P264** Lavarse la piel concienzudamente tras la manipulación.
**P273** Evitar su liberación al medio ambiente.
**P280** Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.
**P301+P330+P331** EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagar la boca. NO provocar el vómito.
**P303+P361+P353** EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (o el pelo): Quitar inmediatamente toda la ropa contaminada. Enjuagar la piel con agua [o ducharse].
**P304+P340** EN CASO DE INHALACIÓN: Transportar a la persona al aire libre y mantenerla en una posición que le facilite la respiración.
**P305+P351+P338** EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado.

### 2.3 Otros peligros
Ninguno.

## 3. COMPOSICION /INFORMACION SOBRE LOS COMPONENTES

### 3.1 Sustancia
No Aplica.

### 3.2 Mezcla

| COMPONENTES | No. CAS |
|---|---|
| Compuestos cuaternarios de amonio, di-C8-10-alkildimetil, cloruro | 68424-95-3 |
| Compuestos cuaternarios de amonio, benzil-C12-16-alkildimetil, cloruro | 68424-85-1 |
| EDTA tetrasódico | 64-02-8 |

## 4. PRIMEROS AUXILIOS

### 4.1 Descripción de los primeros auxilios

| | |
|---|---|
| Medidas Generales: | Adopte las medidas de protección adecuadas al momento de manipular el producto. Consulte al médico, llevando la hoja de seguridad |
| Inhalación: | Traslade a la víctima y procúrele aire limpio. Mantenga la calma. Si no respira, suminístrele respiración artificial. Si presenta dificultad respiratoria. Llame al médico. |
| Contacto con la piel: | Lávese inmediatamente después del contacto con abundante agua, durante al menos 20 minutos. |



2778270035

GS-2026-004703-ESREY



| | |
|---|---|
| Contacto con los ojos: | Enjuague inmediatamente los ojos con agua durante 20 minutos, y mantenga abiertos los parpados para garantizar que se aclara todo el ojo y los tejidos del parpado. Enjuagar los ojos en cuestión de segundos es esencial para lograr la máxima eficacia. Si tiene lentes de contacto, quíteselos después de los primeros 5 minutos y luego continúe enjuagándose los ojos. Consultar al médico. |
| Ingestión: | NO INDUZCA EL VÓMITO. Enjuague la boca con agua. Nunca suministre nada oralmente a una persona inconsciente. Llame al médico. Si el vómito ocurre espontáneamente, coloque a la víctima de costado para reducir el riesgo de aspiración. |

**4.2 Principales síntomas y efectos, tanto agudos como retardados**

| | |
|---|---|
| **Inhalación:** | Puede causar irritación de las vías respiratorias. |
| **Contacto con la piel:** | El contacto frecuente o prolongado puede producir irritación en la piel. Provoca quemaduras en la piel. |
| **Contacto con los ojos:** | Provoca lesiones oculares graves. |
| **Ingestión:** | Puede provocar irritación, e inducir el vómito. Nocivo si se ingiere. |

**4.3 Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que se deban dispensarse inmediatamente.**
Nota al médico: Tratamiento sintomático. Para más información, consulte a un Centro de Intoxicaciones.

## 5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

**5.1 Medios de extinción**
Usar polvo químico seco, espuma, arena o $CO_2$. Utilizar el producto acorde a los materiales de los alrededores.

**5.2 Peligros específicos derivados de la sustancia o mezcla**
El producto y sus embalajes que arden en espacios cerrados por períodos largos pueden producir cantidades de dióxido de carbono y óxidos de nitrógeno.

**5.3 Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios**

**5.3.1 Instrucciones para Extinción de incendio:**
Rocíe con agua los embalajes para evitar la ignición si fueron expuestos a calor excesivo o al fuego. Retire los embalajes si aún no fueron alcanzados por las llamas, y puede hacerlo sin riesgo.

Enfríe los contenedores con chorros de agua hasta mucho después que el fuego se haya extinguido, removiendo los restos hasta eliminar los rescoldos.

Prevenga que el agua utilizada para el control de incendios o la dilución ingrese a cursos de agua, drenajes o manantiales.

**5.3.2 Protección durante la extinción de incendios:**
Utilice equipo autónomo de respiración. La ropa de protección estructural de bomberos provee protección limitada en situaciones de incendio ÚNICAMENTE.

**5.3.3 Productos de descomposición peligrosos en caso de incendio:**



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



En caso de incendio puede desprender humos y gases irritantes y/o tóxicos, como dióxidos de carbono, óxidos de nitrógeno y otras sustancias derivadas de la combustión incompleta.

## 6. MEDIDAS EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL

### 6.1 Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia

**6.1.1 Para el personal que no forma parte de los servicios de emergencia**
Evacuar al personal hacia un área ventilada.

**6.1.2 Para el personal de emergencias**
Evacuar al personal hacia un área ventilada. Usar equipo de respiración autónoma y de protección dérmica y ocular. Usar guantes protectores impermeables. Ventilar inmediatamente, especialmente en zonas bajas donde puedan acumularse los vapores. No permitir la reutilización del producto derramado.

Tener en cuenta la información y recomendaciones de las secciones 5 y 7. Utilizar el equipo de protección recomendado en el punto 8.

### 6.2 Precauciones relativas al medio ambiente
Prevenga que el producto llegue a cursos de agua.

### 6.3 Método y material de contención y de limpieza
Para fugas del producto, detenga la fuga en caso de poder hacerlo. Formar una barrera con material absorbente evitando contaminación de fuentes hídricas. Limpiar o lavar completamente la zona contaminada. Disponer el agua y el residuo recogido en envases señalizados para su eliminación como residuo químico.

## 7. MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

### 7.1 Precauciones para una manipulación segura
Prohibido comer, beber o fumar durante su manipulación. Evitar contacto con ojos, piel y ropa. Lavarse los brazos, manos, y uñas después de manejar este producto. El uso de guantes es recomendado. Facilitar el acceso a duchas de seguridad y lavaojos de emergencias.

### 7.2 Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

| | |
|---|---|
| Condiciones de almacenamiento: | Almacenar en un área limpia, seca y bien ventilada. Proteger del sol. |
| Materiales de envasado: | El suministrado por el fabricante |
| Productos incompatibles: | Agentes oxidantes fuertes. Ácidos fuertes. |

## 8. CONTROLES DE EXPOSICION FISICAS Y QUIMICAS

### 8.1 Parámetros de control



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



| | |
|---|---|
| CMP (Res. MTESS 295/03): CMP-CPT (Res. MTESS 295/03): CMP-C (Res. MTESS 295/03): TLV-TWA (ACGIH): TLV-STEL (ACGIH): PEL (OSHA 29 CFR 1910.1000): IDLH (NIOSH): | N/D<br>N/D<br>N/D<br>N/D<br>N/D<br>N/D<br>N/D |
| PNEC (agua): PNEC (mar): PNEC-STP: | N/D<br>N/D<br>N/D |

**8.2 Controles de exposición**

**8.2.1 Controles técnicos apropiados**

Mantener ventilado el lugar de trabajo. La ventilación normal para operaciones habituales de manufacturas es generalmente adecuada. En áreas bajas o confinadas debe proveerse ventilación mecánica.

Disponer de duchas y estaciones lavaojos.

**8.2.2 Equipos de protección personal**

| | |
|---|---|
| Protección de los ojos y la cara: | Se deben usar gafas de seguridad con protección lateral. |
| Protección de la piel: | Se deben usar guantes de nitrilo. |
| Protección respiratoria: | En los casos necesarios, utilizar protección respiratoria para gases. Respirador con filtro de vapor (EN 141) Respirador con filtro ABEK. |

## 9. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

**9.1 Información sobre propiedades físicas y químicas básicas**

| | |
|---|---|
| Estado físico: | Líquido traslúcido |
| Color: | Característico según estándar |
| Olor: | Característico según estándar |
| Umbral olfativo: | N/D |
| pH: | 7.0 -8.0 |
| Punto de fusión / de congelación: | N/D |
| Punto / intervalo de ebullición: | N/D |
| Tasa de evaporación: | N/D |
| Inflamabilidad: | El producto no es inflamable ni combustible |
| Punto de inflamación: | El producto no es inflamable ni combustible |



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



| | |
|---|---|
| Límites de inflamabilidad: | El producto no es inflamable ni combustible |

| | |
|---|---|
| Presión de vapor (20°C): | N/D |
| Densidad de vapor (aire=1): | N/D |
| Densidad aparente al empacar g/mL: | 0.95-1.05 |
| Solubilidad (20°C): | Completamente soluble |
| Coef. de reparto ($logK_{o/w}$): | N/D |
| Temperatura de autoignición: | N/D |
| Temperatura de descomposición: | N/D |
| Viscosidad cinemática (cSt a 25°C): | N/D |
| Constante de Henry (20°C): | N/D |
| Log Koc: | N/D |
| Propiedades explosivas: | N/D |
| Propiedades comburentes: | El producto no es comburente |

**9.2 Información adicional**
Otras propiedades: N/D

## 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

**10.1 Reactividad**
No se espera que se produzcan reacciones o descomposiciones del producto en condiciones normales de almacenamiento.

**10.2 Estabilidad química**
El producto es químicamente estable y no requiere estabilizantes.

**10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas**
No se espera polimerización peligrosa. No contiene peróxidos orgánicos.

**10.4 Condiciones que deben evitarse**
Evitar altas temperaturas. Proteger de la humedad.

**10.5 Materiales incompatibles**
Agentes oxidantes fuertes. Ácidos fuertes. Agentes reductores fuertes.

**10.6 Productos de descomposición peligrosos**
Monóxido de carbono. Dióxido de carbono, dióxido de nitrógeno y otros gases o vapores tóxicos.

## 11. INFORMACION TOXICOLOGICA



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



### 11.1 Información sobre los efectos toxicológicos

| | |
|---|---|
| Toxicidad aguda: | No se dispone de información |
| Irritación o corrosión cutáneas: | No se dispone de información |
| Lesiones o irritación ocular graves: | No se dispone de información |
| Sensibilización respiratoria o cutánea: | No se dispone de información |

**Mutagenicidad, Cancerogenicidad y toxicidad para la reproducción:**

No se dispone de información sobre ningún componente de este producto, que presente niveles mayores o iguales que 0,1%, como carcinógeno humano probable, posible o confirmado por la IARC (Agencia Internacional de Investigaciones sobre Carcinógenos).

**Efectos agudos y retardados:**

| | |
|---|---|
| Vías de exposición: | Inhalatoria, contacto dérmico y ocular |
| Inhalación: | Puede causar irritación de las vías respiratorias, dolor de cabeza. |
| Contacto con la piel: | El contacto frecuente o prolongado puede producir irritación en la piel. Provoca quemaduras en la piel. |
| Contacto con los ojos: | Provoca lesiones oculares graves. |
| Ingestión: | Puede provocar irritación y vomito. Nocivo si se ingiere. |

## 12. INFORMACION ECOLOGICA

### 12.1 Toxicidad
No se dispone de información de toxicidad presentada.

### 12.2 Persistencia y degradabilidad
BIODEGRADABILIDAD (estimado): >60% según método OECD 301D Botella cerrada

### 12.3 Potencial de bioacumulacion
Log $K_{o/w}$: N/D
BIOACUMULACIÓN EN PECES – BCF (OCDE 305): N/D.

### 12.4 Movilidad en el suelo
Log $K_{o/w}$: N/D
CONSTANTE DE HENRRY (20°C): N/D.

### 12.5 Resultados de la valoración PBT y mPmB
N/D

### 12.6 Otros efectos adversos
AOX y contenido de metales: No contiene ningún metal ni compuestos halogenados



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



## 13. CONSIDERACIONES PARA DESECHO

Tanto el sobrante de producto como los envases vacíos deberán eliminarse según la legislación vigente en materia de protección del medio ambiente y en particular de residuos peligrosos (Ley 1252 de 2008; Decreto 1076 de 2015; resolución 1362 de 2007; Resolución 0053 de 2007; resolución 222 de 2011) Deberá clasificar el residuo y disponer del mismo mediante una empresa autorizada. Procedimiento de disposición: Tratamiento de aguas residuales, o disposición en relleno sanitario.

## 14. INFORMACION PARA EL TRANSPORTE

### 14.1 Transporte terrestre

| | |
|---|---|
| Nombre Apropiado para el Transporte: | LÍQUIDO CORROSIVO, N.E.P. |
| N° UN/ID: | 1760 |
| Clase de Peligro: | 8 |
| Grupo de Embalaje: | II |
| Código de Riesgo: | N/D |
| Cantidad limitada y exceptuada: | N/D |

## 15. INFORMACION SOBRE LA REGLAMENTACION

**Ley 769 de 2002 Código Nacional de Tránsito terrestre, Artículo 32**
La carga de un vehículo debe estar debidamente empacada, rotulada, embalada y cubierta conforme a la normatividad técnica nacional cuando este aplique, de acuerdo con las exigencias propias de su naturaleza, de manera que cumpla con las medidas de seguridad vial y la normatividad ambiental. Los contenedores deberán llevar dispositivos especiales de sujeción, según lo estipulado por el Ministerio de Transporte.

**Decreto 1609 de 2002**
Por el cual se reglamenta el manejo y transporte por carreteras de mercancías peligrosas.

**Otras instrucciones, restricciones y disposiciones legales:** Clasificación según reglamento (UE) No. 1272/2008 [CLP]. Reglamento (CE) n.° 648/2004 de 31 de marzo de 2004 sobre detergentes: Registro, evaluación, autorización y restricción de las sustancias y preparados químicos Reglamento (CE) nº 1907/2006. Directiva 1999/45/CE sobre preparados peligrosos. Directiva 67/548/CEE sobre sustancias peligrosas.

## 16. OTRAS INFORMACIONES

### 16.1 Abreviaturas y acrónimos

N/A: no aplicable.
N/D: sin información disponible.
CAS: Servicio de Resúmenes Químicos
IARC: Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer
ACGIH: American Conference of Governmental Industrial Hygienists.
TLV: Valor Límite Umbral
TWA: Media Ponderada en el tiempo
STEL: Límite de Exposición de Corta Duración



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



REL: Límite de Exposición Recomendada. PEL: Límite de Exposición Permitido.
INSHT: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
ETA: estimación de la toxicidad aguda.

$DL_{50}$: Dosis Letal Media.
$CL_{50}$: Concentración Letal Media.
$CE_{50}$: Concentración Efectiva Media.
$CI_{50}$: Concentración Inhibitoria Media.

**16.2 Principales referencias bibliográficas y fuentes de datos**

Colombia: NTC 4435, 22 de Julio de 1998 TRANSPORTE PARA MERCANCIAS. MSDS PARA MATERIALES.
Reglamento (CE) 1272/2008 sobre Clasificación, etiquetado y envasado de las sustancias químicas y sus mezclas, y sus modificatorias.
Reglamento (CE) 1907/2006 relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH), y sus modificatorias.
Dir. 91/689/CEE de residuos peligrosos y Dir. 91/156/CEE de gestión de residuos.
Acuerdo europeo sobre Transporte Internacional de Mercancías peligrosas por carretera (ADR 2015). Reglamento relativo al Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Ferrocarril (RID 2015). Código Marítimo Internacional de Mercancías Peligrosas (IMDG 34 ed.), IMO, Resolución MSC 90/28/Add.2. Código IBC/MARPOL, IMO, Resolución MEPC 64/23/Add.1.
Regulaciones de la Asociación de Transporte Aéreo Internacional (IATA 56 ed., 2015) relativas al transporte de mercancías peligrosas por vía aérea.
Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos, Dec 1496/2018
International Agency for Research on Cancer (IARC), clasificación de carcinógenos. Revisión: 23/03/2015.

**16.3 Clasificación y procedimiento utilizado para determinan la clasificación de la mezcla.**

Procedimientos de acuerdo con el SGA/GHS
La clasificación se ha efectuado en base a análogos químicos y a información del producto.
SECCIÓN 2: clasificación por analogía con otros productos, y en base a datos del producto.
SECCIÓN 9: datos del producto.
Inflamabilidad: conforme a datos de ensayos.
SECCIÓN 11 y 12: analogía con otros productos.
Toxicidad aguda: método de cálculo de estimación de toxicidad aguda.

**16.4 Exención de responsabilidad.**

La información indicada en esta Hoja de Seguridad fue recopilada e integrada con la información suministrada en las Hojas de Seguridad de los proveedores de materia prima. La información relacionada con este producto puede variar, si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular en procesos específicos. La información contenida aquí se ofrece solamente como guía para la manipulación de este producto específico y ha sido elaborada de buena fe por personal técnico capacitado. Esta hoja de seguridad no pretende ser completa o exhaustiva, incluso la manera y condiciones de uso y de manipulación pueden implicar otras consideraciones adicionales no contempladas en este documento.

**16.5 Control de cambios.**



2778270635

| CONTROL DE CAMBIOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Versión** | **Descripción del cambio** | **Solicitado/ Elaborado por** | **Aprobado por** | **Fecha aprobación** |
| 01 | Se crea documento | Líder I+D Consumo | Dirección Técnica | 01/01/2020 |
| 02 | Se actualiza información técnica y según SGA | Jefe I+D y Optimización Consumo | Dirección Técnica | 26/01/2024 |

Fin de la FDS

COPIA NO CONTROLADA



2778270635

GS-2026-004703-ESREY

PRODUCTOS QUIMICOS PANAMERICANOS S.A.
FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD (FDS/MSDS)

# DESENGRASANTE DESINCRUSTANTE

Enero de 2020 Version:01 Codigo: HS-CC-308

## 1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

### 1.1 Identificación del producto

Nombre: Desengrasante Desincrustante
Marca: PQP Profesional.

### 1.2 Usos pertinentes Identificados y usos desaconsejados

Recomendaciones de uso: Según la hoja técnica del producto

### 1.3 Datos del proveedor de la HS/FDS

Productos Químicos Panamericanos S.A

### 1.4 Teléfonos de emergencia

| | | |
|---|---|---|
| **PQP Girardota** | **Girardota**. Auto norte Km 22. | **Teléfono 57+4 444 97 77** |
| **PQP Sevillana** | **Bogotá**. Carrera 61 N° 45A-94 sur. | **Teléfono 57+1 747 03 77** |
| **PQP Barranquilla** | **Barranquilla**.Carrera67 (Carretera a Eternit) N° Via 40-437 Zona Industrial La Loma No. 3. | **Teléfono 57+5 385 97 17** |
| **PQP Jamundí** | **Jamundí**. Km 28 vía Cali - Popayán. | **Teléfono 57+2 695 45 71** |
| **PQP Neiva** | **Neiva**. Km8 vía Tello, Neiva. | **Teléfono 57+8 868 6731** |
| **PQP Muña** | **Bogotá,** km 22 vía al salto. | **Teléfono 57+1 747 03 77** |
| **Cisproquim** | **Bogotá** 01-8000-916012. Atención las 24 horas | **Teléfono 57+1 288 60 12** |
| **Correo Electrónico** | PQP-DEPARTAMENTOTECNICO@pqp.com.co | |

## 2. IDENTIFICACION DE PELIGROS

### 2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla

**CLASIFICACIÓN según el sistema globalmente armonizado**

Este producto no cumple los criterios para clasificarse en una clase de peligro con arreglo al Sistema Globalmente Armonizado de clasificación y etiquetado de Productos Químicos. Sin embargo, se facilitará una ficha de datos de seguridad a pedido.

### 2.2 Elementos de la etiqueta

**Pictograma:**



**Palabra de advertencia:** Peligro para la salud humana, corrosivo para la piel o los ojos

**Indicaciones de peligro:**

**H332** Nocivo en caso de inhalación
**H315** Provoca irritación cutánea
**H319** Provoca irritación ocular grave
**H335** Puede irritar las vías respiratorias

| | Elaboro/Modifico | Reviso | Aprobó |
|---|---|---|---|
| FIRMA | | | |
| CARGO | Equipo Interdisciplinario | Coordinador SGC | Director Técnico |



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



**Consejos de prudencia:**
**P103** Leer la etiqueta antes del uso

**2.3 Otros peligros**
Extremadamente corrosivo.

## 3. COMPOSICION /INFORMACION SOBRE LOS COMPONENTES

**3.1 Sustancia**
No Aplica.
**3.2 Mezcla**

| COMPONENTES | No. CAS | OBSERVACIONES/TLV |
|---|---|---|
| Hidróxido de sodio líquido | 1310-73-2 | |
| Silicato de sodio | 1344-09-8 | |

## 4. PRIMEROS AUXILIOS

**4.1 Descripción de los primeros auxilios**

| | |
|---|---|
| Medidas Generales: | Evite la exposición al producto, tomando las medidas de protección adecuadas. Sustancia con pH alcalino (básico), fuertemente corrosivo a todos los tejidos por contacto, inhalación o ingestión, provocando quemaduras de segundo y tercer grado en pocos segundos, no necesariamente con sensación de dolor. Consulte al médico, llevando la hoja de seguridad |
| Inhalación: | Traslade a la víctima y procúrele aire limpio. Mantenga la calma. Si no respira, suministrele respiración artificial. No utilice el método de boca a boca si la víctima ingirió o inhaló la sustancia: induzca la respiración artificial con un instrumento respiratorio médico adecuado. Si presenta dificultad respiratoria. Llame al médico. |
| Contacto con la piel: | Lávese inmediatamente después del contacto con abundante agua, durante al menos 20 minutos. Quite la ropa contaminada, joyas y zapatos bajo la corriente de agua. Si persiste la irritación, repita el enjuague. Para quemaduras consiga atención médica. Deseche la ropa y los zapatos contaminados de forma que se evite una mayor exposición. Puede lavarse posteriormente (NO ANTES) con una solución muy diluida de Ácido Bórico o vinagre. |
| Contacto con los ojos: | Enjuague inmediatamente los ojos con agua durante 20 minutos, y mantenga abiertos los parpados para garantizar que se aclara todo el ojo y los tejidos del parpado. Enjuagar los ojos en cuestión de segundos es esencial para lograr la máxima eficacia. Si tiene lentes de contacto, quíteselos después de los primeros 5 minutos y luego continúe enjuagándose los ojos. Consultar al médico inmediatamente. |
| Ingestión: | NO INDUZCA EL VÓMITO. Enjuague la boca con agua. Nunca suministre nada oralmente a una persona inconsciente. Llame al médico. Si el vómito ocurre espontáneamente, coloque a la víctima de costado para reducir el riesgo de aspiración. Transporte a la víctima INMEDIATAMENTE a un centro de atención médica. |



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



**4.2 Principales síntomas y efectos, tanto agudos como retardados**

| | |
|---|---|
| **Inhalación:** | Dolor de cabeza. Puede causar irritación de las vías respiratorias. Quemaduras graves en las vías respiratorias. |
| **Contacto con la piel:** | El contacto frecuente o prolongado puede producir quemaduras en la piel. |
| **Contacto con los ojos:** | Corrosivo para los ojos, irritación y quemaduras graves. |
| **Ingestión:** | Puede provocar irritación y quemaduras graves e inducir el vómito. |

**4.3 Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que se deban dispensarse inmediatamente.**

Nota al médico: Tratamiento sintomático. Para más información, consulte a un Centro de Intoxicaciones.

Las evaluaciones médicas deben ser efectuadas a partir de cuando presenten cualquier síntoma de irritación en la piel, ojos o tracto respiratorio. Cada emergencia médica es única dependiendo del grado de exposición. Siga primero las instrucciones de primeros auxilios. Algunos tratamientos exitosos encontrados en las referencias fueron los siguientes, sin embargo siga siempre su criterio: – Para ingestión con quemaduras graves practique un estudio completo de sangre. Considere la inserción de un tubo orogástrico o nasogástrico, pequeño y flexible para la solución del contenido gástrico. Evalúe quemaduras por medio de una endoscopía o laparotomía. Si hay signos y síntomas de perforación y sangrado realice pruebas de funcionalidad renal, PT, INR, PTT y tipo sanguíneo. Si lo considera suministre corticoesteroides, paracetamol y antibióticos. Secuelas de la ingestión pueden ser fístulas traqueoesofagales y aortoesofagales, estricturas de boca, esófago y estómago, así como carcinoma esofagal. – para quemaduras en los ojos si el daño es menor aplique soluciones oftálmicas tópicas, antibióticos o analgésicos sistémicos. Si hay quemaduras graves considere retirar diariamente los despojos del tejido necrosado y aplicación de atropina local, antibióticos, esteroides, ACTH sistémico, vitaminas, antiácidos, enzimas proteolíticas, acetazolamida, timolol, ácido ascórbico al 2%, citratos, EDTA, cisteína, NAC, penicilamina, tetraciclina, hidrocloruro de proparacaina para irrigación, lentes de contacto suaves, evitando la opacidad corneal y logrando la visión del ojo. – Para inhalación de nieblas suministre oxígeno húmedo y conecte a la víctima a un monitor de estrés respiratorio.

## 5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

**5.1 Medios de extinción**

Usar polvo químico seco, espuma, arena o $CO_2$. Si se utiliza agua, se debe tener cuidado debido a que puede generar bastante calor y provocar salpicaduras si se aplica directamente al hidróxido de sodio. No se recomienda utilizar agentes extintores halogenados. Utilizar el producto acorde a los materiales de los alrededores.

**5.2 Peligros específicos derivados de la sustancia o mezcla**

El producto y sus embalajes que arden en espacios cerrados por periodos largos pueden producir cantidades de dióxido de carbono, gases de óxido de sodio y corrosivos. El hidróxido de sodio no es inflamable, no apoya la combustión ni es explosivo. La reacción del hidróxido de sodio con agua y varios materiales puede generar suficiente calor para que los combustibles cercanos se incendien. El hidróxido de sodio puede reaccionar con metales como el aluminio, estaño y zinc para formar gas de hidrógeno inflamable y explosivo.

**5.3 Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios**

**5.3.1 Instrucciones para Extinción de incendio:**

Evacue el área y controle el incendio desde una distancia segura o un sitio protegido. Aproxímese al fuego con el viento a favor. Si es posible, aísle los materiales que no estén involucrados en el incendio y proteja al personal. Mueva los recipientes del área de incendio si se puede hacer sin riesgo. Aléjese si se presentan ruidos, deformaciones o decoloración en los recipientes.



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



Puede utilizarse agua con extrema precaución para extinguir un incendio en un área donde se almacena hidróxido de sodio. El agua no debe entrar en contacto con el hidróxido de sodio. Puede utilizarse agua en cantidades que inunden como rocío o niebla para mantener fríos los recipientes expuestos al fuego y absorber el calor. A altas temperaturas pueden generarse vapores que producen un gas fuerte y corrosivo. No entre sin utilizar equipo de protección especializado adecuado para la situación. El agua en un incendio donde se involucran grandes cantidades de Hidróxido de Sodio pudiera generar suficiente calor (por dilución del Hidróxido de Sodio en agua) que pudiera agravar las condiciones del incendio.

**5.3.2 Protección durante la extinción de incendios:**
Use equipo protector especializado que sea adecuado para la situación. La ropa protectora norma para bomberos (Equipo Bunker) puede no proporcionar una protección adecuada. Puede ser necesaria ropa resistente a químicos (es decir, un traje contra salpicaduras químicas) y un aparato de respiración autónoma de presión positiva (aprobado por MSHN/NIOSH o su equivalente).

**5.3.3 Productos de descomposición peligrosos en caso de incendio:**
En caso de incendio puede desprender humos y gases irritantes y/o tóxicos, como dióxidos de carbono gases de óxido de sodio, corrosivos y otras sustancias derivadas de la combustión incompleta.

## 6. MEDIDAS EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL

**6.1 Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia**

**6.1.1 Para el personal que no forma parte de los servicios de emergencia**
Evitar fuentes de ignición. Evacuar al personal hacia un área ventilada.

**6.1.2 Para el personal de emergencias**
Evitar fuentes de ignición. Evacuar al personal hacia un área ventilada. Usar equipo de respiración autónoma y de protección dérmica y ocular. Usar guantes protectores impermeables. Ventilar inmediatamente, especialmente en zonas bajas donde puedan acumularse los vapores. No permitir la reutilización del producto derramado.

Tener en cuenta la información y recomendaciones de las secciones 5 y 7. Utilizar el equipo de protección recomendado en el punto 8.

**6.2 Precauciones relativas al medio ambiente**
Prevenga que el producto llegue a cursos de agua.

**6.3 Método y material de contención y de limpieza**

Para fugas del producto, detenga la fuga en caso de poder hacerlo. Formar una barrera con material absorbente evitando contaminación de fuentes hídricas. Limpiar o lavar completamente la zona contaminada. Disponer el agua y el residuo recogido en envases señalizados para su eliminación como residuo químico. Derrame en agua: Neutralícelo con ácido diluido.
Derrame en tierra de hidróxido de sodio: Las soluciones deben contenerse mediante diques de material inerte como la arena o la tierra. Las soluciones pueden recuperarse o diluirse cuidadosamente con agua, y neutralizarse cuidadosamente con ácidos diluidos como el ácido acético o con bicarbonato de sodio.



2778270035

## 7. MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

### 7.1 Precauciones para una manipulación segura

Prohibido comer, beber o fumar durante su manipulación. Evitar contacto con ojos, piel y ropa. Lavarse los brazos, manos, y uñas después de manejar este producto. El uso de guantes es recomendado. Facilitar el acceso a duchas de seguridad y lavaojos de emergencias.

### 7.2 Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

| | |
|---|---|
| Condiciones de almacenamiento: | Almacenar en un área limpia, seca y bien ventilada. Proteger del sol. Evite el congelamiento. No se almacene a temperaturas por encima de 40°C (104°F). |
| Materiales de envasado: | El suministrado por el fabricante |
| Productos incompatibles: | Agentes clorados, ácidos fuertes. |

## 8. CONTROLES DE EXPOSICION FISICAS Y QUIMICAS

### 8.1 Parámetros de control

| | |
|---|---|
| CMP (Res. MTESS 295/03): CMP-<br>CPT (Res. MTESS 295/03): CMP-<br>C (Res. MTESS 295/03): TLV-<br>TWA (ACGIH):<br>TLV-STEL (ACGIH):<br>PEL (OSHA 29 CFR 1910.1000):<br>IDLH (NIOSH): | N/D<br>N/D<br>N/D<br>N/D<br>N/D<br>N/D<br>N/D |
| PNEC (agua):<br>PNEC (mar):<br>PNEC-STP: | N/D<br>N/D<br>N/D |

### 8.2 Controles de exposición

#### 8.2.1 Controles técnicos apropiados

Mantener ventilado el lugar de trabajo. La ventilación normal para operaciones habituales de manufacturas es generalmente adecuada. Campanas locales deben ser usadas durante operaciones que produzcan o liberen grandes cantidades de producto. En áreas bajas o confinadas debe proveerse ventilación mecánica.

Disponer de duchas y estaciones lavaojos.

#### 8.2.2 Equipos de protección personal

| | |
|---|---|
| Protección de los ojos y la cara: | Se deben usar gafas de seguridad con protección lateral o protección facial completa. |
| Protección de la piel: | Se deben usar guantes de nitrilo. Use traje completo, guantes y Botas (dentro del pantalón) de material resistente. |
| Protección respiratoria: | Es necesario un Respirador de Aire (SAR) operado en modo de flujo continuo, protección para los ojos, o un respirador de máscara completa con filtro(s) de cartucho de alta eficiencia, o un respirador motorizado purificador de aire con filtro(s) para polvo y rocío, protección para los ojos |



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



| | |
|---|---|
| | o un Aparato de Respiración Autónoma de máscara completa (SCBA); o SAR de máscara completa.<br>Entrada planeada o de emergencia a ambientes con concentraciones desconocidas o condiciones IDLH: Equipo de suministro de Aire (SAR) de máscara completa, con presión positiva; o SAR de máscara completa con presión positiva con un SAR auxiliar de presión positiva.<br>ESCAPE: Respirador de máscara completa con filtro(s) de partículas de alta eficiencia o cartuchos para altas concentraciones; o un equipo de respiración autónoma de máscara completa SCBA. Debe prestarse especial atención a los niveles de oxígeno presentes en el aire. Si ocurren grandes liberaciones, utilizar equipo de respiración autónomo (SCBA). |

## 9. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

### 9.1 Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

| | |
|---|---|
| Estado físico: | Líquido traslúcido |
| Color: | Característico según estándar |
| Olor: | Característico según estándar |
| Umbral olfativo: | N/D |
| pH: | 12.0 -14.0 |
| Punto de fusión / de congelación: | N/D |
| Punto / intervalo de ebullición: | N/D |
| Tasa de evaporación: | N/D |
| Inflamabilidad: | El producto no es inflamable ni combustible |
| Punto de inflamación: | El producto no es inflamable ni combustible |
| Límites de inflamabilidad: | El producto no es inflamable ni combustible |

| | |
|---|---|
| Presión de vapor (20°C): | N/D |
| Densidad de vapor (aire=1): | N/D |
| Densidad aparente al empacar g/mL: | 0.95-1.05 |
| Solubilidad (20°C): | Completamente soluble |
| Coef. de reparto ($logK_{o/w}$): | N/D |
| Temperatura de autoignición: | N/D |
| Temperatura de descomposición: | N/D |
| Viscosidad cinemática (cSt a 25°C): | N/D |
| Constante de Henry (20°C): | N/D |
| Log Koc: | N/D |



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



| | |
|---|---|
| Propiedades explosivas: | N/D |
| Propiedades comburentes: | El producto no es comburente |

**9.2 Información adicional**
Otras propiedades: N/D

## 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

**10.1 Reactividad**
No se espera que se produzcan reacciones o descomposiciones del producto en condiciones normales de almacenamiento. Es corrosivo para el aluminio, estaño, zinc, cobre y bronce. Es corrosivo para el acero a temperaturas elevadas (más de 40°C). Ataca lentamente al vidrio a temperatura ambiente.

**10.2 Estabilidad química**
El producto es químicamente estable y no requiere estabilizantes.

**10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas**
No se espera polimerización peligrosa. No contiene peróxidos orgánicos. No ocurrirá. Sin embargo, puede inducir polimerización peligrosa del acetaladehído, acroleino y acrilonitrilo.

**10.4 Condiciones que deben evitarse**
Evitar altas temperaturas. Agua. Proteger de la humedad.

**10.5 Materiales incompatibles**
El hidróxido de sodio reacciona fuerte, violenta o explosivamente con muchos químicos orgánicos e inorgánicos como ácidos fuertes, nitroaromáticos, compuestos nitroparafinicos y organohalógenos, glicoles y peróxidos orgánicos, nitrometano. Reacciona violentamente con el agua, generando un calor importante y salpicando peligrosamente hidróxido de sodio corrosivo. Polimeriza el acetaldehído, acroleino o acrilonitrilo en forma violenta. Produce gas de hidrógeno inflamable y explosivo si reacciona con tetrahidroborato de sodio o con algunos metales como el aluminio, estaño, zinc, magnesio o aleaciones. Puede formar espontáneamente químicos inflamables al contacto con 1,2- dicloroetileno, tricloroetileno o tetracloroetano. Puede producir monóxido de carbono (tóxico) al contacto con soluciones de azúcares como la fructuosa, lactosa y maltosa que se encuentran en alimentos y bebidas. Las soluciones de Hidróxido de Sodio absorben el bióxido de carbono del aire, formando carbonato de sodio. Evitar el contacto con cuero o lana.

**10.6 Productos de descomposición peligrosos**
Vapores de óxido de Sodio por descomposición térmica.

## 11. INFORMACION TOXICOLOGICA

**11.1 Información sobre los efectos toxicológicos**

| | |
|---|---|
| Toxicidad aguda: | No se dispone de información |
| Irritación o corrosión cutáneas: | EXTREMADAMENTE IRRITANTE para piel y ojos. |
| Lesiones o irritación ocular graves: | EXTREMADAMENTE IRRITANTE para piel y ojos. |



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



| | |
|---|---|
| Sensibilización respiratoria o cutánea: | No se dispone de información |

**Mutagenicidad, Cancerogenicidad y toxicidad para la reproducción:**

No se dispone de información sobre ningún componente de este producto, que presente niveles mayores o iguales que 0,1%, como carcinógeno humano probable, posible o confirmado por la IARC (Agencia Internacional de Investigaciones sobre Carcinógenos).

**Efectos agudos y retardados:**

| | |
|---|---|
| Vías de exposición: | Inhalatoria, contacto dérmico y ocular |
| Inhalación: | Puede causar irritación y quemadura de las vías respiratorias, dolor de cabeza. |
| Contacto con la piel: | El contacto frecuente o prolongado puede producir irritación y quemadura en la piel. |
| Contacto con los ojos: | Irritante para los ojos. Produce quemadura. |
| Ingestión: | Puede provocar irritación y vómito. Produce quemadura. |

## 12. INFORMACION ECOLOGICA

**12.1 Toxicidad**
No se dispone de información de toxicidad presentada.

**12.2 Persistencia y degradabilidad**
BIODEGRADABILIDAD (estimado): >60% según método OECD 301D Botella cerrada.

**12.3 Potencial de bioacumulacion**
Log $K_{o/w}$: N/D
BIOACUMULACIÓN EN PECES – BCF (OCDE 305): N/D.

**12.4 Movilidad en el suelo**
Log $K_{o/w}$: N/D
CONSTANTE DE HENRRY (20°C): N/D.

**12.5 Resultados de la valoración PBT y mPmB**
N/D

**12.6 Otros efectos adversos**
AOX y contenido de metales: No contiene ningún metal ni compuestos halogenados

## 13. CONSIDERACIONES PARA DESECHO

Tanto el sobrante de producto como los envases vacíos deberán eliminarse según la legislación vigente en materia de protección del medio ambiente y en particular de residuos peligrosos (Ley 1252 de 2008; Decreto 1076 de 2015; resolución 1362 de 2007; Resolución 0053 de 2007; resolución 222 de 2011) Deberá clasificar el residuo y disponer del mismo mediante una empresa autorizada. Procedimiento de disposición: Tratamiento de aguas residuales, o disposición en relleno sanitario.

## 14. INFORMACION PARA EL TRANSPORTE

**14.1 Transporte terrestre**

| | |
|---|---|
| Nombre Apropiado para el Transporte: | Desengrasante Desincrustante |



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



| | |
|---|---|
| N° UN/ID: | 1824 |
| Clase de Peligro: | 8 |
| Grupo de Embalaje: | II |
| Código de Riesgo: | N/D |
| Cantidad limitada y exceptuada: | N/D |

## 15. INFORMACION SOBRE LA REGLAMENTACION

No contiene ninguna sustancia sujeta a las restricciones del Anexo XVII
No contiene sustancias candidatas de REACH
No contiene ninguna sustancia que figure en la lista del Anexo XIV de REACH

**Recomendaciones del CESIO**: Los surfactantes empleados en esta preparación son catalogados como biodegradables de acuerdo con la reglamentación (CE) n° 648/2004 sobre detergentes. Los datos que corroboran esta afirmación están a la disposición de las autoridades competentes de los Estados Miembros y serán puestos a su disposición si así lo solicitan o a petición de un productor de detergentes.

**Otras instrucciones, restricciones y disposiciones legales**: Clasificación según reglamento (UE) No. 1272/2008 [CLP]. Reglamento (CE) n.° 648/2004 de 31 de marzo de 2004 sobre detergentes: Registro, evaluación, autorización y restricción de las sustancias y preparados químicos Reglamento (CE) nº 1907/2006. Directiva 1999/45/CE sobre preparados peligrosos. Directiva 67/548/CEE sobre sustancias peligrosas.

## 16. OTRAS INFORMACIONES

### 16.1 Abreviaturas y acrónimos

N/A: no aplicable.
N/D: sin información disponible.
CAS: Servicio de Resúmenes Químicos
IARC: Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer
ACGIH: American Conference of Governmental Industrial Hygienists.
TLV: Valor Límite Umbral
TWA: Media Ponderada en el tiempo
STEL: Límite de Exposición de Corta Duración
REL: Límite de Exposición Recomendada. PEL: Límite de Exposición Permitido.
INSHT: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
ETA: estimación de la toxicidad aguda.
$DL_{50}$: Dosis Letal Media.
$CL_{50}$: Concentración Letal Media.
$CE_{50}$: Concentración Efectiva Media.
$CI_{50}$: Concentración Inhibitoria Media.

### 16.2 Principales referencias bibliográficas y fuentes de datos

Colombia: NTC 4435, 22 de Julio de 1998 TRANSPORTE PARA MERCANCIAS. MSDS PARA MATERIALES.
Reglamento (CE) 1272/2008 sobre Clasificación, etiquetado y envasado de las sustancias químicas y sus mezclas, y sus modificatorias.
Reglamento (CE) 1907/2006 relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH), y sus modificatorias.
Dir. 91/689/CEE de residuos peligrosos y Dir. 91/156/CEE de gestión de residuos.
Acuerdo europeo sobre Transporte Internacional de Mercancías peligrosas por carretera (ADR 2015). Reglamento relativo al Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Ferrocarril (RID 2015). Código Marítimo



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



Internacional de Mercancías Peligrosas (IMDG 34 ed.), IMO, Resolución MSC 90/28/Add.2. Código IBC/MARPOL, IMO, Resolución MEPC 64/23/Add.1.
Regulaciones de la Asociación de Transporte Aéreo Internacional (IATA 56 ed., 2015) relativas al transporte de mercancías peligrosas por vía aérea.
Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos, Dec 1496/2018
International Agency for Research on Cancer (IARC), clasificación de carcinógenos. Revisión: 23/03/2015.

**16.3 Clasificación y procedimiento utilizado para determinan la clasificación de la mezcla.**

| |
|---|
| Procedimientos de acuerdo con el SGA/GHS<br>La clasificación se ha efectuado en base a análogos químicos y a información del producto.<br>SECCIÓN 2: clasificación por analogía con otros productos, y en base a datos del producto.<br>SECCIÓN 9: datos del producto.<br>Inflamabilidad: conforme a datos de ensayos.<br>SECCIÓN 11 y 12: analogía con otros productos.<br>Toxicidad aguda: método de cálculo de estimación de toxicidad aguda. |

**16.4 Exención de responsabilidad.**

La información indicada en esta Hoja de Seguridad fue recopilada e integrada con la información suministrada en las Hojas de Seguridad de los proveedores de materia prima. La información relacionada con este producto puede variar, si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular en procesos específicos. La información contenida aquí se ofrece solamente como guía para la manipulación de este producto específico y ha sido elaborada de buena fe por personal técnico capacitado. Esta hoja de seguridad no pretende ser completa o exhaustiva, incluso la manera y condiciones de uso y de manipulación pueden implicar otras consideraciones adicionales no contempladas en este documento.

**16.5 Control de cambios.**

Enero 2020. Se genera documento. Versión 1

Fin de la FDS

COPIA CONTROLADA



2778270695

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 000993 Fecha: 24-04-2026
Firma, [illegible] Hora: 15:00
GS-2026-000993-ESREY

24 de abril de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Envió documentación proveedores locales

En atención a las CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS en el ítem 21, con toda atención me permito hacer entrega de la documentación de los proveedores locales de productos alimenticios fabricados fuera de la operación en el servicio de alimentación de la Escuela de Policía Rafael Reyes así:

PRODUCTOS MILANEZ (productos de panadería) = Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.

TAMALES EL GALLINERAL = Permiso sanitario, inspección sanitaria con enfoque de riesgo a fábricas de alimentos.

PROALBOY (arepas) = Permiso sanitario, inspección sanitaria con enfoque de riesgo a fábricas de alimentos.

DISTRIBUCIONES DIFRA LOS ÁNGELES (productos cárnicos y salsamentaria) = Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS ROJAS ALBARRACÍN LTDA (agua en bolsa) = inspección sanitaria con enfoque de riesgo a fábricas de alimentos.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: lo enunciado en (25 folios)



2778270685

GS-2026-004703-ESREY

| Boyacá | FORMATO | VERSIÓN: 0 |
|---|---|---|
| | | CÓDIGO: M-GS-PP-F-175 |
| ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | | FECHA: 25/Ago/2019 |

CIUDAD: Santa Rosa de Viterbo FECHA: 14-Marzo-2026 ACTA N°:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [X] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE BOYACÁ

## IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Con el nombre

RAZÓN SOCIAL: Dario Orlando Espitia Fuentes

CÉDULA/NIT: 74.301.660 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 1569374301660

NOMBRE COMERCIAL: Milanes Express

DIRECCIÓN: Calle 8 # 4-71 MATRICULA MERCANTIL: 98527

DEPARTAMENTO: BOYACÁ *MUNICIPIO: Santa Rosa de Viterbo

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Centro

TELÉFONOS: 3107866958 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: dario2804espitia@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Dario Orlando Espitia Fuentes

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 74.301.660

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Dario Orlando Espitia Fuentes

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 74.301.660

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 8 # 4-71

*DEPARTAMENTO: Boyacá *MUNICIPIO: Santa Rosa de Viterbo

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7am-8pm / L-D. *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2.

## CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | 09-Junio-2025 | FAVORABLE | | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | 86% |
|---|---|---|---|---|---|
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | X | | |
| | | DESFAVORABLE | | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PROGRAMACIÓN | X | SOLICITUD DEL INTERESADO | | ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS | |
| SOLICITUD OFICIAL | | EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA | | SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS/COMIN | |
| OTRO | Especifique | | | | |

## EVALUACIÓN

| | |
|---|---|
| Aceptable (A) | Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Aceptable con Requerimiento (AR) | Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Inaceptable (I) | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| No Aplica (NA) | Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos. |
| Crítico (C) | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores |

## I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

| | EDIFICACIÓN E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6. Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8) | X 2 | 1 | 0 | |
| 1.2 | Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.) | 2 | X 1 | 0 | Paredes presentan deterioro de pintura. |

2778270635

GS-2026-004703-ESREY

| Gobernación Boyacá | FORMATO | VERSIÓN: 0 |
|---|---|---|
| | | CÓDIGO: M-GS-PP-F-175 |
| ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | | FECHA: 25/Ago/2019 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.) | 2 | X 1 | 0 | | C |
| 1.4 | Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32, Numeral 9.1.1.) | 4 | X 2 | 0 | No cuenta con senalizacion de protocolo de lavado de manos en todas las areas requeridas. | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 4 | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta | C |

| 2 | EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 | Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.) | 5 | X 2,5 | 0 | Estanteria de almacenamiento de Utensilios presenta acumulacion de residuos en entiduras del mismo. | C |
| 2.2 | Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013) | 7 | X 3,5 | 0 | | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 9,5 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta | C |

| 3 | PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1 | Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.) | 7 | X 3,5 | 0 | | C |
| 3.2 | Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | 2 | 1 | 1 | Soportes de reconocimiento medico no se encuentran vigentes. | C |
| 3.3 | Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.) | 7 | X 3,5 | 0 | | C |
| 3.4 | Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.) | 4 | X 2 | 0 | | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 19 | La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta | |

| 4 | REQUISITOS HIGIÉNICOS | A | AR | I | HALLAZGOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.1 | Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89 Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numerales 1, 3, 4 y 5. Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3 Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) | 5 | X 2,5 | 0 | | C |

2778270635

GS-2026-004703-ESREY

| Gobernación de Boyacá | FORMATO | VERSIÓN: 0 |
|---|---|---|
| | | CÓDIGO: M-GS-PP-F-175 |
| ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | | FECHA:28/Ago/2019 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.2 | **Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 15, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)* | X 9 | | | | C |
| 4.3 | **Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)* | 7 | X 3,5 | 0 | No realiza control de temperaturas en el almacenamiento de productos en refrigeración y congelación | C |
| 4.4 | **Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)* | X 4 | 2 | 0 | | NA C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 21,5 | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta | |

| | SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.1 | **Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8 Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)* | 7 | X 3,5 | 0 | No cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Suministro es directo. | C |
| 5.2 | **Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 3, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)* | X 4 | 2 | 0 | | C |
| 5.3 | **Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)* | X 4 | 2 | 0 | | C |
| 5.4 | **Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)* | X 9 | | | | C |
| 5.5 | **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)* | X 7 | 3,5 | 0 | | C |
| 5.6 | **Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 28.)* | 2 | X 1 | 0 | No cuenta con la totalidad de los registros soporte que demuestren la aplicación del plan de saneamiento Básico | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 28,5 | La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta | |

2778270685

GS-2026-004703-ESREY

| Gobernación de Boyacá | FORMATO | VERSIÓN: 0 |
|---|---|---|
| | | CÓDIGO: M-GS-PP-F-175 |
| ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | | FECHA:26/Ago/2019 |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|
| 92,5% | | FAVORABLE | 90-100% |
| | X | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 80 - 89,9% |
| | | DESFAVORABLE | < 59,9% |

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS | N.A. |
| NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS | N.A. |

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI [ ] NO [X] Cuál: _____

## VI. OBSERVACIONES

**Por parte de la autoridad sanitaria:**

Se socializan los hallazgos con la persona que atiende la visita. Anexo: Ilustración de Rotulado general, nutricional y Publicidad.

**Por parte del establecimiento:**

Ninguna

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de AGOSTO del año 2026 en la Ciudad de Santa Rosa de Viterbo.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

**NOTA:** El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DEL PERSONAL QUE REALIZA LA VISITA | | | |
|---|---|---|---|
| FIRMA: | | FIRMA: | |
| NOMBRE: | DIANA MARCELA OSUNA FAJARDO | NOMBRE: | |
| CÉDULA: | 46.456.681 | CÉDULA: | |
| CARGO: | PROFESIONAL DE APOYO | CARGO: | |
| INSTITUCIÓN: | SECRETARÍA DE SALUD DE BOYACÁ | INSTITUCIÓN: | |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | | | |
| FIRMA | | FIRMA | |
| NOMBRE | David Orlando Espitia | NOMBRE | |
| CÉDULA | 74301662 | CÉDULA | |
| CARGO | Propietario | CARGO | |

2778270633

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

**RESOLUCION Nro. 2021015429 del 29 de Abril de 2021**

**Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)**

**El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.**

## ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211084158 de fecha 2021/04/29 el (la) Señor(a) MARTHA CLEMENCIA GARZON MORENO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

## CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

## RESUELVE

**ARTICULO PRIMERO:** Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

| | |
|---|---|
| **REGISTRO SANITARIO No.:** | RSA-0012090-2021 |
| **VIGENTE HASTA:** | 2026/04/29 |
| **EXPEDIENTE:** | 20201828 **RADICACION:** 20211084158 |
| **MODALIDAD:** | FABRICAR Y VENDER |
| **PRODUCTO:** | PASABOCAS DE TAMAL (80G) TAMAL CORRIENTE(300G) TAMAL TRADICIONAL (380G) TAMAL TRADICIONAL (450G) TAMAL ESPECIAL (500G) TAMAL EXTRAGRANDE (600G) |
| **MARCA:** | EL GALLINERAL |
| **PRESENTACION COMERCIAL:** | Pasabocas (80g) Tamal Corriente(300g) Tamal tradicional (380g) Tamal tradicional (450g) Tamal especial (500g) Tamal extragrande (600g) |
| **TITULAR(ES):** | MARTHA CLEMENCIA GARZON MORENO - TAMALES GALLINERAL con domicilio en DUITAMA - BOYACA, |
| **FABRICANTE(S):** | MARTHA CLEMENCIA GARZON MORENO - TAMALES GALLINERAL con domicilio en DUITAMA - BOYACA, |

**ARTICULO SEGUNDO:** El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

**ARTICULO TERCERO:** Los derechos que se deriven de esta resolución quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

**ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR** el agotamiento de 9209 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAL08I1501, expediente Nro. 19917591. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

**ARTICULO QUINTO:** La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTICULO SEXTO:** La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

Se expide en Bogotá D.C. el 29 de Abril de 2021

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

**NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co**

**Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.**

Firma no válida

Firmado por CARLOS ROBLES
Fecha: 18:51
Razón: Firma
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

GS-2026-004703-ESREY

| invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN |
|---|---|---|---|
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | | |
| | Código: IVCINS-FM114 | Versión: 07 | Fecha de emisión: 2024-06-04 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ciudad - Departamento | DUITAMA / BOYACA | Fecha | 2024-10-22 2024-10-24 |

**DATOS GENERALES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Razón social | MARTHA CLEMENCIA GARZON MORENO PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DENOMINADO TAMALES EL GALLINERAL | | |
| Dirección | CL 15 No 28-09 BR LA FLORESTA | | |
| Representante Legal | MARTHA CLEMENCIA GARZON MORENO | | |
| Código inscripción planta | 23554963-2 | NIT | 23554963 9 |
| Teléfonos | 7616149 3217109066 | Correo electrónico de notificación judicial;alterno | tamalesgallineral@gmail.com |
| Grupo de trabajo territorial | CENTRO ORIENTE 2 | Oficio comisorio | 7303-2550-24 |

**OBJETIVO DE LA VISITA**

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013. y demás reglamentación aplicable

**DATOS DE PRODUCCIÓN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| No. de empleados | 10 | Maquilas | NO |

| | |
|---|---|
| SUBCATEGORIAS EVALUADAS | 15.3.1 Tamales |

| LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO | Lines | Cantidad producida | Unidad de medida |
|---|---|---|---|
| | Tamales variedades | 65 | UNO |

| PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA | Nombre(s) y Apellido(s) | Cargo | Dependencia |
|---|---|---|---|
| | XIRLY YALENA SOLANO BRITO | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GTT CO2 |
| | ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GTT CO2 |

| PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA | Nombre(s) y Apellido(s) | Cargo | Documento | No. |
|---|---|---|---|---|
| | MARTHA CLEMENCIA GARZON MORENO | REPRESENTANTE LEGAL | CC | 23.554.963 |
| | ANGELICA MARIA SIERRA BENITEZ | CALIDAD | CC | 1.007.196.216 |

2778270635

| | | | |
|---|---|---|---|
| invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCIÓN | |
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | | |
| | Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 07 | Fecha de emisión: 2024-06-04 |
| Ciudad - Departamento: | DUITAMA / BOYACA | Fecha: | 2024-10-22, 2024-10-24 |

**DATOS GENERALES**

| | |
|---|---|
| Razón social | MARTHA CLEMENCIA GARZON MORENO PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DENOMINADO TAMALES EL GALLINERAL |
| Dirección | CL 15 No.25-09 BR LA FLORESTA |

**RESULTADOS**

| Subcategoría | Puntaje | Subcategoría | Puntaje | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Subcategoría 15.1.1 | 88,38 | Subcategoría | - | Número de subcategorías evaluadas | 1 |
| Subcategoría | - | Subcategoría | - | Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad | NO |
| Subcategoría | - | Subcategoría | - | Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto | NO |
| Subcategoría | - | Subcategoría | - | ¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio? | NO |
| Subcategoría | - | Subcategoría | - | Promedio total del porcentaje de cumplimiento | 88,38 |
| Subcategoría | - | Subcategoría | - | Concepto sanitario del establecimiento | FAVORABLE |

Convenciones: (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) inspección, vigilancia y control

**Exigencias**

Subcategoría 15.1.1-1.2-1.3-2.2-3.3-5.1-6.2-6.3

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación sanitaria aplicable

| | |
|---|---|
| Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso | Ninguna |
| Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita | Ninguna |
| Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC | Oficio comisorio 7303-2656-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a IVC Censo |
| Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita | La visita fue muy informativa en bien de la empresa [firma] |

**PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA**

Firma: Xirly Solano B.
Nombre: XIRLY YALENA SOLANO BRITO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma: [firma]
Nombre: ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

**PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA**

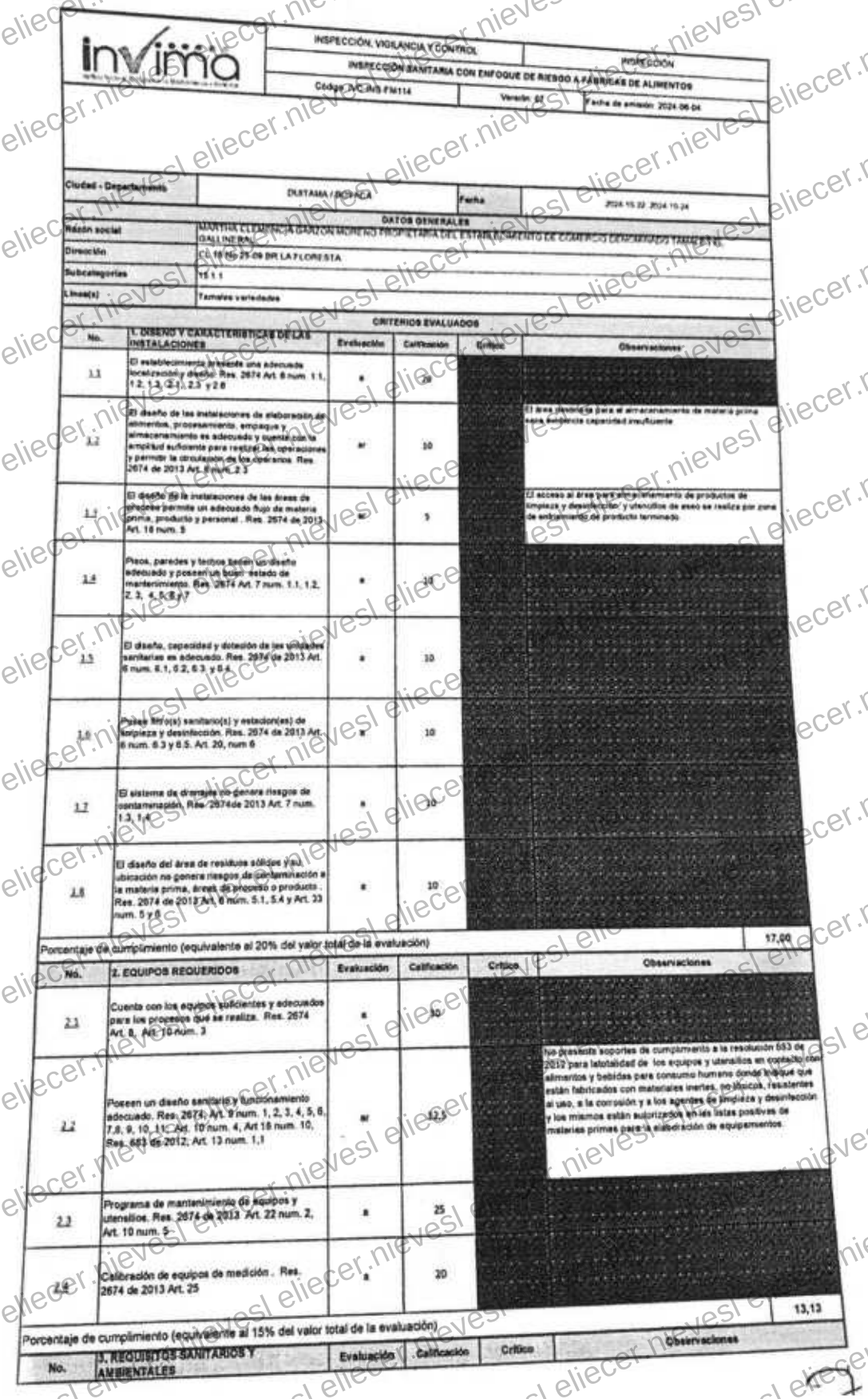
Firma: [firma]
Nombre: MARTHA CLEMENCIA GARZON MORENO
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 23.554.963

Firma: Angelica Sierra
Nombre: ANGELICA MARIA SIERRA BENITEZ
Cargo: CALIDAD
Documento: CC 1.007.196.216

**OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS**

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]



| invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCIÓN |
|---|---|---|
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | |
| | Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 02 | Fecha de emisión: 2024-06-04 |

| Ciudad - Departamento | DUITAMA / BOYACA | Fecha | 2024-10-22 2024-10-24 |
|---|---|---|---|

**DATOS GENERALES**

| | |
|---|---|
| Razón social | MARTHA CLEMENCIA GARZON MORENO PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DENOMINADO TAMALES EL GALLINERAL |
| Dirección | CL 18 No 25-09 BR LA FLORESTA |
| Subcategorías | 15.1.1 |
| Línea(s) | Tamales variedades |

**CRITERIOS EVALUADOS**

| No. | 1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6 | a | 20 | [redacted] | |
| 1.2 | El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3 | ar | 10 | [redacted] | El área destinada para el almacenamiento de materia prima para evidencia capacidad insuficiente |
| 1.3 | El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 16 num. 5 | ar | 5 | [redacted] | El acceso al área para almacenamiento de productos de limpieza y desinfección y utensilios de aseo se realiza por zona de entrenamiento de producto terminado |
| 1.4 | Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2. 3, 4, 5, 6 y 7 | a | 10 | [redacted] | |
| 1.5 | El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4 | a | 10 | [redacted] | |
| 1.6 | Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6 | a | 10 | [redacted] | |
| 1.7 | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4 | a | 10 | [redacted] | |
| 1.8 | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6 | a | 10 | [redacted] | |

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) 17,00

| No. | 2. EQUIPOS REQUERIDOS | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 | Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3 | a | 30 | [redacted] | |
| 2.2 | Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1 | ar | 12,5 | [redacted] | No presenta soportes de cumplimiento a la resolución 683 de 2012 para la totalidad de los equipos y utensilios en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano donde indique que están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes al uso, a la corrosión y a los agentes de limpieza y desinfección y los mismos están autorizados en las listas positivas de materias primas para la elaboración de equipamientos. |
| 2.3 | Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5 | a | 25 | [redacted] | |
| 2.4 | Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25 | a | 20 | [redacted] | |

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) 13,13

| No. | 3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.1 | Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3 Art. 26 num 4 | a | 25 | | |
| 3.2 | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2 | a | 25 | | |
| 3.3 | Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1., 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7 | ar | 12,5 | Las rejillas de las ventanillas en área de elaboración presentan diseño no sanitario (aberturas amplias y alargadas) | |
| 3.4 | Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2, Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7 | a | 25 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | | | | | 17,50 |

| No. | 4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 4.1 | Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art 12, 13 y 14 | a | 34 | | |
| 4.2 | Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art 13 y 14. | a | 33 | | |
| 4.3 | Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12 | a | 33 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación) | | | | | 10,00 |

| No. | 5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.1 | Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 18 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 | ar | 10 | | Materia prima cárnicas y productos terminados son almacenados en un mismo curto tria. Los criterios de aceptación y rechazo no son específicos por materia prima y/o insumo El área destinada para el almacenamiento de materia prima seca evidencia capacidad insuficiente. No presenta un programa de evaluación a proveedores y control de materia prima e insumos No presenta soportes de cumplimiento a las Resoluciones 2906 de 2007 (plaguicidas) y 4506 de 2013 (contaminantes) para las materias primas que le aplica |
| 5.2 | Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5 Art. 20 num. 1 y 4 | a | 20 | | |
| 5.3 | Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2 | a | 20 | | |
| 5.4 | Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18 | a | 10 | | |
| 5.5 | Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013. | a | 10 | | |
| 5.6 | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015 | a | 20 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | | | | | 10,00 |

| No. | 6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 6.1 | Programa de muestreo, custodia y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3 | a | 25 | | |
| 6.2 | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3 | ar | 7,5 | | No presenta soporte de vidautil para las totalidad de las referencias |
| 6.3 | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5 | ar | 7,5 | | Producto terminado y materia prima cárnica son almacenados en un mismo curto tria |
| 6.4 | Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023 | a | 15 | | Ver anexo de rotulado para el producto: TAMAL CORRIENTE MARCA GALLINERAL BANDEJA X 3 UNIDADES 900 G |
| 6.5 | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6 | a | 15 | | |
| 6.6 | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29 | a | 15 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) | | | | | 12,75 |
| **Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1** | | | | | **80,38** |

2778270695

La salud es de todos

**República de Colombia**
**Ministerio de Salud y Protección Social**
**Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA**

**RESOLUCION Nro. 2021011652 del 8 de Abril de 2021**

**Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Bajo Riesgo)**

**El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.**

## ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, **Permiso Sanitario** o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211065064 de fecha 2021/04/08 el (la) Señor(a) CLAUDIA MARTIZA ORTIZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido

## CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

## RESUELVE

**ARTICULO PRIMERO:** Conceder PERMISO SANITARIO por el termino de Siete (7) años al producto que se describe a continuacion:

**P E R M I S O SANITARIO No.:** PSA-0002886-2021

**VIGENTE HASTA:** 2028/04/08

**EXPEDIENTE:** 20200210 **RADICACION:** 20211065064

**MODALIDAD:** FABRICAR Y VENDER

**PRODUCTO:** AREPA SIN SAL, AREPA CON SAL, AREPA CON QUESO, AREPA RELLENA DE QUESO SAL, AREPA RELLENA DE QUESO DULCE, AREPA INTEGRAL, AREPA BOYACENSE, AREPA ARABE Y AREPA DE MAZORCA

**MARCA:**

**PRESENTACION COMERCIAL:** RANGO DESDE 1 UNIDAD HASTA 100 UNIDADES Y DESDE 100G HASTA 1000G,

**TITULAR(ES):** CLAUDIA MARTIZA ORTIZ con domicilio en DUITAMA - BOYACA,

**FABRICANTE(S):** URIEL ORTIZ ORTIZ con domicilio en VICTORIA - CALDAS, CLAUDIA MARTIZA ORTIZ con domicilio en DUITAMA - BOYACA,

**ARTICULO SEGUNDO:** El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

**ARTICULO TERCERO:** Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

**ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR** el agotamiento de 250000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAL08I2410, expediente Nro. 20028923. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

**ARTICULO QUINTO:** La vigencia del presente Permiso Sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTICULO SEXTO:** La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

Se expide en Bogotá D.C. el 8 de Abril de 2021

Los derechos que se deriven de este Permiso Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6).

**NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co**

**Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.**

Validez desconocida
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COSTUYAME
Fecha: 2021.04.08 14:03:32 -05'
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

| | | | |
|---|---|---|---|
| Invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN |
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | | |
| | Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 07 | Fecha de emisión: 2024-06-04 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ciudad - Departamento | DUITAMA / BOYACA | Fecha | 2024-10-22; 2024-10-25 |

**DATOS GENERALES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Razón social | ORTIZ HERNANDEZ CLAUDIA MARITZA PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE BOYACA-PROALBOY | | |
| Dirección | CL 21B No 43-13 BR CACIQUE TUNDAMA | | |
| Representante Legal | CLAUDIA MARITZA ORTIZ HERNANDEZ | | |
| Código inscripción planta | 333772614-1 | NIT | 33377261-4 |
| Teléfonos | 3142139585 | Correo electrónico de notificacion judicial;alterno | [illegible]duitama@hotmail.com; clama[illegible]yahoo.es |
| Grupo de trabajo territorial | CENTRO ORIENTE 2 | Oficio comisorio | 7303-2623-24 |

**OBJETIVO DE LA VISITA**

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

**DATOS DE PRODUCCIÓN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| No. de empleados | 5 | Maquilas | NO |

**SUBCATEGORÍAS EVALUADAS**

6.7.1 Arepas, Arepas rellenas (siempre que el relleno no sea mayor o igual al 20% de producto de origen animal como queso, productos cárnicos)

La presente visita se realizó en compañía del Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, Dr. Martín Emilio Barrera Garzón ; Se realizó actualización del nombre del establecimient acorde al manual de captura.

**LINEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO**

| Línea | Cantidad producida | Unidad de medida |
|---|---|---|
| AREPAS | 70 | t/AÑO |
| AREPAS RELLENAS | 2 | t/AÑO |

**PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA**

| Nombre(s) y Apellido(s) | Cargo | Dependencia |
|---|---|---|
| LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GTT CO2 |
| ROLANDO CELY GOMEZ | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GTT CO2 |

**PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA**

| Nombre(s) y Apellido(s) | Cargo | Documento | No |
|---|---|---|---|
| CLAUDIA MARCELA ORTIZ HERNANDEZ | REPRESENTANTE LEGAL | CC | 33.377.261 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCIÓN | |
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | | |
| | Código: IVC-INS-FM174 | Versión: 07 | Fecha de emisión: 2024-06-04 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ciudad - Departamento | DUITAMA \| BOYACA | Fecha | 2024-10-22, 2024-10-25 |

**DATOS GENERALES**

| | |
|---|---|
| Razón social | ORTIZ HERNANDEZ CLAUDIA MARITZA PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE BOYACA-PROALBOY |
| Dirección | CL 21B No 43-13 BR CACIQUE TUNDAMA |

**RESULTADOS**

| Subcategoría | Puntaje | Subcategoría | Puntaje | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Subcategoria 8.7.1 | 64.15 | Subcategoria | - | Número de subcategorías evaluadas | 2 |
| Subcategoria | - | Subcategoria | - | Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad | NO |
| Subcategoria | - | Subcategoria | - | Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto | NO |
| Subcategoria | - | Subcategoria | - | ¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio? | NO |
| Subcategoria | - | Subcategoria | - | Promedio total del porcentaje de cumplimiento | 64.15 |
| Subcategoria | - | Subcategoria | - | Concepto sanitario del establecimiento | FAVORABLE |

**Convenciones** (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

| | |
|---|---|
| **Exigencias** | Subcategoria 8.7.1 1-1.2-1.4-1.5-1.6-1.8-2.2-2.3-2.4-3.1-3.3-3.4-4.1-4.2-5.1-5.3-6.1-6.2-6.4-6.5;<br>De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013 y demás reglamentación sanitaria aplicable |
| **Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso** | Ninguna |
| **Exigencias adicionales relacionadas al objeto de la visita** | Ninguna |
| **Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC** | Oficio comisorio 7303-2023-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado cuarto trimestre.<br>La presente visita se realizó en compañía del Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, Dr. Marin Emilio Barrera Garzon. Se realizó actualización del nombre del establecimiento acorde al manual de captura. |
| **Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita** | |

**PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA**

Firma:
Nombre: LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: ROLANDO CELY GOMEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

**PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA**

Firma:
Nombre: CLAUDIA MARCELA ORTIZ HERNANDEZ
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 33.377.261

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

**OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS**

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

GS-2026-004703-ESREY

| | | | |
|---|---|---|---|
| | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN |
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | | |
| | Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 07 | Fecha de emisión: 2024-06-04 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ciudad - Departamento | DUITAMA /.BOYACA | Fecha | 2024-10-22; 2024-10-25 |

**DATOS GENERALES**

| | |
|---|---|
| Razón social | ORTIZ HERNANDEZ CLAUDIA MARITZA PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE BOYACA PROALBOY |
| Dirección | CL 21B No 43-13 BR CACIQUE TUNDAMA |
| Subcategorías | 6.7.1 |
| Línea(s) | AREPAS |

**CRITERIOS EVALUADOS**

| No. | 1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6 | ar | 10 | | En el area de proceso del primer piso se observa angeo deteriorado, que puede permitir ingreso de plagas. Se evidencia que se hicieron arreglos locativos pero no se han terminado de realizar los quietas de acabados |
| 1.2 | El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 núm. 2.3 | ar | 10 | | En el proceso del segundo piso, el area de lavado presenta desorden y se esta utilizando como lavado de implementos y lavado de manos (Se corrige durante la visita) |
| 1.3 | El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5 | a | 10 | | |
| 1.4 | Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1 (1.2, 2, 2, 4, 5, 6 y 7 | ar | 5 | | En la areas de proceso no se han terminado las medias cañas y las uniones de pared a pared. Los techos del area de almacenamiento de empaques son en madera (Se corrige durante la visita) |
| 1.5 | El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4 | ar | 5 | | El baño de los hombres no cuenta con extracción |
| 1.6 | Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5; Art. 20, num 6 | ar | 5 | | No se ha definido el dispositivo de limpieza y desinfección de calzado. El de varones la llave se encuentra dañada |
| 1.7 | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.4 | a | 10 | | |
| 1.8 | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 núm. 5 y 6 | ar | 5 | | Se cuenta con el area de shut de basuras, pero no se ha protegido el area para almacenar adecuadamente los residuos, solo estan las canecas. |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | | | | | 12.00 |

| No. | 2. EQUIPOS REQUERIDOS | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 | Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 6. Art. 10 num. 3 | a | 30 | | |
| 2.2 | Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10 , Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1 | ar | 12.5 | | No cuenta con todas las certificaciones de cumplimiento de los equipos e implementos de la Res. 683 de 2012, algunas de las certificaciones presentadas no indican el tipo de acero y la inclusion en listas positivas. No presenta para los materiels plasticos. Se observa mesa con base de madera que puede permitir contaminación del area. La porcionadora de la masa se encuentra montada sobre una de facil oxidación. |
| 2.3 | Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5 | ar | 12.5 | | No presenta cronograma de mantenimiento y no se cuenta con las fichas tecnicas de los nuevos equipos incorporados al proceso |
| 2.4 | Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25 | ar | 10 | | Los registros de calibracion y/o verificacion se encuentran desactualizados |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) | | | | | 9.75 |

| No. | 3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|

2778270635

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.3 | Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4 | | 0 | NO | En el programa no describe la capacidad y la fuente del agua. Se esta utilizando el kit de cloro total y no de cloro residual. No presenta soportes d elaboratorio microbiológico y fisicoquimico del agua actualizados. No hay acciones correctivas en caso de parametros por fuera del rango |
| 3.4 | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5; Art. 26 num. 2 | a | 25 | | |
| 3.5 | Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013. Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3, Art. 26 num 3, Art 28 num 7 | ar | 12.5 | | El formato de hermeticidad de plagas no describe la situacion real encontrada y el registro se encuentra desactualizado |
| 3.6 | Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art 26 num. 1; Art. 26 num 7 | ar | 12.5 | | No hay procedimientos especificos para todas las areas y equipos. No se ha actualizado todas las fichas tecnicas de los materiales de limpieza y desinfeccion. Los registros de limpieza y desinfeccion se encuentran desactualizados |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | | | | | 10.00 |
| **No.** | **4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | **Evaluación** | **Calificación** | **Critico** | **Observaciones** |
| 4.1 | Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art 12, 13 y 14 | ar | 17 | | El programa de capacitación no se esta realizando acorde a lo programado. Presentan algunos registros de capacitación. |
| 4.2 | Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14. | ar | 16.5 | | En el segundo piso se encuentran guantes enrollados, con el riesgo contaminacion de las manos de los operarios. Se evidencia botella vacia de gaseosa en area de trabajo. Se evidencian trapos utilizados para hacer operaciones de limpieza. Se evidencian los ganchos para colgado de petos que no se estan utilizando. |
| 4.3 | Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12 | a | 33 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación) | | | | | 6.65 |
| **No.** | **5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO** | **Evaluación** | **Calificación** | **Critico** | **Observaciones** |
| 5.1 | Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 18 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 26 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 | ar | 10 | | No presenta soporte del proveedor del queso , los registros se encuentran desactualizados. |
| 5.2 | Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4 | a | 20 | | |
| 5.3 | Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2 | ar | 10 | | Los registros se encuentran desactualizados |
| 5.4 | Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18. | a | 10 | | |
| 5.5 | Control de envasado y embalaje. (Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17, 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013. | a | 10 | | |
| 5.6 | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015 | a | 20 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | | | | | 16.00 |
| **No.** | **6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO** | **Evaluación** | **Calificación** | **Critico** | **Observaciones** |
| 6.1 | Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3 | ar | 12.5 | | No se presenta representatividad del muestro de acuerdo al volumen de producción |
| 6.2 | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art 19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3 | ar | 7.5 | | Presentan resultados microbiológicos de la vida útil de las arepas. No se presentan fisico-quimicos y organolepticos. |
| 6.3 | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5 | a | 15 | | |
| 6.4 | Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023 | ar | 7.5 | | Ver anexo de rotulado para el producto AREPA SIN SAL MARCA PROALBOY POR 400 GRAMOS |
| 6.5 | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6 | ar | 7.5 | | No se puede realizar trazabilidad completa; no presenta procedimiento de Recall o recogida de producto terminado. |
| 6.6 | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29 | a | 15 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) | | | | | 9.75 |
| **Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 1** | | | | | **64.15** |

2778270635

# ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CIUDAD: DUITAMA FECHA: 05-12-2025 ACTA N°: IN_15238_901400164_KR_19_16_23_7

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [ ] | Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [X]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE DUITAMA

## IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

| | | | |
|---|---|---|---|
| RAZÓN SOCIAL: | HEIVAR DIAZ | | |
| *CÉDULA / NIT: | 901400164 | NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: | 15238901400164 |
| NOMBRE COMERCIAL: | DISTRIBUCIONES DIFRA LOS ANGELES | | |
| DIRECCIÓN: | KR 19 16 23 (BARRIO CENTRO) | MATRICULA MERCANTIL: | 69466 |
| *DEPARTAMENTO: | Boyacá | *MUNICIPIO: | Duitama |

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: CENTRO

| | | | |
|---|---|---|---|
| TELÉFONOS: | 3124604924 | FAX: | - |
| CORREO ELECTRÓNICO: | difralosangeles@gmail.com | | |
| NOMBRE DEL PROPIETARIO: | HEIVER MIGUEL DIAZ | | |
| DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: | C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] | | 1052312993 |
| NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: | HEIVER MIGUEL DIAZ | | |
| *DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: | C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] | | 1052312993 |
| *DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: | KR 19 16-23 | | |
| *DEPARTAMENTO: | BOYACA | MUNICIPIO: | DUITAMA |
| *HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: | LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES, SABADO, DOMINGO, FESTIVOS. De 08:00 a. m. a 06:30 p. m. | NÚMERO DE TRABAJADORES: | 5 |

## CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCION | 18-12-2024 | FAVORABLE | (X) | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | - |
| | | Favorable con requerimientos | | | |
| | | DESFAVORABLE | | | |

## MOTIVO DE LA VISITA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PROGRAMACIÓN | X | SOLICITUD DEL INTERESADO | | ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS | |
| SOLICITUD OFICIAL | | EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA | | SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN | |
| OTRO | | Especifique: | | | |

## EVALUACIÓN (EV.)

| | |
|---|---|
| Aceptable (A) | Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Aceptable con Requerimiento (AR) | Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Inaceptable (I) | Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| No Aplica (NA) | En caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos. |
| Critico (C) | Cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores. |

## I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

| 1 | EDIFICACION E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,4 , 2.6 y 2,7. Art. 31 Numeral 1; 2.) | 2.0 [X] | 1.0 | 0 | C |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.2 | Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2. Art. 31 Numeral 1, 2.) | 1.5 | 0.75 | 0 | C |
| 1.3 | Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.) | 1.5 | 0.75 | 0 | C |
| 1.4 | Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.) | 3.0 | 1.5 | 0 | C |
| 1.5 | Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.) | 2.0 | 1.0 | 0 | se Evidencia área de porcionado junto a punto de venta y congeladores sin protección C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 9.0% | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta |
| **2** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 2.1 | Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3,3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.) | 6.0 | 3.0 | 0 | C |
| 2.2 | Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) | 6.0 | 3.0 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 12.0 % | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 3.1 | Estado de salud aparente (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.) | 6.0 | 3.0 | 0 | C |
| 3.2 | Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | 3.0 | 1.5 | 0 | C |
| 3.3 | Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.) | 6.0 | 3.0 | 0 | C |
| 3.4 | Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.) | 5.0 | 2.5 | 0 | no sé evidencia cronograma ni plan de capacitación, únicamente se observar certificado de asistencia y evidencia de aprendizaje para manipuladores de alimentos C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 17.5 % | La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta |
| **4** | **SANEAMIENTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 4.1 | Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.) | 5.0 | 2.5 | 0 | C |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 4.2 | Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4) | 2.5 | 1.25 | 0 | C |
| 4.3 | Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3) | 2.5 | 1.25 | 0 | C |
| 4.4 | Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.) | 8.0 | | 0 | C |
| 4.5 | Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.) | 6.0 | 3.0 | 0 | se evidencia esta feria sin limpieza y desinfección C |
| 4.6 | Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.) | 4.0 | 2.0 | 0 | plan de Saneamiento incompleto, no sé precisa desinfectante en programa de limpieza y desinfección C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 23.0 % | La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta |

| 5 | ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.1 | Condiciones de almacenamiento (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.) | 8.0 | 4.0 | 0 | control en sistema C |
| 5.2 | Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27; Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.) | 9.0 | 4.5 | 0 | C |
| 5.3 | Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.) | 8.0 | 4.0 | 0 | se Evidencia área de fraccionado con elementos ajenos a la actividad sin limpieza ni desinfeccion C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 21.0 % | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |

| 6 | REQUISITOS LEGALES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 6.1 | 6.1 Procedencia y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005) | 5.0 | 2.5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 5.0% | La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | | CONCEPTO | NIVEL DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|
| 87.5% | | Favorable | 90 - 100% |
| | X | Favorable con requerimientos | 60 - 89,9% |
| | | Desfavorable | < 59,9% |

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS | -- |
| NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS | -- |

2778270635

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

No se aplicó

## VI. OBSERVACIONES

**Por parte de la autoridad sanitaria:**

**Ninguna**

**Por parte del establecimiento:**

Ninguna

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 5 del mes de Diciembre del año 2025 en la ciudad de Duitama. De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita. NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

**POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA**

NOMBRE:AMIRA LUCIA RINCON CABRA
CÉDULA:46457581
CARGO:Contratista
INSTITUCIÓN:Secretaría de salud

**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**

NOMBRE:HEIVER MIGUEL DIAZ
CÉDULA:(C.C) 1052312993
CARGO:PROPIETARIO

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

| | | | |
|---|---|---|---|
| invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN |
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | | |
| | Código IVC-INS-FM114 | Versión 07 | Fecha de emisión 2024-05-04 |
| Ciudad - Departamento | SOCAMOSO / BOYACA | Fecha | 2024-10-11 |

**DATOS GENERALES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Razón social | PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS ROJAS ALBARRACIN LTDA | | |
| Dirección | SC ALIMENTOS VDA VANEGAS | | |
| Representante Legal | MARIO NEL ROJAS AFRICANO | | |
| Código inscripción planta | 9002214163-2 | NIT | 900221416-3 |
| Teléfonos | 3112[illegible]/3114998310 | Correo electrónico de notificación judicial;alterno | [illegible] |
| Grupo de trabajo regional | CENTRO ORIENTE 2 | Oficio comisario | [illegible]-3107-24 |

**OBJETIVO DE LA VISITA**

Realizar visita de inspección sanitaria en relación a: Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución [illegible] de 2011, Resolución 12188 de 1991, Resolución 3115 de 2007, Resolución 172 de 2022, y demás reglamentación aplicable.

**DATOS DE PRODUCCIÓN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| No. de empleados | 5 | Maquilas | NO REALIZA |

| | |
|---|---|
| SUBCATEGORÍAS EVALUADAS | 3.1.1 Agua potable tratada, agua del manantial, agua mineral, agua gasificada |

| LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO | Línea | Cantidad producida | Unidad de medida |
|---|---|---|---|
| | AGUA POTABLE ENVASADA EN BOLSA BOTELLON BOTELLA | [illegible] | LIANG |

| PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA | Nombre(s) y Apellido(s) | Cargo | Dependencia |
|---|---|---|---|
| | AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GTT CO2 |
| | JOSE AIMER VALENCIA [illegible] | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GTT CO2 |

| PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA | Nombre(s) y Apellido(s) | Cargo | Documento | No |
|---|---|---|---|---|
| | LETICIA ALBARRACIN GONZALEZ | PROPIETARIA | CC | [illegible] 372.164 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3.1 | Cuenta con los equipos, [illegible] y [illegible] para la actividad que se realiza. Res. 2674 ... Art. 10 num. 3 | a | 20 | |
| 3.2 | Poseen un diseño sanitario adecuado, mantenimiento preventivo. Res. 2674 de 2013 Art. 10 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 Art. 10 num. 4 Art 16 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 Res. 0254 de 2012 Art. 13 num. 1.1 | a | 12,5 | Se observa bombas de presion de tanques y nivel de mesas con tanques de oxido. El recipiente utilizado para recolectar el agua que gotea de la maquina envasadora de bolsas y algunas mangueras plasticas se encuentran partidos<br>No se esta en conforme a lo establecido en el cronograma |
| 3.3 | Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2 Art. 10 num. 4 | ar | 12,5 | |
| 3.4 | Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25 | a | 10 | |

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) **11,25**

| No. | 3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.1 | Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3 ; Art. 26 num 1 | a | 12,5 | | El programa no describe tanques de almacenamiento de agua, frecuencias de monitoreo de cloro, frecuencia de analisis microbiologicos y fisicoquimicos |
| 3.2 | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 9 num. 5, Art. 26 num. 2 | a | 25 | | |
| 3.3 | Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6. num. 2.1 ; Art. 17 num. 1, 2 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 3 | ar | 12,5 | | El programa no garantiza su enfoque preventivo y la hermeticidad total de la planta, no se realizan monitoreos de avistamiento |
| 3.4 | Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 17 num. 3.2, Art. 26 num. 1; Art. 28 num. 1 | ar | 12,5 | | No se presentan POES para limpieza de lampara UV, filtros de agua, peddilavo, calzado |

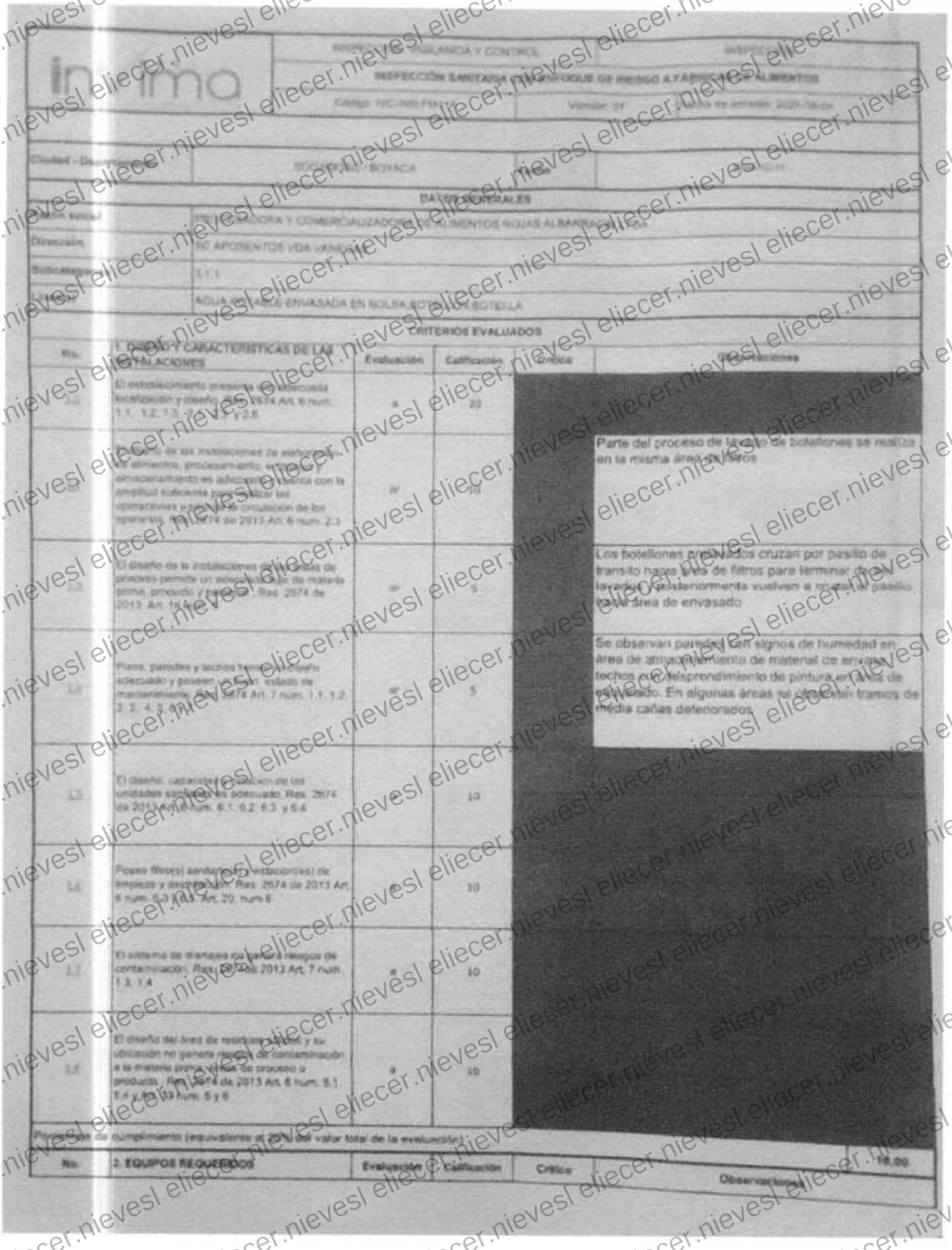
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) **12,50**

| No. | 4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 4.1 | Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14 | a | 34 | | |
| 4.2 | Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14 | a | 33 | | |
| 4.3 | Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12 | a | 33 | | |

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación) **10,00**

| No. | 5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.1 | Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 15 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1 Res. 0254 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6 y 9 | a | 20 | | |
| 5.2 | Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5 Art. 22 num. 1 y 4 | a | 10 | | Los botellones prelavados cruzan por pasillo de tránsito hacia área de filtros para terminar de ser lavados y posteriormente vuelven a cruzar el pasillo hacia área de envasado |

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl



INFORME DE VIGILANCIA Y CONTROL

INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVC-INS-FM-14 Versión: 07 Fecha de emisión: 2025-10-24

Ciudad - Departamento: SOGAMOSO / BOYACA Fecha:

DATOS GENERALES

Razón social: PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS AGUAS ALBARRACIN SAS

Dirección: KM APOSENTOS VDA VANEGAS

Subcategoría: 3.1.1

Clase: AGUA MINERAL ENVASADA EN BOTELLA PLASTICA

CRITERIOS EVALUADOS

| No. | 1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | El establecimiento presenta ubicación adecuada localización y diseño Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, y 2.5 | a | 20 | | |
| 1.2 | El diseño de las instalaciones de elaboración, almacenes, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y el flujo de circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3 | iv | 10 | | |
| 1.3 | El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 15 | iv | 5 | | |
| 1.4 | Pisos, paredes y techos tienen diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5 | iv | 5 | | |
| 1.5 | El diseño, capacidad y ubicación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4 | a | 10 | | |
| 1.6 | Posee filtro(s) sanitario(s) o estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.5 y Art. 20, num 6 | a | 10 | | |
| 1.7 | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4 | a | 10 | | |
| 1.8 | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, línea de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 13 num. 5 y 6 | a | 10 | | |

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación): 18,00

| No. | 2. EQUIPOS REQUERIDOS | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|

Parte del proceso de lavado de botellones se realiza en la misma área de llenado

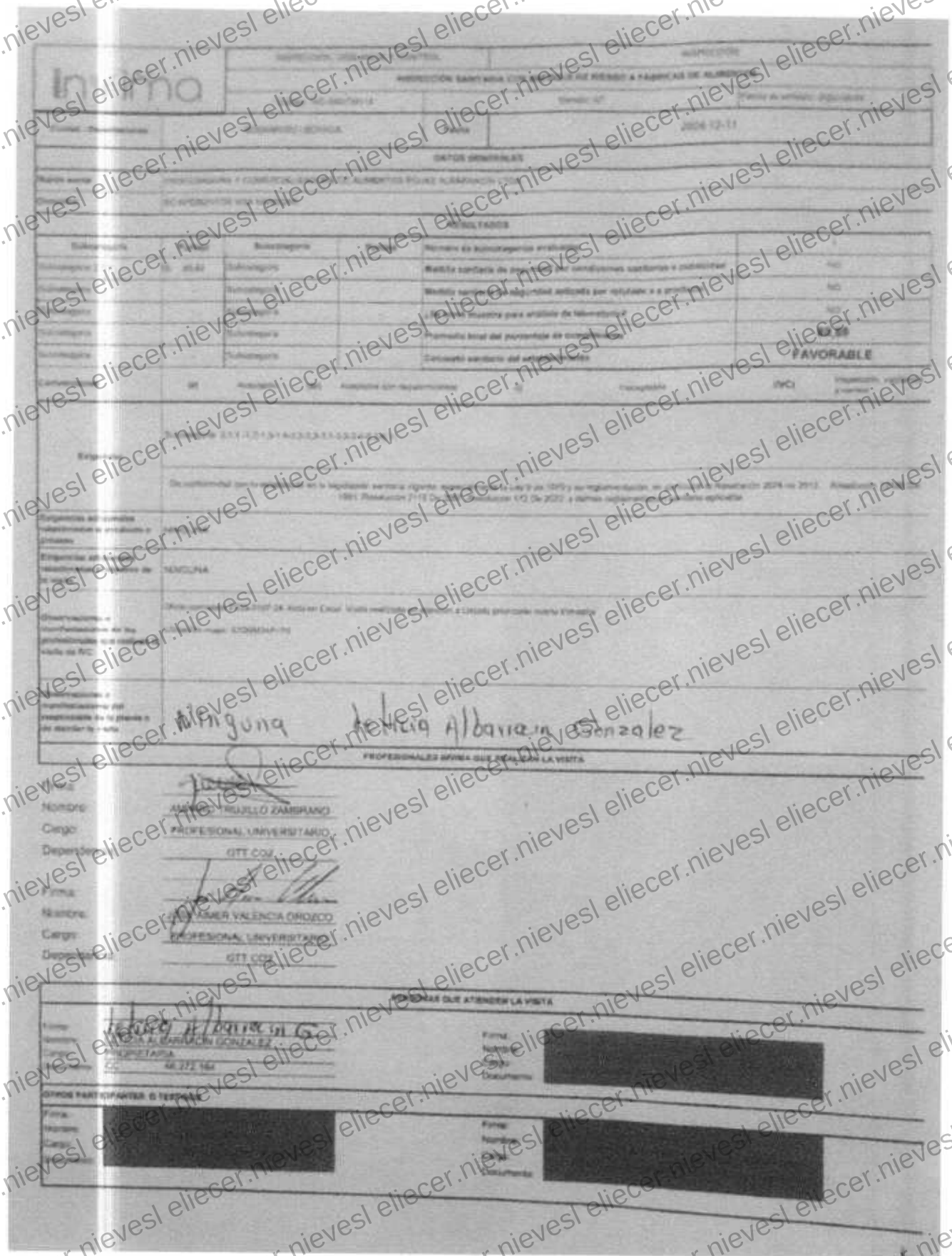
Los botellones previamente cruzan por pasillo de tránsito hacia área de filtros para terminar de lavado, posteriormente vuelven a cruzar el pasillo para área de envasado

Se observan paredes con signos de humedad en área de almacenamiento de material de envase, techos con desprendimiento de pintura en área de envasado. En algunas áreas se observan tramos de media cañas deteriorados

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

| No. | VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 6.1 | Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 2, num. 1, 2 y 3 | ar | 12,5 | | Las frecuencias de muestreo se presentan con soporte de representatividad. No se presentan soportes para dar cumplimiento a los límites de plaguicidas y contaminantes |
| 6.2 | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3 y Res. 4109 de 2005 Art. 3 | a | 15 | | |
| 6.3 | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3 y 4 | a | 15 | | |
| 6.5 | Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021 y Res. 2492/2022, Res. 2508/2022 | a | 15 | | Ver anexo de rotulado para el producto: AGUA POTABLE TRATADA MARCA EL SAUZALITO X 1 LITRO |
| 6.7 | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num 5 | a | 15 | | |
| 6.8 | Transporte de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29 | a | 15 | | |
| | Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 40% del valor total de la evaluación) | | | | |
| | **Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1** | | | | **13,13** |
| | | | | | **80,88** |

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl



Ninguna

Venecia Albarracin Gonzalez

FAVORABLE

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISTA

Nombre: ANDRES TRUJILLO ZAMBRANO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT COJ

Nombre: [illegible] VALENCIA OROZCO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT COJ

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISTA

Nombre: VENECIA ALBARRACIN GONZALEZ
Cargo: PROPIETARIA
CC: 46.372.164

[redacted]

OTROS PARTICIPANTES O TERCEROS

[redacted]

[redacted]

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 0009944 Fecha: 24-04-2026
Firma: [illegible] Hora: 15:03
GS-2026-000994-ESREY

24 de abril de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

Señor:
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
**Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25**
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Capacidad operativa para atender y suministrar

En atención a las CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS en el ítem 4, CAPACIDAD OPERATIVA Yo **RICHARD ALEJANDRO TABARES GOMEZ**, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal, me permito presentar, en nombre de **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S**, Certifico y me comprometo a que:

Cuento con la capacidad operativa para atender y suministrar lo exigido por la Escuela de Policía Rafael Reyes así:

1. Cuento con los recurso económico, técnico y humano para prestar el servicio de alimentación para una capacidad de atención de 1200 a 1500 aproximadamente, dando cumplimiento a suministrar tres (3) alimentaciones diarias que comprenden: desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio(estancia) para el personal de estudiantes y auxiliares de policía, de acuerdo al monto de la partida diaria de alimentación establecida en la Resolución No. 001786 del 3 de marzo de 2026, y las que la modifiquen.

2. Suministrar y mantener disponibles durante la ejecución del contrato de 1200 a 1500 menajes compuestos por plato para sopa, bandeja, pocillo, cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor), utensilios que deberán ser de material de melanina color blanca, no toxico, ni corrosivo ni en madera; y mínimo 04 dispensadores con la capacidad de mantener las bebidas a la temperatura adecuada, que supla la necesidad del personal y con los demás equipos elementos que se requieran para el cumplimento del objeto contractual, debiendo reponer o remplazar aquellos que presenten deterioro de manera inmediata, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL.

Atentamente,

RICHARD ALEJANDRO TABARES GOMEZ
Representante legal
Identificación C.C 1036632447

**Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41**
**e-mail:** alimentacion.esrey@industriasenripan.com
**Itagüí, Antioquia.**

2778270685

GS-2026-004703-ESREY

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA [illegible]"
No. 001020 Fecha: 30-04-2026
Firma: [illegible] Hora: 15:06
GS-2026-001020-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
30 de abril de 2026

Señor
**Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO**
**Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25**
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

**Referencia:** Informe actividades recolección residuos durante el mes de abril de 2026.

Con toda atención me permito informar sobre las actividades adelantadas con el fin de dar disposición final a las diferentes clases de residuos resultantes de los procesos de preparación de alimentos adelantados en el comedor de estudiantes así:

**Residuos de grasas y aceites comestibles**
Este tipo de residuos fueron entregados 73.5 Kilos el pasado 26 de abril a la fundación medio ambiente y proyectos sostenibles FUNMAPROS el cual será utilizado para la producción de biocombustibles de segunda generación (2G) garantizando el cumplimiento de la resolución 316 de 2018, expedida por el MADS de cumplimiento nacional.

Otros residuos orgánicos sobrantes de los comedores son recolectados por la granja santa teresa (el vergel) todos los días de la semana en dos horarios 11:30 y 15:30 horas.





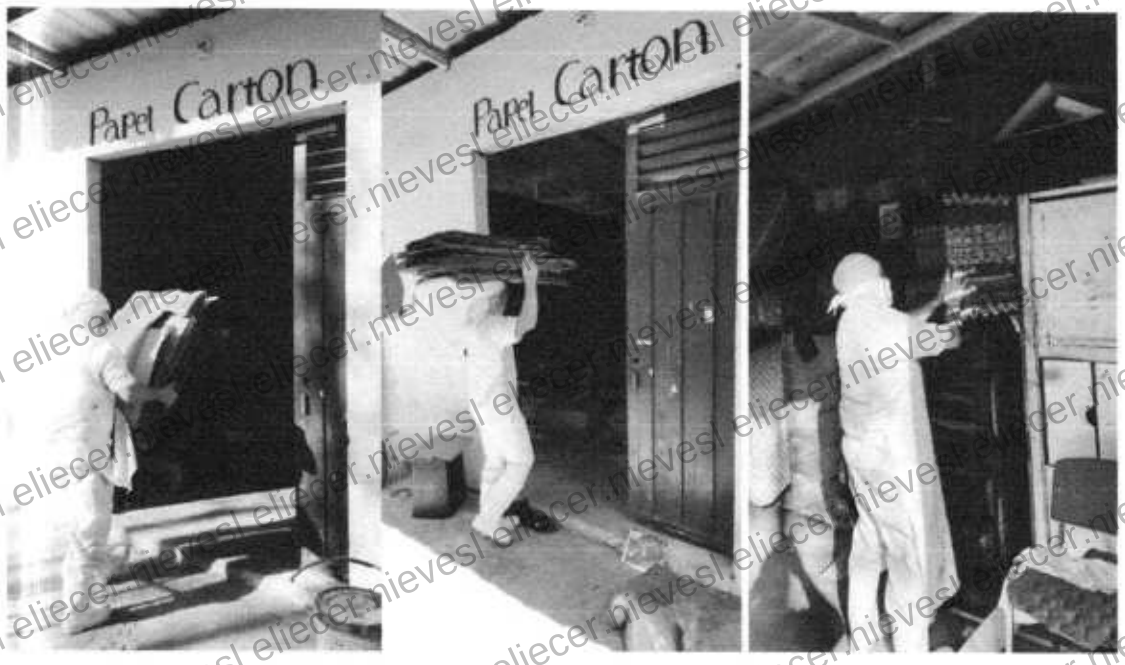
Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2778270635

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

**Reciclables**

Este tipo de desechos como el papel, cartón, vidrio y plástico son trasladados por parte de nuestros colaboradores al punto de acopio con que cuenta la Escuela de Policía Rafael Reyes.




**No reciclables o basura**

Este tipo de residuos son trasladados por parte de nuestros colaboradores al punto de acopio con que cuenta la Escuela de Policía Rafael Reyes para que sean recolectados por EMPOVITERBO SA ESP los martes y quien hará la disposición final.

**Orgánicos**

Este tipo de residuos como cascaras de huevo, residuos del alistamiento de cocina son recolectados por EMPOVITERBO SA ESP los martes en las instalaciones del comedor.

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

Así mismo se continúa adelantando la campaña para que el personal de usuarios del comedor realice de manera adecuada la disposición de los residuos una vez pasan a cada una de las comidas del día donde se deposite adecuadamente basura y residuos orgánicos, así como evitar la alimentación de los perros a las afueras del comedor.



Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Certificado aprovechamiento aceite de cocina usado (un folio)
Planillas evacuación residuos orgánicos y especiales en (un folio)
Planillas evacuación residuos sólidos en (un folio)

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2778270035

FUNMAPROS
Fundación medio ambiente y proyectos sostenibles

Nit. 901.519.363-6

CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO ACEITE DE COCINA USADO No. 645

Que el Generador:

| | |
|---|---|
| ***Nombre o razón social*** | INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S. |
| ***Número de Identificación*** | 900815592-1 |
| ***Tipo de Negocio (Actividad Ejecutada)*** | Generador comercial, Sector Industrial |
| ***Número Telefónico de Contacto*** | 3142196426 |
| ***Dirección donde se Genera*** | Carrera 2 # 8 - 98 Escuela de policía Rafael reyes, SANTA ROSA DE VITERBO - BOYACA |

Por intermedio de la empresa:

| | |
|---|---|
| ***Nombre o razón social*** | Fundación Medio Ambiente y Proyectos Sostenibles – FUNMAPROS |
| ***Número de Identificación o NIT*** | 901.519.363-6 |
| ***Representante Legal*** | Jeydy Nini Zamudio Cabrera |
| ***Número Telefónico de Contacto*** | 313 4733249 - 312 561 7961 |
| ***Dirección*** | Calle 1b No. 10b-06 |
| ***Actividad ejecutada*** | Recolección, Almacenamiento y disposición final |
| ***Registro como empresa gestora autorizadapor CORPOBOYACA*** | GACU0015/21 |

Entregó las siguientes cantidades de ACU para su respectivo aprovechamiento:

| ***Fecha de recepción de ACU*** | ***Cantidad de ACU recibido (Kg)*** |
|---|---|
| domingo, 26 de abril de 2026 | 73,5 |
| Cantidad Total ACU Recibido (Kg/mes) | **73,5** |

**FUNMAPROS** certifica que este Aceite Vegetal Usado se utiliza para la producción de Biocombustibles de Segunda Generación (2G), garantizando el cumplimiento de la Resolución 316 de 2018, expedida por el MADS de cumplimiento nacional.

La presente certificación se expide el dia domingo, 26 de abril de 2026. Cualquier información adicional relacionada con este certificado, se encuentra disponible para su consulta en las instalaciones de **FUNMAPROS.**

Atentamente,

Jeydy Zamudio C.

**JEYDY NINI ZAMUDIO CABRERA**
Rep. Legal FUNMAPROS

Dirección: Calle 1b No. 10b-06 Sogamoso, Boyacá – Colombia
Pag web: www.funmapros.org
E-Mail: funmapros@gmail.com Tel: 313 4733249 - 312 561 7961

GS-2026-004703-ESREY

| PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS<br>**EVACUACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS Y ESPECIALES** | Código: F-CC-MIRSL/03<br>Versión: 04<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|

**MES - AÑO:** **SEDE:**

RESIDUOS ORGÁNICOS (cascaras de alimentos)

| Se evacuan residuos | | | ALMACENAMIENTO TEMPORAL | DISPOSICIÓN FINAL | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| DIA | SI | NO | | | |
| 1 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 2 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 3 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 4 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 5 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 6 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 7 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 8 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 9 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 10 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 11 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 12 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 13 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 14 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 15 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 16 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 17 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 18 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 19 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 20 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 21 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 22 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 23 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 24 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 25 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 26 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 27 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 28 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 29 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 30 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |
| 31 | X | | | Santa Teresa | Jorge V. |

RESIDUOS ESPECIALES (Aceite usado, lámpara, escombros)

| Se evacuan residuos | | | RESIDUO | DISPOSICIÓN FINAL | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| DIA | SI | NO | | | |
| 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 | | | | | |

**INSTRUCCIONES:** Marcar con una X si se evacuan o no los residuos solidos generados y si estos se llevan al cuarto de almacenamiento temporal. En disposición final escribir el nombre de la empresa a la cual se le entregan los residuos para su adecuado tratamiento.

***Observaciones:***

| Elaboró: Control calidad | Revisó y aprobó: Gerencia | Vigente: 09/08/2024 |
|---|---|---|

2778270635

| | PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS<br>**EVACUACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS** | Código: F-CC-MIRSL/02<br>Versión: 04<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

**MES- AÑO:** ABRIL - 2026 **SEDE:** ESREY Santa Rosa de Viterbo

| RESIDUOS ORDINARIOS | | | | | | RESIDUOS RECICLABLES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se evacuan residuos | | | ALMACENAMIENTO TEMPORAL | DISPOSICIÓN FINAL | RESPONSABLE | Se evacuan residuos | | | ALMACENAMIENTO TEMPORAL | DISPOSICIÓN FINAL | RESPONSABLE |
| DIA | SI | NO | | | | DIA | SI | NO | | | |
| 1 | X | | | ESREY | Alexander | 1 | X | | | ESREY | Alexander |
| 2 | X | | | ESREY | Angel | 2 | X | | | ESREY | Angel |
| 3 | X | | | ESREY | Kevin | 3 | X | | | ESREY | Kevin |
| 4 | X | | | ESREY | Ivan | 4 | X | | | ESREY | Ivan |
| 5 | X | | | ESREY | Robinson | 5 | X | | | ESREY | Robinson |
| 6 | X | | | ESREY | Alonso | 6 | X | | | ESREY | Alonso |
| 7 | X | | | ESREY | Robinson | 7 | X | | | ESREY | Robinson |
| 8 | X | | | ESREY | Ivan | 8 | X | | | ESREY | Alonso |
| 9 | X | | | ESREY | Kevin | 9 | X | | | ESREY | Ivan |
| 10 | X | | | ESREY | Julio | 10 | X | | | ESREY | Julio |
| 11 | X | | | ESREY | Angel | 11 | X | | | ESREY | Mario |
| 12 | X | | | ESREY | Julio | 12 | X | | | ESREY | Ivan |
| 13 | X | | | ESREY | Mario | 13 | X | | | ESREY | Robinson |
| 14 | X | | | ESREY | Alonso | 14 | X | | | ESREY | Angel |
| 15 | X | | | ESREY | Kevin | 15 | X | | | ESREY | Kevin |
| 16 | X | | | ESREY | Angel | 16 | X | | | ESREY | Angel |
| 17 | X | | | ESREY | Julio | 17 | X | | | ESREY | Julio |
| 18 | X | | | ESREY | Mario | 18 | X | | | ESREY | Mario |
| 19 | X | | | ESREY | Ivan | 19 | X | | | ESREY | Alonso |
| 20 | X | | | ESREY | Kevin | 20 | X | | | ESREY | Angel |
| 21 | X | | | ESREY | Robinson | 21 | X | | | ESREY | Ivan |
| 22 | X | | | ESREY | Angel | 22 | X | | | ESREY | Robinson |
| 23 | X | | | ESREY | Julio | 23 | X | | | ESREY | Kevin |
| 24 | X | | | ESREY | Alonso | 24 | X | | | ESREY | Mario |
| 25 | X | | | ESREY | Kevin | 25 | X | | | ESREY | Angel |
| 26 | X | | | ESREY | Ivan | 26 | X | | | ESREY | Mario |
| 27 | X | | | ESREY | Julio | 27 | X | | | ESREY | Robin |
| 28 | X | | | ESREY | Robinson | 28 | X | | | ESREY | Ivan |
| 29 | X | | | ESREY | Mario | 29 | X | | | ESREY | Julio |
| 30 | X | | | ESREY | Angel | 30 | X | | | ESREY | Robinson |
| 31 | X | | | ESREY | Alonso | 31 | X | | | ESREY | Kevin |

**INSTRUCCIONES:** Marcar con una **X** si se evacuan o no algunos de los residuos solidos recolectados - almacenados. La recolección de los residuos ordinarios la realiza la empresa se servicios del Municipio donde este ubicado el establecimiento y es quien realiza la disposición final en relleno sanitario autorizado. Los residuos reciclables se pueden entregar a generadores de la zona.

***Observaciones:***

GS-2026-004703-ESREY

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA ROGELIO REYES"
No. Rad. 001021 Fecha: 30-04-2026
Firma, 13. ESTUDIADA Hora: 15:10
GS-2026-001021-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
30 de abril de 2026

Señor
**Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO**
**Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25**
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

**Referencia:** Informe operacionalización el servicio en el comedor de estudiantes.

Con toda atención me permito informar sobre la OPERACIONALIZACIÓN adelantadas durante el mes de abril del año en curso, en cumplimiento al contrato de la siguiente manera:

## HORARIOS DE ATENCIÓN

DESAYUNO: 04:00 a 10:00
ALMUERZO: 11:30 a 16:00
CENA: 17:30 a 21:30

## TURNOS

- 03:00 a 12:30

1 supervisor

- 03:00 a 11:30

2 cocineros, 2 auxiliares de cocina

- 04:00 a 13:00

6 auxiliares de cocina, 2 servicios generales

- 12:30 a 22:00

1 supervisor

- 11:30 a 22:00

2 cocineros, 2 auxiliares de cocina

- 13:00 a 22:00

6 auxiliares de cocina, 2 servicios generales

## RESPONSABLES

TURNOS MAÑANA.
Supervisor de turno y chef

TURNOS TARDE.
Supervisor de turno y administrador

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2778270635

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

## TIEMPOS DE ALISTAMIENTO

- 03:00 a 04:30 alistamiento desayuno y almuerzo del día siguiente a cargo de 4 auxiliares de cocina.
- 06:30 a 11:30 alistamiento desayuno y almuerzo del día siguiente a cargo de 4 auxiliares de cocina.
- 14:30 a 17:30 alistamiento cena del día siguiente a cargo de 4 auxiliares de cocina.

Mediante la implementación de sistema "XPOS" con el que se controlara el paso del personal de estudiantes y auxiliares de policía al comedor en cada uno de los servicios diarios el cual nos permite realizar un control al paso al comedor dando agilidad con unos tiempos así:

DESAYUNO de 20 a 25 minutos por compañía.
ALMUERZO de 25 a 30 minutos por compañía.
CENA de 20 a 25 minutos por compañía.





Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2778270635

GS-2026-004703-ESREY

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 001022 Fecha: 30-04-2026
Firma, IJ. ESMERALDA Hora: 15:15
6E-2026-001022-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
30 de abril de 2026

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

**Referencia:** Informe acciones de mejora en el servicio en el comedor de estudiantes.

Con toda atención me permito informar sobre las acciones de mejora adelantadas durante el mes de abril del año en curso, en cumplimiento al contrato de la siguiente manera:

Durante el mes de abril se sirvieron los siguientes menús especiales así:

| FECHA | SERVICIO | MENÚ | FOTOGRAFÍA |
|---|---|---|---|
| 01-04-2026 | Almuerzo | CHORIZO Y CARNE MOLIDA ARROZ PLATANO AL HORNO, AREPA CAZUELA DE FRÍJOLES LIMONADA |  |
| 03-04-2026 | Cena | ARROZ CON POLLO MONEDITAS DE PLATANO GASEOSA |  |

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2778270635

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10-04-2026 | Cena | HAMBURGUESA<br>PAPAS DORADA<br>GASEOSA |  |
| 16-04-2026 | Almuerzo | CHORIZO Y CARNE MOLIDA<br>ARROZ<br>PLATANO AL HORNO, AREPA<br>CAZUELA DE FRIJOLES<br>LIMONADA |  |
| 17-04-2026 | Cena | PANZEROTTI<br>ARROZ<br>MONEDITAS DE PLATANO<br>AGUA DE PANELA CON LECHE |  |
| 24-04-2026 | Cena | PALITO DE QUESO<br>ARROZ<br>PAPA DORADA<br>GASEOSA |  |
| 30-04-2026 | Almuerzo | CHORIZO Y CARNE MOLIDA<br>ARROZ<br>PLATANO AL HORNO, AREPA<br>CAZUELA DE FRÍJOLES<br>LIMONADA |  |

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2778270635

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

Con el fin de garantizar la inocuidad, calidad y vida útil de los alimentos, evitando la proliferación de bacterias y microorganismos patógenos que causan enfermedades. Al mantener temperaturas bajas y controladas en todas las etapas (producción, transporte y almacenamiento) se lleva un control con el fin de conservar la cadena de frio llevando un control constante de temperatura (refrigeración o congelación) de alimentos perecederos desde la producción hasta el consumo, que mantiene la temperatura ideal para garantizar la seguridad y calidad. Refrigeración se mantiene entre 4°C y 7°C, mientras que la congelación estándar es de -18° o inferior, dejando las respectivas planillas de control temperatura.

Contamos con los equipos suficientes para la operación así:
1 cuarto de refrigeración
1 cuarto de congelación
5 congeladores horizontales de 508 litros de capacidad cada uno.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Planilla registro y control de temperatura (7 folios)

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

GS-2026-004703-ESREY

| | PROGRAMA DE TRAZABILIDAD<br>REGISTRO Y CONTROL DE TEMPERATURAS - EQUIPOS | Código: F-CC-IT/02<br>Versión: 04<br>Pagina 1 de 1 |
|---|---|---|

**SEDE:** SERVICIO DE ALIMENTACION ESREY — **MES Y AÑO:** ABRIL 2026

**REFRIGERACIÓN EQUIPO N°** 6 — CUARTO REFRIGERACION

| DIA | HORA | TEMP °C | RESPONSABLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 3am | 20° | E Melo | |
| | 12:30pm | 28° | E Melo | |
| 2 | 3am | 21° | E Melo | |
| | 12:30pm | 29° | E Melo | |
| 3 | 3am | 20° | E Melo | |
| | 12:30pm | 33° | E Melo | |
| 4 | 3am | 21° | E Melo | |
| | 12:30pm | 25° | E Melo | |
| 5 | 3am | 22° | E Melo | |
| | 12:30pm | 28° | E Melo | |
| 6 | 3am | 20° | E Melo | |
| | 12:30pm | 35° | E Melo | |
| 7 | 3:00am | 23° | E Melo | |
| | 12:30pm | 27° | E Melo | |
| 8 | 3:00am | 21° | E Melo | |
| | 12:30pm | 25° | E Melo | |
| 9 | 3:00am | 28° | E Melo | |
| | 12:30pm | 34° | E Melo | |
| 10 | 3:00am | 21° | E Melo | |
| | 12:30pm | 30° | E Melo | |
| 11 | 3am | 21° | E Melo | |
| | 12:30pm | 34° | E Melo | |
| 12 | 3am | 21° | E Melo | |
| | 12:30pm | 31° | E Melo | |
| 13 | 3am | 20° | E Melo | |
| | 12:30pm | 34° | E Melo | |
| 14 | 3am | 22° | E Melo | |
| | 12:30pm | 26° | E Melo | |
| 15 | 3am | 20° | E Melo | |
| | 12:30pm | 31° | E Melo | |
| 16 | 3am | 19° | E Melo | |
| | 9:00pm | 33° | E Melo | |
| 17 | 3:00am | 23° | E Melo | |
| | 9:00pm | 34° | E Melo | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | 3am | 20° | E Melo | |
| | 12:30pm | 35° | E Melo | |
| 21 | 3am | 21° | E Melo | |
| | 12:30pm | 33° | E Melo | |
| 22 | 3:00am | 21° | E Melo | |
| | 12:30pm | 37° | E Melo | |
| 23 | 3:00am | 20° | E Melo | |
| | 12:30pm | 28° | E Melo | |
| 24 | 3am | 21° | E Melo | |
| | 12:30pm | 30° | E Melo | |
| 25 | 3am | 20° | E Melo | |
| | 12:30pm | 31° | E Melo | |
| 26 | 3:00am | 21° | E Melo | |
| | 12:30pm | 34° | E Melo | |
| 27 | 3am | 21° | E Melo | |
| | 12:30pm | 30° | E Melo | |
| 28 | 3am | 20° | E Melo | |
| | 12:30pm | 34° | E Melo | |
| 29 | 3:00am | 22° | E Melo | |
| | 12:30pm | 25° | E Melo | |
| 30 | 3:00am | 20° | E Melo | |
| | 12:30pm | 28° | E Melo | |
| 31 | | | | |

**Nota:** Se debe realizar dos tomas diarias de temperatura por equipo, el ideal del rango de temperatura es de 0°C a 6°C, relacionar la temperarura arrojada por el equipo, si se generan dudas del valor arrjado en el ntrumento del equipo, validar colocando un termetro dentro del equipo. Cualquier anomalia hacer el reporte al superior inmediato.

**OBSERVACIONES:**



eliecer.nievesl

GS-2026-004703-ESREY

| | PROGRAMA DE TRAZABILIDAD<br>REGISTRO Y CONTROL DE TEMPERATURAS - EQUIPOS | Código: F-PCC-T/03<br>VERSIÓN: 02<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

**SEDE:** Servicio de alimentación ESREY (Santa Rosa de Viterbo, Boyacá) **MES y AÑO:** ABRIL 2026

**EQUIPOS: CONGELACIÓN** CONGELACION CONGELACION

| DIA | EQUIPO | TEMP °C | RESPONSABLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 7 | -15.1° | EMello | |
| | 7 | -14.3° | | |
| 2 | 7 | -15° | EMello | |
| | 7 | -14.5° | | |
| 3 | 7 | -18.1° | EMello | |
| | 7 | -15.3° | | |
| 4 | 7 | -15.8° | EMello | |
| | 7 | -15.0° | | |
| 5 | 7 | -15.9° | EMello | |
| | 7 | -15.1° | | |
| 6 | 7 | -15.3° | EMello | |
| | 7 | -14.7° | | |
| 7 | 7 | -15.5° | EMello | |
| | 7 | -14° | | |
| 8 | 7 | -15.9° | EMello | |
| | 7 | -14.3° | | |
| 9 | 7 | -16.1° | EMello | |
| | 7 | -15.3° | | |
| 10 | 7 | -15.8° | EMello | |
| | 7 | -14.3° | | |
| 11 | 7 | -15.7° | EMello | |
| | 7 | -13.8° | | |
| 12 | 7 | -15.1° | EMello | |
| | 7 | -14.3° | | |
| 13 | 7 | -14.8° | EMello | |
| | 7 | -14.8° | | |
| 14 | 7 | -15.5° | EMello | |
| | 7 | -14.5° | | |
| 15 | 7 | -15.7° | EMello | |
| | 7 | -14.5° | | |
| 16 | 7 | -15.7° | EMello | |
| | 7 | -14.7° | | |

| DIA | EQUIPO | TEMP °C | RESPONSABLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 17 | 7 | -15.8° | EMello | |
| | 7 | -14.1° | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | 7 | -15.3° | EMello | |
| | 7 | -14.6° | | |
| 21 | 7 | -15.5° | EMello | |
| | 7 | -15° | | |
| 22 | 7 | -15.9° | EMello | |
| | 7 | -14.7° | | |
| 23 | 7 | -16.3° | EMello | |
| | 7 | -14.8° | | |
| 24 | 7 | -15.3° | EMello | |
| | 7 | -14.4° | | |
| 25 | 7 | -15.7° | EMello | |
| | 7 | -14.1° | | |
| 26 | 7 | -15.8° | EMello | |
| | 7 | -14° | | |
| 27 | 7 | -15.5° | EMello | |
| | 7 | -14.3° | | |
| 28 | 7 | -15.3° | EMello | |
| | 7 | -14.6° | | |
| 29 | 7 | -15.5° | EMello | |
| | 7 | -14.9° | | |
| 30 | 7 | -15.6° | EMello | |
| | 7 | -14.3° | | |
| 31 | | | | |

**ACCIONES CORRECTIVAS:**

La toma de temperatura se realiza diariamente. Cualquier anomalia hacer el reporte al superior inmediato

| Elaboró: Control Calidad | Aprobó: Gerencia | Vigente: enero 30 de 2024 |
|---|---|---|

2779270696

GS-2026-004703-ESREY

| | PROGRAMA DE TRAZABILIDAD<br>REGISTRO Y CONTROL DE TEMPERATURAS - EQUIPOS | Código: F-PCC-17/03<br>VERSIÓN: 02<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

**SEDE:** Servicio de alimentación ESREY (Santa Rosa de Viterbo, Boyacá) **MES y AÑO:** ABRIL 2026

**EQUIPOS: CONGELACIÓN** 1

| DIA | EQUIPO | TEMP °C | RESPONSABLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | -19.5° | E Apello | |
| | 1 | -19.3° | | |
| 2 | 1 | -19.6° | E Apello | |
| | 1 | -19.1° | | |
| 3 | 1 | -19.6° | E Apello | |
| | 1 | -19.3° | | |
| 4 | 1 | -19.8° | E Apello | |
| | 1 | -19.1° | | |
| 5 | 1 | -19.6° | E Apello | |
| | 1 | -19.6° | | |
| 6 | 1 | -19.7° | E Apello | |
| | 1 | -19.3° | | |
| 7 | 1 | -19.5° | E Apello | |
| | 1 | -19.1° | | |
| 8 | 1 | -19.6° | E Apello | |
| | 1 | -19.1° | | |
| 9 | 1 | -19.5° | E Apello | |
| | 1 | -19.9° | | |
| 10 | 1 | -19.6° | E Apello | |
| | 1 | -19.1° | | |
| 11 | 1 | -19.9° | E Apello | |
| | 1 | -19° | | |
| 12 | 1 | -19.3° | E Apello | |
| | 1 | -19.3° | | |
| 13 | 1 | -19.5° | E Apello | |
| | 1 | -19.3° | | |
| 14 | 1 | -19.7° | E Apello | |
| | 1 | -19.5° | | |
| 15 | 1 | -19.3° | E Apello | |
| | 1 | -19.4° | | |
| 16 | 1 | -19.5° | E Apello | |
| | 1 | -19.5° | | |
| 17 | 1 | -19.7° | E Apello | |
| | 1 | -19.5° | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | 1 | -19.8° | E Apello | |
| | 1 | -19.3° | | |
| 21 | 1 | -19.5° | E Apello | |
| | 1 | -19.3° | | |
| 22 | 1 | -19.3° | E Apello | |
| | 1 | -19.1° | | |
| 23 | 1 | -19.5° | E Apello | |
| | 1 | -19.3° | | |
| 24 | 1 | -19.3° | E Apello | |
| | 1 | -19° | | |
| 25 | 1 | -19.3° | E Apello | |
| | 1 | -19.3° | | |
| 26 | 1 | -19.4° | E Apello | |
| | 1 | -19.4° | | |
| 27 | 1 | -19.5° | E Apello | |
| | 1 | -19.1° | | |
| 28 | 1 | -19.5° | E Apello | |
| | 1 | -19.3° | | |
| 29 | 1 | -19.5° | E Apello | |
| | 1 | -19.4° | | |
| 30 | 1 | -19.5° | E Apello | |
| | 1 | -19.3° | | |
| 31 | | | | |

**ACCIONES CORRECTIVAS:**

La toma de temperatura se realiza diariamente. Cualquier anomalia hacer el reporte al superior inmediato

| Elaboró: Control Calidad | Aprobó: Gerencia | Vigente: enero 30 de 2024 |
|---|---|---|

2778270835

GS-2026-004703-ESREY

| | PROGRAMA DE TRAZABILIDAD<br>REGISTRO Y CONTROL DE TEMPERATURAS - EQUIPOS | Código: F-PCC-17/03<br>VERSIÓN: 02<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

**SEDE:** Servicio de alimentación ESREY (Santa Rosa de Viterbo, Boyacá) **MES y AÑO:** ABRIL 2026

**EQUIPOS: CONGELACIÓN** 2

| DIA | EQUIPO | TEMP °C | RESPONSABLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | -19.7° | E Melo | |
| | 2 | -19.5° | | |
| 2 | 2 | -18.9° | E Melo | |
| | 2 | -19.1° | | |
| 3 | 2 | -18.7° | E Melo | |
| | 2 | -19.0° | | |
| 4 | 2 | -19.5° | E Melo | |
| | 2 | -19.1° | | |
| 5 | 2 | -18.7° | E Melo | |
| | 2 | -19° | | |
| 6 | 2 | -18.8° | E Melo | |
| | 2 | -19° | | |
| 7 | 2 | -18.9° | E Melo | |
| | 2 | -19.1° | | |
| 8 | 2 | -19° | E Melo | |
| | 2 | -18.9° | | |
| 9 | 2 | -18.8° | E Melo | |
| | 2 | -19.1° | | |
| 10 | 2 | -18.7° | E Melo | |
| | 2 | -19° | | |
| 11 | 2 | -18.9° | E Melo | |
| | 2 | -19° | | |
| 12 | 2 | -18.9° | E Melo | |
| | 2 | -19° | | |
| 13 | 2 | -18.8° | E Melo | |
| | 2 | -19° | | |
| 14 | 2 | -19° | E Melo | |
| | 2 | -19.0° | | |
| 15 | 2 | -19° | E Melo | |
| | 2 | -18.8° | | |
| 16 | 2 | -19.1° | E Melo | |
| | 2 | -18.9° | | |
| 17 | 2 | -19.3° | E Melo | |
| | 2 | -18.5° | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | 2 | -19.4° | E Melo | |
| | 2 | -18.9° | | |
| 21 | 2 | -19.1° | E Melo | |
| | 2 | -18.5° | | |
| 22 | 2 | -19° | E Melo | |
| | 2 | -18.9° | | |
| 23 | 2 | -19.1° | E Melo | |
| | 2 | -19° | | |
| 24 | 2 | -18.9° | E Melo | |
| | 2 | -19.1° | | |
| 25 | 2 | -19.3° | E Melo | |
| | 2 | -19.1° | | |
| 26 | 2 | -19.1° | E Melo | |
| | 2 | -19.3° | | |
| 27 | 2 | -19° | E Melo | |
| | 2 | -18.9° | | |
| 28 | 2 | -19.2° | E Melo | |
| | 2 | -18.5° | | |
| 29 | 2 | -19.0° | E Melo | |
| | 2 | -18.9° | | |
| 30 | 2 | -18.9° | E Melo | |
| | 2 | -19.1° | | |
| 31 | | | | |

**ACCIONES CORRECTIVAS:**

La toma de temperatura se realiza diariamente. Cualquier anomalia hacer el reporte al superior inmediato

| Elaboró: Control Calidad | Aprobó: Gerencia | Vigente: enero 30 de 2024 |
|---|---|---|

2778270695

| | PROGRAMA DE TRAZABILIDAD<br>REGISTRO Y CONTROL DE TEMPERATURAS - EQUIPOS | Código: F-PCC-IT/03<br>VERSIÓN: 02<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

**SEDE:** Servicio de alimentación ESREY (Santa Rosa de Viterbo, Boyacá) **MES y AÑO:** ABRIL 2026

**EQUIPOS: CONGELACIÓN** 3

| DIA | EQUIPO | TEMP °C | RESPONSABLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 3 | -19.8° | E Melo | |
| | 3 | -19.5° | | |
| 2 | 3 | -19.8° | E Melo | |
| | 3 | -19.8° | | |
| 3 | 3 | -19.9° | E Melo | |
| | 3 | -19.7° | | |
| 4 | 3 | -19.8° | E Melo | |
| | 3 | -19.6° | | |
| 5 | 3 | -19.8° | E Melo | |
| | 3 | -19.8° | | |
| 6 | 3 | -19.9° | E Melo | |
| | 3 | -19.5° | | |
| 7 | 3 | -19.8° | E Melo | |
| | 3 | -19.3° | | |
| 8 | 3 | -19.8° | E Melo | |
| | 3 | -19.5° | | |
| 9 | 3 | -19.7° | E Melo | |
| | 3 | -19.7° | | |
| 10 | 3 | -19.6° | E Melo | |
| | 3 | -19.6° | | |
| 11 | 3 | -19.8° | E Melo | |
| | 3 | -19.6° | | |
| 12 | 3 | -19.7° | E Melo | |
| | 3 | -19.8° | | |
| 13 | 3 | -19.8° | E Melo | |
| | 3 | -19.6° | | |
| 14 | 3 | -19.5° | E Melo | |
| | 3 | -19.4° | | |
| 15 | 3 | -19.8° | E Melo | |
| | 3 | -19.7° | | |
| 16 | 3 | -19.6° | E Melo | |
| | 3 | -19.5° | | |
| 17 | 3 | -19.6° | E Melo | |
| | 3 | -19.7° | | |
| 18 | | | | |
| | | | | |
| 19 | | | | |
| | | | | |
| 20 | 3 | -19.8° | E Melo | |
| | 3 | -19.6° | | |
| 21 | 3 | -19.5° | E Melo | |
| | 3 | -19.7° | | |
| 22 | 3 | -19.8° | E Melo | |
| | 3 | -19.5° | | |
| 23 | 3 | -19.6° | E Melo | |
| | 3 | -19.5° | | |
| 24 | 3 | -19.7° | E Melo | |
| | 3 | -19.8° | | |
| 25 | 3 | -19.8° | E Melo | |
| | 3 | -19.7° | | |
| 26 | 3 | -19.8° | E Melo | |
| | 3 | -19.3° | | |
| 27 | 3 | -19.7° | E Melo | |
| | 3 | -19.5° | | |
| 28 | 3 | -19.5° | E Melo | |
| | 3 | -19.7° | | |
| 29 | 3 | -19.8° | E Melo | |
| | 3 | -19.8° | | |
| 30 | 3 | -19.7° | E Melo | |
| | 3 | -19.7° | | |
| 31 | | | | |

**ACCIONES CORRECTIVAS:**

La toma de temperatura se realiza diariamente. Cualquier anomalia hacer el reporte al superior inmediato

| Elaboró: Control Calidad | Aprobó: Gerencia | Vigente: enero 30 de 2024 |
|---|---|---|

2778270085

GS-2026-004703-ESREY

| | PROGRAMA DE TRAZABILIDAD<br>REGISTRO Y CONTROL DE TEMPERATURAS - EQUIPOS | Código: F-PCC-IT/03<br>VERSIÓN: 02<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

**SEDE:** Servicio de alimentación ESREY (Santa Rosa de Viterbo, Boyacá) **MES y AÑO:** ABRIL 2026

**EQUIPOS: CONGELACIÓN** 4

| DIA | EQUIPO | TEMP °C | RESPONSABLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 4 | -18.3° | E Mello | |
| | 4 | -19.5° | | |
| 2 | 4 | -19.7° | E Mello | |
| | 4 | -19.5° | | |
| 3 | 4 | -19.3° | E Mello | |
| | 4 | -19.4° | | |
| 4 | 4 | -19.6° | E Mello | |
| | 4 | -19.1° | | |
| 5 | 4 | -19.6° | E Mello | |
| | 4 | -19.8° | | |
| 6 | 4 | -19.7° | E Mello | |
| | 4 | -19.6° | | |
| 7 | 4 | -19.8° | E Mello | |
| | 4 | -19.7° | | |
| 8 | 4 | -19.1° | E Mello | |
| | 4 | -19° | | |
| 9 | 4 | -19° | E Mello | |
| | 4 | -19.3° | | |
| 10 | 4 | -19.4° | E Mello | |
| | 4 | -19.2° | | |
| 11 | 4 | -19.5° | E Mello | |
| | 4 | -19.5° | | |
| 12 | 4 | -19.7° | E Mello | |
| | 4 | -19.3° | | |
| 13 | 4 | -19.5° | E Mello | |
| | 4 | -19.3° | | |
| 14 | 4 | -19.5° | E Mello | |
| | 4 | -19.3° | | |
| 15 | 4 | -19.5° | E Mello | |
| | 4 | -19.6° | | |
| 16 | 4 | -19.8° | E Mello | |
| | 4 | -19.5° | | |

| DIA | EQUIPO | TEMP °C | RESPONSABLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 17 | 4 | -19.6° | E Mello | |
| | 4 | -19.3° | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | 4 | -19.7° | E Mello | |
| | 4 | -19.8° | | |
| 21 | 4 | -19.5° | E Mello | |
| | 4 | -19.7° | | |
| 22 | 4 | -19.7° | E Mello | |
| | 4 | -19.4° | | |
| 23 | 4 | -19.6° | E Mello | |
| | 4 | -19.3° | | |
| 24 | 4 | -19.4° | E Mello | |
| | 4 | -19.5° | | |
| 25 | 4 | -19.7° | E Mello | |
| | 4 | -19.5° | | |
| 26 | 4 | -19.8° | E Mello | |
| | 4 | -19.5° | | |
| 27 | 4 | -19.7° | E Mello | |
| | 4 | -19.8° | | |
| 28 | 4 | -19.6° | E Mello | |
| | 4 | -19.5° | | |
| 29 | 4 | -19.7° | E Mello | |
| | 4 | -19.3° | | |
| 30 | 4 | -19.8° | E Mello | |
| | 4 | -19.6° | | |
| 31 | | | | |

**ACCIONES CORRECTIVAS:**

La toma de temperatura se realiza diariamente. Cualquier anomalia hacer el reporte al superior inmediato

| Elaboró: Control Calidad | Aprobó: Gerencia | Vigente: enero 30 de 2024 |
|---|---|---|

2778270835

GS-2026-004703-ESREY

| | PROGRAMA DE TRAZABILIDAD<br>REGISTRO Y CONTROL DE TEMPERATURAS - EQUIPOS | Código: F-PCC-IT/03<br>VERSIÓN: 02<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

**SEDE:** Servicio de alimentación ESREY (Santa Rosa de Viterbo, Boyacá) **MES y AÑO:** Abril 2026

**EQUIPOS: CONGELACIÓN** 5

| DIA | EQUIPO | TEMP °C | RESPONSABLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | S | -18.7° | E Mello | |
| | S | -19.3° | | |
| 2 | S | -18.3° | E Mello | |
| | S | -19.1° | | |
| 3 | S | -18.4° | E Mello | |
| | S | -19.1° | | |
| 4 | S | -188° | E Mello | |
| | S | -187° | | |
| 5 | S | -18.9° | E Mello | |
| | S | -19.1° | | |
| 6 | S | -185° | E Mello | |
| | S | -193° | | |
| 7 | S | -186° | E Mello | |
| | S | -19.1° | | |
| 8 | S | -188° | E Mello | |
| | S | -181° | | |
| 9 | S | -186° | E Mello | |
| | S | -193° | | |
| 10 | S | -187° | E Mello | |
| | S | -19.1° | | |
| 11 | S | -183° | E Mello | |
| | S | -19° | | |
| 12 | S | -18.8° | E Mello | |
| | S | -193° | | |
| 13 | S | -189° | E Mello | |
| | S | -18° | | |
| 14 | S | -187° | E Mello | |
| | S | -19.1° | | |
| 15 | S | -186° | E Mello | |
| | S | -19° | | |
| 16 | S | -183° | E Mello | |
| | S | -193° | | |

| DIA | EQUIPO | TEMP °C | RESPONSABLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 17 | S | -163° | E Mello | |
| | S | -18° | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | S | -189° | E Mello | |
| | S | -193° | | |
| 21 | S | -18° | E Mello | |
| | S | -187° | | |
| 22 | S | -188° | E Mello | |
| | S | -193° | | |
| 23 | S | -187° | E Mello | |
| | S | -19.1° | | |
| 24 | S | -183° | E Mello | |
| | S | -193° | | |
| 25 | S | -188° | E Mello | |
| | S | -19.1° | | |
| 26 | S | -183° | E Mello | |
| | S | -19.6° | | |
| 27 | S | -185° | E Mello | |
| | S | -19.1° | | |
| 28 | S | -183° | E Mello | |
| | S | -19.7° | | |
| 29 | S | -186° | E Mello | |
| | S | -19.1° | | |
| 30 | S | -18.1° | E Mello | |
| | S | -193° | | |
| 31 | | | | |

**ACCIONES CORRECTIVAS:**

La toma de temperatura se realiza diariamente. Cualquier anomalía hacer el reporte al superior inmediato

| Elaboró: Control Calidad | Aprobó: Gerencia | Vigente: enero 30 de 2024 |
|---|---|---|

2778270035

**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.**

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 001023 Fecha: 30-04-2026
Firma, [illegible] Hora: 15:18
61-2026-001023-ESREY

Santa Rosa de Viterbo – Boyacá
30 de abril de 2026

Señor
**Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO**
**Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25**
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

**Referencia:** Entrega informe desempeño SG SST mes de abril de 2026.

Con toda atención me permito remitir el reporte de la gestión del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) durante el mes de abril para la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ E INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S, para el servicio de alimentación en la Escuela de Policía Rafael Reyes.

Atentamente,

**JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA**
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: informe en (8) folios

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2778270635

| | |
|---|---|
| | INFORME MENSUal SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES |

# INFORME DESEMPEÑO SG SST ABRIL 2026

## Introducción

El siguiente informe tiene como finalidad realizar reporte de la gestión del SG SST en la escuela de Policia Rafael Reyes en el mes de abril 2026.

## Objetivos SST

Prevenir la ocurrencia de accidentes de trabajo
Prevenir la ocurrencia de enfermedades laborales
Gestionar los riesgos a los que se encuentra expuesto el personal.

## 1. Estadisticas Accidentalidad, enfermedad laboral, ausentismo

A continuación se relaciona indicadores de accidentalidad, enfermedad laboral y ausentismo del presente año del contrato de la Escuela de Policia Rafael Reyes.

**INDICADORES 2026 SANTA ROSA**

| VARIABLE | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL |
|---|---|---|---|---|
| Severidad de los accidentes laborales. (Res 0312) | 0% | 0% | 0% | 0% |
| Frecuencia de los accidentes laborales.(Res 0312) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mortalidad de los accidentes laborales.(Res 0312) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Prevalencia de la enfermedad laboral.(Res 0312) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Incidencia de la enfermedad laboral.(Res0312) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ausentismo | 24% | 25% | 16% | 42% |

2778270635

| | INFORME MENSUal SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES |
|---|---|
| Severidad de los accidentes laborales. (Res 0312) | **ENERO:**<br>En el mes de enero no se presentaron accidentes de trabajo.<br>**FEBRERO:**<br>En el mes de febrero no se presentaron accidentes de trabajo.<br>**MARZO**<br>En el mes de marzo no se presentaron accidentes de trabajo.<br>**ABRIL**<br>En el mes de abril no se presentaron accidentes de trabajo. |
| Frecuencia de los accidentes laborales.(Res 0312) | **ENERO:**<br>En el mes de enero no se presentaron accidentes de trabajo.<br>**FEBRERO:**<br>En el mes de febrero no se presentaron accidentes de trabajo.<br>**MARZO**<br>En el mes de marzo no se presentaron accidentes de trabajo.<br>**ABRIL**<br>En el mes de abril no se presentaron accidentes de trabajo. |
| Mortalidad de los accidentes laborales.(Res 0312) | **ENERO:**<br>En el mes de enero no se presentaron accidentes de trabajo.<br>**FEBRERO:**<br>En el mes de febrero no se presentaron accidentes de trabajo.<br>**MARZO**<br>En el mes de marzo no se presentaron accidentes de trabajo.<br>**ABRIL**<br>En el mes de abril no se presentaron accidentes de trabajo. |

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

| | INFORME MENSUal SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES |
|---|---|
| Prevalencia de la enfermedad laboral.(Res 0312) | **ENERO:**<br>En el periodo del es de enero no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación<br>**FEBRERO:**<br>En el periodo del es de febrero no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación<br>**MARZO:**<br>En el periodo del es de marzo no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación<br>**ABRIL:**<br>En el periodo del es de abril no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación |
| Incidencia de la enfermedad laboral.(Res0312) | **ENERO:**<br>En el periodo del es de enero no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación<br>**FEBRERO:**<br>En el periodo del es de febrero no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación<br>**MARZO:**<br>En el periodo del es de marzo no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación<br>**ABRIL:**<br>En el periodo del es de abril no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación |

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-004703-ESREY



| | |
|---|---|
| Ausentismo. | **ENERO:**<br>En el mes de enero se perdió el 24% de días programados de trabajo por incapacidad médica<br>No se presentaron diagnosticos que puedan estar relacionados con la labor<br>Se presentaron 3 casos con 6 días de incapacidad por Hemorragia vaginal, amigdalits, migraña<br>**MARZO:**<br>En el mes de marzo se presento un asuentismo del 16% por causa médica, se tuvo de 4 días po parte de personas<br>Cefalea y queratosis actínica<br>**ABRIL:**<br>En el mes de abril se presento un ausentismo del 42% por causa médica, se tuvo 11 días de incapacidad en 4 personas teniendo un aumento significativo en relación al mes anterior.<br>Las causas del ausentismo es por contusión en tobillo, cefalea, infección de vias urinarias. |

## 2. Seguridad social

Actualmente y durante la ejecución del contrato la totalidad del personal que labora para la empresa se encuentran afiliados a EPS, AFP y ARL en RIESGO 5.

## 3. Vinculo laboral

Para el mes de abril la empresa se encuentra a paz y salvo con las obligaciones contractuales de nuestro personal quedando claro que todo vínculo laboral es con Industrias Alimenticias ENRIPAN SAS.

## 4. Matriz de peligros

Para las actividades que se desarrollan en la escuela se realizo identificación de peligros y riesgos a los que se ve expuesto el personal.
Cada que ingresa el personal nuevo en la empresa se le realiza inducción donde se le socializan los riesgos.

A continuación se relaciona la gestión que se ha realizado en cuanto riesgos identificados

| PELIGRO/RIESGO | OBSERVACIONES |
|---|---|
| Mecánico: Contacto con elementos calientes | Dotación mangas termicas, delantal plástico, botas de caucho. |
| Mecánico: Contacto con sustancias calientes (agua) | El riesgo se disminuyo de IMPORTANTE de MODERADO mejorando el proceso de |

2778270635

| | |
|---|---|
| en proceso de lavado<br><br>Desplazamiento de alimentos calientes | lavado, donde se restringue el agua caliente en el lavado de utensilios y losa.<br>Corrección de huecos en zona de cocina<br>Mejora en el sistema de drenaje de posetas ya que el agua caía al piso directamente.<br>Mejora con suministro de agua, se ubico manguera aerea de modo que no se tenga la manguera en piso por donde se desplaza el personal.<br>Se realizo mejora en cuanto al desplazamiento de bebida caliente en el servicio con la implementación de termos |
| Locativo: Caída al mismo nivel | El riesgo se disminuyo de IMPORTANTE de MODERADO con la corrección de huecos en zona de cocina<br>Mejora en el sistema de drenaje de posetas ya que el agua caía al piso directamente. |
| Riesgo biomecánico | Actualmente se realizan pausas activas<br>Se cuenta con carros transportadores<br>Se realizo mejora en cuanto al desplazamiento de bebida caliente en el servicio con la implementación de termos |
| Riesgo psicosocial | En el mes de marzo se dio inicio a la aplicaron las pruebas de riesgo psicosocial en la empresa, iniciando con la escuela Rafael Reyes. |

Nota: Para la prestación del servicio la empresa no requiere realizar trabajos de alto riesgo.

## 5. Instalaciones adecuadas - señalizaciones

Las instalaciones del servicio de alimentación cuenta con las señalizaciones y demarcaciones de las áreas con la finalidad de prevenir accidentes de trabajo y situaciones de emergencia, las cuales se puede identificar por medio de verificación en sitio.

## 6. Bioseguridad - EPP

Nuestros colaboradores dan cumplimiento a los protocolos de bioseguridad para el ingreso a la Escuela de Policía Rafael Reyes,

La empresa proporciona los elementos de bioseguridad requeridos con el fin de que sean portados en todo momento para el cumplimiento de sus funciones.

GS-2026-004703-ESREY



## 7. Inspecciones de seguridad

Durante el mes de abril se realizo inspección de seguridad planeada, en la cual se identifican condiciones de los diferentes riesgos a los que se expone el personal, condiciones locativas, uso de EPP, estado de las herramientas de trabajo.
Se realiza inspección del estado y disponibilidad de los equipos contra caídas.

## 8. Capacitación

En el mes de abril se realizo capacitación sobre servicio al cliente
Se realizo estandarización de recetas y porciones a los cocineros principales.

## 9. Otros temas

**Fumigación:** Cada dos meses se realiza fumigación, el dia sábado 11 de abril se adelantó con la empresa FUMIPLAGAS R.P la desinsectación contra insectos rastreros y voladores, Rodentización contra rata o ratón, se colocan cebos raticidas en las cajas cebadoras, previa señalización con acrílicos de pared e informativas de estaciones.
En la realización de la tarea el personal encargado de la fumigación hizo uso adecuado de los elementos de protección personal








2778270685

# INFORME MENSUal SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES

**Comité del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo:**

Atendiendo los compromisos adquiridos en el comité del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo del mes de marzo de 2026, se realizaron las siguientes acciones para el cumplimiento de las indicaciones emitidas, así:

Se continúa adelantando la campaña para que el personal de usuarios del comedor realice de manera adecuada la disposición de los residuos una vez pasan a cada una de las comidas del día donde se deposite adecuadamente basura y residuos orgánicos, así como evitar la alimentación de los perros a las afueras del comedor.

Se impartió amplia instrucción a nuestros colaboradores con el fin de no alimentar a los perros o entregar sobras para que estos sean alimentados.

Se dispuso en los dos comedores de atomizadores de agua con vinagre para ser usados como repelente para espantar los perros y palomas en los horarios de paso al comedor.



# INFORME MENSUal SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES




Elaboró

Liza Fernanda Tabares Gallego
Profesional SST
Abril 30 de 2026

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 001024 Fecha: 30-04-2026
Firma, IT. ESMERALDA Hora: 15:28
GE-2026-001024-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
30 de abril de 2026

Señor
**Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO**
**Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25**
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

**Referencia:** Informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de abril de 2026.

Con toda atención me permito informar sobre las actividades adelantadas durante el mes de abril del año en curso, con el fin de facilitar, agilizar y prestar un servicio de calidad en cumplimiento al contrato de la siguiente manera:

Durante este mes se adelantaron capacitaciones con el fin de fortalecer las habilidades y competencias del personal de supervisores, cocineros, auxiliares de cocina y servicios generales así:

16 de abril de 2026, ¿QUÉ ES LA EMPATÍA EN EL SERVICIO AL CLIENTE?

23 de abril de 2026, ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS Y PORCIONES





Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2778270635

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

Durante el mes de abril estuvo publicado el menú aprobado para el mes en un lugar visible de los comedores 1 y 2.





Con el fin de realizar un seguimiento a los procesos de producción, aseo y desinfección se realizaron toma de muestras el pasado lunes 6 de abril así:
Muestra control microbiológico al envuelto de mazorca que se sirvió en el desayuno de este día de acuerdo al menú del mes de abril obteniendo un resultado:

CONTROL MICROBIOLÓGICO

**INFORME DE RESULTADOS No. ABR26-M1167**

**INFORMACION DEL CLIENTE**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | Industria Alimenticia Enripan SAS | Dirección: | Calle 43 48 26 Itagüí Antioquia |

**INFORMACION DEL MUESTREO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Lugar de toma de muestra: | Comedor de Estudiantes Escuela de Policía Rafael Reyes | Dirección: | Carrera 2 8 98 Santa Rosa de Viterbo, Boyacá |
| Responsable toma de muestra: | Control Microbiológico | Persona encargada: | Juan Pablo Gómez |
| Fecha toma de muestra: | 2026 04 06 | Fecha ingreso a laboratorio: | 2026 04 06 |

**INFORMACION DE LA MUESTRA**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción: | Envuelto | | Cantidad y/o Presentación: | 200 g Bolsa plástica | |
| Fabricante Proveedor/Elaborado por: | María Modesta Corredor | | | Lote: | NA |
| T. muestra: | -18°C | Fecha de Vcto: | NA | Fecha de producción: | 2026 04 05 |
| T. recepción: | 17°C | El ensayo inicio el: | 2026 04 06 | El ensayo culminó el: | 2026 04 11 |

Convenciones: N.A.= No Aplica, N.D.= No Disponible, N.R.= No Registra, °T= Temperatura.

**RESULTADOS**

| ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO | MÉTODO Y/O TECNICA | RESULTADO | VALORES PERMITIDOS |
|---|---|---|---|
| Escherichia coli (UFC/g) | Compact dry EC, método alternativo ISO 16649 2:2001,cert. AOAC 110406 | <10 UFC/g | <10 |
| Mohos (UFC/g) | ISO 21527-1:2008 | <10 UFC/g | $10^2$ - $2\times10^2$ |

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2778270635

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

En cumplimiento a las CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES, COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, CONTROL DE PLAGAS, RODEDORES Y RASTREROS Con la empresa **FUMIPLAGAS R.P.** el día 11 de abril se realizó desinsectación contra insectos rastreros y voladores, Rodentización contra rata o ratón, se colocan cebos raticidas en las cajas cebadoras, previa señalización con acrílicos de pared e informativas de estaciones.






## COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN

Con el fin de dar cumplimiento a la CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL garantizamos la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegamos a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; tomando las medidas necesarias para impedir su duplicación, sustracción divulgación, alteración, ocultamiento.

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2778270635

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

Por este motivo se tiene totalmente prohibido a nuestros colaboradores la toma de fotografías de instalaciones de la unidad y de personal que labore o en su defecto estudiantes en redes sociales y/o páginas en internet.

Dando cumplimiento a las condiciones técnicas adicionales el pasado 28 de febrero junto con el primer informe de actividades se entregaron los formatos "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS", Código: 1DT-FR-0016, de la totalidad del personal que labora con la empresa para la ejecución del contrato, los mismos fueron actualizados y entregados nuevamente el pasado 25 de marzo del año en curso.

Se realizo visita de acompañamiento por parte del personal de representantes estudiantiles en compañía del señor supervisor al comedor de estudiantes en horas de producción.









Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüi, Antioquia.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Por medio del cual se establecen los procedimientos y directrices para la ejecución de las actividades de limpieza y desinfección para eliminar o disminuir a niveles aceptables los posibles microorganismos, para evitar la contaminación de los productos y así poder garantizar la inocuidad de los mismos; para mantener las instalaciones y los equipos con un grado adecuado de higiene, estandarizar las actividades de limpieza y desinfección de tal forma que siempre se realicen del mismo modo siguiendo las indicaciones dadas.

Esta actividad es desarrollada tres veces al día una vez termina cada servicio de desayuno, almuerzo y cena dejando el respectivo antecedente en las planillas de limpieza y desinfección de cada una de las áreas.

DOTACIÓN DEL PERSONAL

En cumplimiento a las CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS numeral 8 DOTACIÓN DEL PERSONAL, el día 29 de abril se realizó la entrega de la dotación al personal de supervisores, cocineros, auxiliares de cocina y servicios generales.






Teniendo en cuenta la propuesta de valor agregado realizada dentro del Contrato durante el mes de abril se entregó semanalmente los días lunes 1 libra de café y 7 panelas en cada entrega al personal de auxiliares de policía de la seguridad junto con 25 panes que se entregaron a diario dejando el respectivo antecedente en la planilla de entrega café y panela, planilla entrega cenas y pan.



2778270685

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

En cumplimiento a las CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS numeral 4 CAPACIDAD OPERATIVA se realizo el inventario del menaje con el fin de mantener disponibles durante la ejecución del contrato de 1200 a 1500 menajes compuestos por plato para sopa, bandeja, pocillo, cubiertos (cuchara, cuchilla y tenedor) así:

| ARTICULO | 22-mar | 26-abr | FALTANTE | AJUSTE TOTAL DEL MENAJE |
|---|---|---|---|---|
| PLATO SECO | 1.230 | 1.220 | -10 | 1.300 |
| PLATO SOPA | 1.375 | 1.370 | -5 | 1.300 |
| POCILLOS | 1.126 | 1.122 | -4 | 1.300 |
| VASOS | 1.265 | 1.261 | -4 | 1.300 |
| CUCHARA | 1.256 | 1.214 | -42 | 1.300 |
| TENEDOR | 1.251 | 1.238 | -13 | 1.300 |
| CUCHILLO | 740 | 728 | -12 | 1.300 |
| PLATO SECO (plastico) | 500 | 500 | 0 | 500 |
| PLATO SOPA (plastico) | 500 | 500 | 0 | 500 |
| VASOS (plastico) | 500 | 500 | 0 | 500 |

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Planilla pagos parafiscales (5 folios)
Planilla asistencia capacitaciones (3 folios)
Resultados muestra microbiológicas (1 folio)
Certificado control plagas (11 folios)
Planilla limpieza y desinfección áreas (6 folios)
Planilla entrega dotación (5 folios)
Planilla entrega semanal café y panela (1 folio)
Planilla entrega diaria cenas y pan (1 folio)

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2778270635

GS-2026-004703-ESREY

aportes en línea

# Resumen General de Pago

## DATOS GENERALES DEL APORTANTE

| Identificacion | dv | Razon Social | Clase Aportante | Sucursal Principal | Direccion | Ciudad-Departamento | Telefono | Exonerado SENA e ICBF |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| NIT 900845592 | 1 | INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS | B - MENOS DE 200 COTIZANTES | ENRIPAN | CALLE 43 48 26 | ITAGUI-ANTIOQUIA | 3728741 | SI |

## DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

| Periodo | | Clave | | Tipo | Fecha | | Pago | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pension | Salud | Pago | Planilla | Planilla | Limite | Pago | Banco | Dias Mora | Valor | |
| 2026-03 | 2026-04 | 234773028 | 950317908 | | 2026/04/23 | 2026/04/20 | BANCO CAJA SOCIAL | 0 | $83,010,200 | |

## LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

| EMPLEADO | | | | | PENSION | | SALUD | | | | CCF | | | | RIESGOS | | | | PARAFISCALES | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Identificacion | Nombres | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Dias | IBC | Aporte |
| Sucursal: ENRIPAN ( 70 Afiliados) | | | | | $143,445,788 | $22,954,000 | | | $148,145,788 | $5,928,700 | | | $148,145,788 | $5,723,000 | | | $148,145,788 | $3,487,200 | | $0 | $0 |
| Centro de Trabajo: RIESO 3 ( 70 Afiliados) | | | | | $143,445,788 | $22,954,000 | | | $148,145,788 | $5,928,700 | | | $148,145,788 | $5,723,000 | | | $148,145,788 | $3,487,200 | | $0 | $0 |
| Ciudad: ITAGUI Depto: ANTIOQUIA ( 70 Afiliados) | | | | | $143,445,788 | $22,954,000 | | | $148,145,788 | $5,928,700 | | | $148,145,788 | $5,723,000 | | | $148,145,788 | $3,487,200 | | $0 | $0 |
| 1 | CE | 1007946066 | ACUDELO BLAYTRE | 25-14 | 30 | $3,866,667 | $618,700 | EPS010 | 29 | $3,866,667 | $154,700 | CCF04 | 29 | $3,866,667 | $154,700 | 14-11 | 29 | $3,866,667 | $94,200 | 29 | $0 | $0 |
| 2 | CC | 8761038 | ALVAREZ ADELARDO | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $0 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $0 | 30 | $0 | $0 |
| 3 | CC | 1073815092 | ARGEL ROSA | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 4 | CC | 43648755 | AROLDMEDO SONIA | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 5 | CC | 98820591 | ARIAS HUBERTO | 230201 | 30 | $1,752,000 | $280,400 | EPS010 | 30 | $1,752,000 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,752,000 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,752,000 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 6 | CC | 43167415 | ARTEAGA TATIANA | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 7 | CC | 30652579 | BALLESTEROS GLORIS | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 8 | CC | 1304664430 | BERRIO GISSHY | 230201 | 30 | $2,091,000 | $334,600 | EPS002 | 30 | $2,091,000 | $83,700 | CCF04 | 30 | $2,091,000 | $83,700 | 14-11 | 30 | $2,091,000 | $51,000 | 30 | $0 | $0 |
| 9 | CC | 71274645 | CALLE JORGE | 230201 | 30 | $2,400,000 | $384,000 | EPS010 | 30 | $2,400,000 | $96,000 | CCF04 | 30 | $2,400,000 | $96,000 | 14-11 | 30 | $2,400,000 | $58,500 | 30 | $0 | $0 |
| 10 | PT | 4943760 | CARVALLO SOFELYS | 231201 | 1 | $58,364 | $9,400 | EPS040 | 1 | $58,364 | $2,400 | CCF04 | 1 | $58,364 | $2,400 | 14-11 | 1 | $58,364 | $1,500 | 1 | $0 | $0 |
| 11 | CC | 1062283917 | CHICO MARLYN | 230301 | 30 | $2,500,000 | $400,000 | EPS005 | 30 | $2,500,000 | $100,000 | CCF04 | 30 | $2,500,000 | $100,000 | 14-11 | 30 | $2,500,000 | $60,900 | 30 | $0 | $0 |
| 12 | PT | 6938941 | CHIRINOS EMELIA | 230201 | | $58,364 | $9,400 | EPS040 | 1 | $58,364 | $2,400 | CCF04 | 1 | $58,364 | $2,400 | 14-11 | 1 | $58,364 | $1,500 | 1 | $0 | $0 |
| 13 | PT | 5363692 | CUMARES AXEL | 230201 | 30 | $2,000,000 | $320,000 | EPS010 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | CCF04 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | 14-11 | 30 | $2,000,000 | $48,800 | 30 | $0 | $0 |
| 14 | CC | 1045864606 | DE LA HOZ LUZ | 230301 | 30 | $1,955,000 | $312,800 | EPS002 | 30 | $1,955,000 | $78,200 | CCF04 | 30 | $1,955,000 | $78,200 | 14-11 | 30 | $1,955,000 | $47,700 | 30 | $0 | $0 |
| 15 | PT | 470439 | DIAZ ANTONIETA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS040 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 16 | CC | 1152747180 | ESPINOSA MARCOS | 230201 | 3 | $175,091 | $28,100 | EPS010 | 3 | $175,091 | $7,100 | CCF04 | 3 | $175,091 | $7,100 | 14-11 | 3 | $175,091 | $4,300 | 3 | $0 | $0 |
| 17 | CC | 1128455611 | GALEANO DAVID | 230301 | 30 | $1,955,000 | $312,800 | EPS010 | 30 | $1,955,000 | $78,200 | CCF04 | 30 | $1,955,000 | $78,200 | 14-11 | 30 | $1,955,000 | $47,700 | 30 | $0 | $0 |
| 18 | CC | 1102579760 | GARCIA ANA | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 19 | CC | 71367310 | GIRALDO JUAN | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 20 | CC | 43079222 | GOMEZ OLGA | 230201 | 30 | $4,000,000 | $640,000 | EPS010 | 30 | $4,000,000 | $160,000 | CCF04 | 30 | $4,000,000 | $160,000 | 14-11 | 30 | $4,000,000 | $97,500 | 30 | $0 | $0 |
| 21 | CC | 1093923291 | GUTIERREZ EDILSA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 22 | CC | 1102840336 | HERAZO FABIAN | 230301 | 30 | $3,500,000 | $560,000 | EPS010 | 30 | $3,500,000 | $140,000 | CCF04 | 30 | $3,500,000 | $140,000 | 14-11 | 30 | $3,500,000 | $85,300 | 30 | $0 | $0 |
| 23 | PT | 1391810 | HERNANDEZ ALEXANDER | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS040 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 24 | CC | 1035868990 | HERNANDEZ CAROLINA | 230201 | 30 | $2,800,000 | $448,000 | EPS010 | 30 | $2,800,000 | $112,000 | CCF04 | 30 | $2,800,000 | $112,000 | 14-11 | 30 | $2,800,000 | $68,300 | 30 | $0 | $0 |
| 25 | CC | 800.1675 | HERNANDEZ OSCAR | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 26 | CC | 1040734824 | HOYOS YULIETH | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 27 | CC | 1036446088 | JARAMILLO PAULA | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 28 | CC | 1000901206 | LOAIZA GERALDINE | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS037 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 29 | CC | 43083163 | LOPEZ ADRIANA | | 0 | $0 | $0 | EPS037 | 30 | $2,500,000 | $100,000 | CCF04 | 30 | $2,500,000 | $100,000 | 14-11 | 30 | $2,500,000 | $60,900 | 30 | $0 | $0 |
| 30 | CC | 1243139230 | LOPEZ CARMEN | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS040 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 31 | PT | 5787395 | LOPEZ RICHARD | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 32 | CC | 1073827767 | LOPEZ YUNLENDYS | 230301 | 30 | $2,300,000 | $368,000 | EPS037 | 30 | $2,300,000 | $92,000 | CCF04 | 30 | $2,300,000 | $92,000 | 14-11 | 30 | $2,300,000 | $56,100 | 30 | $0 | $0 |
| 33 | CC | 1000922562 | LUNA LESLIE | 230301 | 30 | $2,000,000 | $320,000 | EPS010 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | CCF04 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | 14-11 | 30 | $2,000,000 | $48,800 | 30 | $0 | $0 |
| 34 | CC | 1014008111 | MARTINEZ IVE | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 35 | CC | 1035.44749 | MAZO ALEX | 230201 | 30 | $1,955,000 | $312,800 | EPS002 | 30 | $1,955,000 | $78,200 | CCF04 | 30 | $1,955,000 | $78,200 | 14-11 | 30 | $1,955,000 | $47,700 | 30 | $0 | $0 |
| 36 | PT | 4086172 | MOISES VICTORIA | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 37 | CC | 43436140 | MOLINA MARIA | | 0 | $0 | $0 | EPS010 | 30 | $2,300,000 | $88,000 | CCF04 | 30 | $2,300,000 | $88,000 | 14-11 | 30 | $2,200,000 | $53,600 | 30 | $0 | $0 |





eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

# Resumen General de Pago

| No. | EMPLEADO Identificación | Nombres | PENSION Codigo | Dias | IBC | Aporte | SALUD Codigo | Dias | IBC | Aporte | CCF Codigo | Dias | IBC | Aporte | RIESGOS Codigo | Dias | IBC | Aporte | PARAFISCALES Dias | IBC | Aporte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | CC 43141821 | MONTAÑO FRADY | 230301 | 25 | $1,459,088 | $233,500 | EPS002 | 25 | $1,459,088 | $58,400 | CCF04 | 25 | $1,459,088 | $0 | 14-11 | 25 | $1,459,088 | $0 | 25 | $0 | $0 |
| 39 | CC 43141821 | MONTAÑO FRADY | 230301 | 2 | $116,727 | $18,700 | EPS002 | 2 | $116,727 | $4,700 | CCF04 | 2 | $116,727 | $4,700 | 14-11 | 2 | $116,727 | $2,900 | 2 | $0 | $0 |
| 40 | CC 43141821 | MONTAÑO FRADY | 230301 | 3 | $175,091 | $28,100 | EPS002 | 3 | $175,091 | $7,100 | CCF04 | 3 | $175,091 | $0 | 14-11 | 3 | $175,091 | $0 | 3 | $0 | $0 |
| 41 | CC 1035238629 | MONTERROSA LINA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS037 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 42 | CC 1036664788 | MONTOYA BRAYAN | 230301 | 30 | $1,955,000 | $312,800 | EPS002 | 30 | $1,955,000 | $78,200 | CCF04 | 30 | $1,955,000 | $78,200 | 14-11 | 30 | $1,955,000 | $47,700 | 30 | $0 | $0 |
| 43 | CC 25899934 | MOURETE ELADIO | 230301 | 30 | $4,500,000 | $720,000 | EPS010 | 30 | $4,500,000 | $180,000 | CCF04 | 30 | $4,500,000 | $180,000 | 14-11 | 30 | $4,500,000 | $109,700 | 30 | $0 | $0 |
| 44 | CC 1040744829 | QUINTE EDAY | 230201 | 30 | $5,000,000 | $800,000 | EPS010 | 30 | $5,000,000 | $200,000 | CCF04 | 30 | $5,000,000 | $200,000 | 14-11 | 30 | $5,000,000 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 45 | CC 43978643 | PALACIOS YURLEY | 230201 | 30 | $2,400,000 | $384,000 | EPS010 | 30 | $2,400,000 | $96,000 | CCF04 | 30 | $2,400,000 | $96,000 | 14-11 | 30 | $2,400,000 | $58,500 | 30 | $0 | $0 |
| 46 | CC 1118473818 | PANAGUA ALISON | 230301 | 11 | $641,999 | $102,800 | EPS037 | 11 | $641,999 | $25,700 | CCF04 | 11 | $641,999 | $25,700 | 14-11 | 11 | $641,999 | $15,700 | 11 | $0 | $0 |
| 47 | CC 43468248 | PATIÑO FLOR | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 48 | CC 1044508297 | PEREZ YELIKA | 230301 | 30 | $2,800,000 | $448,000 | EPS010 | 30 | $2,800,000 | $112,000 | CCF04 | 30 | $2,800,000 | $112,000 | 14-11 | 30 | $2,800,000 | $68,300 | 30 | $0 | $0 |
| 49 | CC 42799191 | PUERTA DIANA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS040 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 50 | CC 43682686 | RAVE BLANCA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 51 | CC 836700 | REINOSO CESAR | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 52 | CC 1035706874 | RIVERA GERALDINE | 23-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS040 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 53 | CC 42791999 | RODAS LUZ | 23-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 54 | PT 4680014 | RODRIGUEZ GUSTAVO | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 55 | CC 6894373 | ROJAS DAVID | 230301 | 30 | $1,955,000 | $312,800 | EPS010 | 30 | $1,955,000 | $78,200 | CCF04 | 30 | $1,955,000 | $78,200 | 14-11 | 30 | $1,955,000 | $47,700 | 30 | $0 | $0 |
| 56 | CC 98630898 | ROJAS JOHVANSONY | 230201 | 25 | $1,459,088 | $233,500 | EPS037 | 25 | $1,459,088 | $58,400 | CCF04 | 25 | $1,459,088 | $58,400 | 14-11 | 25 | $1,459,088 | $35,600 | 25 | $0 | $0 |
| 57 | CC 8431913 | ROLDAN NELSON | 23-14 | 30 | $1,955,000 | $312,800 | MIN001 | 30 | $1,955,000 | $78,200 | CCF04 | 30 | $1,955,000 | $78,200 | 14-11 | 30 | $1,955,000 | $47,700 | 30 | $0 | $0 |
| 58 | CC 36054166 | RUIZ JOSE | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 59 | CC 1035130971 | SANCHEZ YULIANA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS040 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 60 | CC 4298357 | SEPULVEDA BIBIANA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS037 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 61 | CC 43184814 | SERNA MARILUZ | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 62 | CC 70510211 | TABARES CARLOS | 23-14 | 30 | $6,500,000 | $1,040,000 | EPS010 | 30 | $6,500,000 | $260,000 | CCF04 | 30 | $6,500,000 | $260,000 | 14-11 | 30 | $6,500,000 | $158,400 | 30 | $0 | $0 |
| 63 | CC 1036679798 | TABARES LAURA | 230201 | 30 | $2,200,000 | $352,000 | EPS010 | 30 | $2,200,000 | $88,000 | CCF04 | 30 | $2,200,000 | $88,000 | 14-11 | 30 | $2,200,000 | $53,600 | 30 | $0 | $0 |
| 64 | CC 1036632447 | TABARES RICHARD | 230201 | 30 | $6,500,000 | $1,040,000 | EPS010 | 30 | $6,500,000 | $260,000 | CCF04 | 30 | $6,500,000 | $260,000 | 14-11 | 30 | $6,500,000 | $158,400 | 30 | $0 | $0 |
| 65 | CC 1036688573 | TABARES YULIANA | 230201 | 30 | $4,000,000 | $640,000 | EPS010 | 30 | $4,000,000 | $160,000 | CCF04 | 30 | $4,000,000 | $160,000 | 14-11 | 30 | $4,000,000 | $97,500 | 30 | $0 | $0 |
| 66 | CC 43252142 | TORRES ELIANA | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 67 | PT 4563154 | TORRES YONATHAN | 230201 | 30 | $1,955,000 | $312,800 | EPS010 | 30 | $1,955,000 | $78,200 | CCF04 | 30 | $1,955,000 | $78,200 | 14-11 | 30 | $1,955,000 | $47,700 | 30 | $0 | $0 |
| 68 | CC 21487560 | VALENCIA GLADIS | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 69 | CC 39332406 | VALENCIA NINI | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $0 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $0 | 30 | $0 | $0 |
| 70 | CC 1035964678 | VELASQUEZ LUZ | 23-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS037 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 71 | CC 64743750 | VERGARA YARIMA | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF04 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $42,700 | 30 | $0 | $0 |
| 72 | CC 1017171436 | ZAPATA FRANCY | 230201 | 21 | $1,225,634 | $196,100 | EPS002 | 21 | $1,225,634 | $49,100 | CCF04 | 21 | $1,225,634 | $49,100 | 14-11 | 21 | $1,225,634 | $29,900 | 21 | $0 | $0 |

| No. | EMPLEADO Identificación | Nombres | PENSION Codigo | Dias | IBC | Aporte | SALUD Codigo | Dias | IBC | Aporte | CCF Codigo | Dias | IBC | Aporte | RIESGOS Codigo | Dias | IBC | Aporte | PARAFISCALES Dias | IBC | Aporte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| [redacted] | [redacted] | [redacted] | | | $47,170,815 | $7,548,600 | | | $48,921,720 | $1,958,400 | | | $48,921,720 | $1,958,400 | | | $48,921,720 | $3,406,000 | | $0 | $0 |
| Centro de Trabajo: ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ ( 27 Afiliados) | | | | | $47,170,815 | $7,548,600 | | | $48,921,720 | $1,958,400 | | | $48,921,720 | $1,958,400 | | | $48,921,720 | $3,406,000 | | $0 | $0 |
| Ciudad: SANTA ROSA DE VITERBO Depto: BOYACA ( 27 Afiliados) | | | | | $47,170,815 | $7,548,600 | | | $48,921,720 | $1,958,400 | | | $48,921,720 | $1,958,400 | | | $48,921,720 | $3,406,000 | | $0 | $0 |
| 73 | CC 74302807 | ABRIL CARLOS | 23-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 74 | CC 1055272189 | ALVAREZ IVAN | 23-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS037 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 75 | CC 52375853 | ALVAREZ MARINELA | 23-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 76 | CC 46454014 | ARENAS DIANA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 77 | CC 51979299 | ARENAS MARIA | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 78 | CC 1072066508 | ARGUELLO EDWIN | 230201 | 30 | $2,500,000 | $400,000 | EPS017 | 30 | $2,500,000 | $100,000 | CCF10 | 30 | $2,500,000 | $100,000 | 14-11 | 30 | $2,500,000 | $174,000 | 30 | $0 | $0 |
| 79 | CC 1055272713 | BARRERA KEVIN | 23-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 80 | CC 1348820956 | BENITEZ MARIA | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |





2778270035

aportes en línea

# Resumen General de Pago

| EMPLEADO | | | | PENSION | | | | SALUD | | | | CCF | | | | RIESGOS | | | | PARAFISCALES | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Identificación | Nombres | Codigo | Dias | IBC | Aporte | | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Dias | IBC | Aporte | |
| 81 | CC 23764346 | CARREÑO CARMEN | | 0 | $0 | $0 | | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 82 | CC 24050024 | CERERA YERAY | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS037 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 83 | CC 24049749 | DIAZ ELSA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 84 | CC 1054251279 | GARCIA CRISTIAN | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS005 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 85 | CC 1007391354 | GOMEZ DANIELA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 86 | CC 1002480259 | GOMEZ MARTIN | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 87 | CC 1055274175 | GUTIERREZ LUIS | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 88 | CC 1055274513 | MONDUI ANGELA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 89 | CC 1055274367 | MONDUI ANYI | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 90 | CC 74302097 | MORALES MARIO | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS017 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 91 | CC 1053237318 | ORTIZ ANGEL | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS037 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 92 | CC 80995677 | PEREZ MABEL | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 93 | CC 1054532729 | RIVEROS ROBINSON | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 94 | CC 1036132179 | ROJAS MARIA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 95 | CC 1052408305 | ROMERO ROSA | 230301 | 30 | $2,200,000 | $353,000 | | EPS005 | 30 | $2,200,000 | $88,000 | CCF10 | 30 | $2,200,000 | $88,000 | 14-11 | 30 | $2,200,000 | $153,200 | 30 | $0 | $0 | |
| 96 | CC 1076665454 | SALAMANCA CARMEN | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS037 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 97 | CC 1052406655 | SALAMANCA WILSON | 25-14 | 30 | $2,200,000 | $352,000 | | EPS037 | 30 | $2,200,000 | $88,000 | CCF10 | 30 | $2,200,000 | $88,000 | 14-11 | 30 | $2,200,000 | $153,200 | 30 | $0 | $0 | |
| 98 | CC 74858394 | SOLANO JULIO | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 99 | CC 1053412248 | SOSA YEURA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS037 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF10 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |

| EMPLEADO | | | | PENSION | | | | SALUD | | | | CCF | | | | RIESGOS | | | | PARAFISCALES | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Identificación | Nombres | Codigo | Dias | IBC | Aporte | | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Dias | IBC | Aporte | |
| Sucursal: ENKIPAN - CUCO (15 Afiliados) | | | | | $24,337,580 | $3,894,800 | | | | $24,337,580 | $974,400 | | | $24,337,580 | $974,400 | | | $24,337,580 | $1,694,500 | | $0 | $0 | |
| Centro de Trabajo: ESCUELA GONZALO JIMENEZ DE QUESADA ( 15 Afiliados) | | | | | $24,337,580 | $3,894,800 | | | | $24,337,580 | $974,400 | | | $24,337,580 | $974,400 | | | $24,337,580 | $1,694,500 | | $0 | $0 | |
| Ciudad: SIBATE Depto: CUNDINAMARCA ( 15 Afiliados) | | | | | $24,337,580 | $3,894,800 | | | | $24,337,580 | $974,400 | | | $24,337,580 | $974,400 | | | $24,337,580 | $1,694,500 | | $0 | $0 | |
| 100 | PT 6865034 | BARRIOS STWART | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 101 | CC 52892948 | CADENAS FRANCIA | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS005 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 102 | CC 1074 | CASTILLO ERICA | 231001 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 103 | CC 1054590638 | FRANCO SANTIAGO | 230201 | 14 | $817,089 | $130,800 | | EPS005 | 14 | $817,089 | $32,700 | CCF22 | 14 | $817,089 | $32,700 | 14-11 | 14 | $817,089 | $56,900 | 14 | $0 | $0 | |
| 104 | CC 1003710673 | GARCIA EMILY | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 105 | CC 1072198486 | GARCIA YULIANA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 106 | PT 5021981 | HERNANDEZ ARIBEL | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 107 | CC 1006410474 | LINARES BRIGITTE | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS017 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 108 | CC 1120743637 | MEDINA KENELIS | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 109 | CC 40944477 | MEJIA YOLIMA | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS005 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 110 | CC 50913522 | MERCADO DIANA | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 111 | CC 1116821614 | MINDIOLA JAMER | 230201 | 13 | $758,726 | $121,400 | | CCFC33 | 13 | $758,726 | $30,400 | CCF22 | 13 | $758,726 | $30,400 | 14-11 | 13 | $758,726 | $52,900 | 13 | $0 | $0 | |
| 112 | CC 1072393350 | PULIDO WENDY | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS017 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 113 | PT 6274210 | RAMOS REYNA | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 114 | CC 3972455 | ZAPATA MARIA | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |

| EMPLEADO | | | | PENSION | | | | SALUD | | | | CCF | | | | RIESGOS | | | | PARAFISCALES | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Identificación | Nombres | Codigo | Dias | IBC | Aporte | | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Dias | IBC | Aporte | |
| Sucursal: FACATATIVA (18 Afiliados) | | | | | $33,704,488 | $5,393,500 | | | | $33,704,488 | $1,349,100 | | | $33,704,488 | $1,349,100 | | | $33,704,488 | $2,346,600 | | $0 | $0 | |
| Centro de Trabajo: ESCUELA MIRADOR DE LA ARBOLEDA ( 18 Afiliados) | | | | | $33,704,488 | $5,393,500 | | | | $33,704,488 | $1,349,100 | | | $33,704,488 | $1,349,100 | | | $33,704,488 | $2,346,600 | | $0 | $0 | |
| Ciudad: FACATATIVA Depto: CUNDINAMARCA ( 18 Afiliados) | | | | | $33,704,488 | $5,393,500 | | | | $33,704,488 | $1,349,100 | | | $33,704,488 | $1,349,100 | | | $33,704,488 | $2,346,600 | | $0 | $0 | |
| 115 | CC 1070944207 | ALVARADO ANGEL | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 116 | CC 1006837890 | BOLAÑOS OSCAR | 230301 | 30 | $4,500,000 | $720,000 | | EPSC34 | 30 | $4,500,000 | $180,000 | CCF22 | 30 | $4,500,000 | $180,000 | 14-11 | 30 | $4,500,000 | $313,200 | 30 | $0 | $0 | |
| 117 | CC 1070975737 | DIAZ LUISA | 230301 | 30 | $2,200,000 | $352,000 | | EPS017 | 30 | $2,200,000 | $88,000 | CCF22 | 30 | $2,200,000 | $88,000 | 14-11 | 30 | $2,200,000 | $153,200 | 30 | $0 | $0 | |
| 118 | CC 1072929583 | DURANGO LUIS | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 | |
| 119 | CC 1121326637 | FUENTES ANA | 230301 | 5 | $291,818 | $46,700 | | EPS037 | 5 | $291,818 | $11,700 | CCF22 | 5 | $291,818 | $11,700 | 14-11 | 5 | $291,818 | $20,400 | 5 | $0 | $0 | |



2026/04/17 08:24 PM

2778270035

aportes en línea

# Resumen General de Pago

| No. | EMPLEADO Identificación | Nombres | PENSION Codigo | Días | IBC | Aporte | SALUD Codigo | Días | IBC | Aporte | CCF Codigo | Días | IBC | Aporte | RIESGOS Codigo | Días | IBC | Aporte | PARAFISCALES Días | IBC | Aporte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 120 | CC 52420963 | FUENTES CLAUDIA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 121 | CC 36437567 | GARZON MARYORI | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 122 | CC 35532917 | HERRERA ANA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS017 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 123 | CC 28313218 | HENRIQUE MAGNOLIA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 124 | CC 28533887 | MARROQUIN OLGA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS037 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 125 | CC 51981727 | MEDELLIN LEONOR | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 126 | CC 1002006570 | NATTERA JONATHAN | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS005 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 127 | CC 80369990 | ORTIZ ALEX | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS037 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 128 | PT 6272045 | PAEZ FRANCIS | 25-14 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS041 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 129 | CC 1070954417 | ROCHA DIANA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS017 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 130 | CC 1047458085 | TORREGLOSA HERNE | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | CCFC55 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 131 | CC 1073995349 | VEGA PATRICIA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS037 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 132 | CC 52662668 | ZUNIGA MILENA | 230201 | 30 | $2,200,000 | $352,000 | EPS002 | 30 | $2,200,000 | $88,000 | CCF22 | 30 | $2,200,000 | $88,000 | 14-11 | 30 | $2,200,000 | $133,200 | 30 | $0 | $0 |

| No. | EMPLEADO Identificación | Nombres | PENSION Codigo | Días | IBC | Aporte | SALUD Codigo | Días | IBC | Aporte | CCF Codigo | Días | IBC | Aporte | RIESGOS Codigo | Días | IBC | Aporte | PARAFISCALES Días | IBC | Aporte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sucursal: ENSAYAN BOGOTA 2 (22 Afiliados) | | | | | $38,969,005 | $6,236,200 | | | $38,969,005 | $1,560,100 | | | $38,969,005 | $1,560,100 | | | $38,969,005 | $2,713,100 | | $0 | $0 |
| Centro de Trabajo: ESCUELA DE CADETES GENERAL SANTANDER ( 22 Afiliados) | | | | | $38,969,005 | $6,236,200 | | | $38,969,005 | $1,560,100 | | | $38,969,005 | $1,560,100 | | | $38,969,005 | $2,713,100 | | $0 | $0 |
| Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. ( 22 Afiliados) | | | | | $38,969,005 | $6,236,200 | | | $38,969,005 | $1,560,100 | | | $38,969,005 | $1,560,100 | | | $38,969,005 | $2,713,100 | | $0 | $0 |
| 133 | CC 1051740613 | BENAVIDES DAMER | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 134 | CC 1051744437 | BENAVIDES DAIRO | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 135 | CC 1046528241 | BOCAÑOS ANDRES | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | CCFC20 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 136 | CC 26039761 | CUELLO ANA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS005 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 137 | CC 1007113123 | FERNANDEZ GUILLER | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS037 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 138 | CC 1010114283 | GALVIS RICARDO | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS005 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 139 | CC 1136905 | GARZON MYON | 25-14 | 30 | $2,200,000 | $352,000 | EPS017 | 30 | $2,200,000 | $88,000 | CCF22 | 30 | $2,200,000 | $88,000 | 14-11 | 30 | $2,200,000 | $133,200 | 30 | $0 | $0 |
| 140 | CC 3640150 | HERNANDEZ LUC | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS005 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 141 | CC 1095753223 | IBARRA SANDRA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 142 | CC 1047516980 | MARMOLEJO NATHALY | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS017 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 143 | CC 1033722742 | MEJIA JORGE | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 144 | CC 1007191536 | MONCADA FANNY | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPSC34 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 145 | CC 1036796836 | MONTOYA ROBERTO | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 146 | CC 51547997 | MORENO SANDRA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPSC34 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 147 | CC 1118574244 | MORA HEYDY | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS002 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 148 | CC 79665904 | NOVOA PEDRO | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 149 | CC 45554218 | OROZCO LEYDIS | 230201 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPSC14 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 150 | CC 6835636 | RAMIREZ TEODORO | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | MINI01 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 151 | CC 1013956228 | RICARDO MARIA | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS010 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 152 | CC 1018438442 | RIVAS LUIS | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS017 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 153 | CC 7598974 | RODRIGUEZ AGUSTIN | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS005 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| 154 | CC 1015437586 | SERRANO MANUEL | 230301 | 30 | $1,750,905 | $280,200 | EPS005 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | CCF22 | 30 | $1,750,905 | $70,100 | 14-11 | 30 | $1,750,905 | $121,900 | 30 | $0 | $0 |
| **Total** | **Afiliados( 152)** | | | | $287,527,676 | $46,017,100 | | | $294,078,581 | $11,770,700 | | | $294,078,581 | $11,565,000 | | | $294,078,381 | $13,647,400 | | $0 | $0 |





eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

aportes en línea

# Resumen General de Pago

**DATOS GENERALES DEL APORTANTE**

| Identificación | dv | Razon Social | Clase Aportante | Sucursal Principal | Direccion | Ciudad-Departamento | Telefono | Exonerado SENA e ICBF |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| NIT 900815592 | 1 | INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS | B - MENOS DE 200 COTIZANTES | ENRIPAN | CALLE 43 48 26 | ITAGUI-ANTIOQUIA | 3728741 | S |

**DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION**

| Periodo | | Clave | | Tipo | Fecha | | Pago | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pensión | Salud | Pago | Planilla | Planilla | Limite Pago | Pago | Banco | Dias Mora | Valor |
| 2026-03 | 2026-04 | 234273028 | 9503176018 | E | 2026/04/23 | 2026/04/20 | BANCO CAJA SOCIAL | 0 | $83,010,200 |

**RESUMEN DE PAGO**

| RIESGO | CODIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO | INTERESES MORA | SALDOS E INCAPACIDADES | VALOR A PAGAR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AFP (ADMINISTRADORAS: 4) | | | | 149 | $46,027,100 | $0 | $0 | $46,027,100 |
| COLFONDOS | 231001 | 800,227,940 | 6 | 3 | $569,800 | $0 | $0 | $569,800 |
| COLPENSIONES | 25-14 | 900,336,004 | 7 | 30 | $9,680,500 | $0 | $0 | $9,680,500 |
| PORVENIR | 230301 | 800,224,808 | 8 | 68 | $20,659,700 | $0 | $0 | $20,659,700 |
| PROTECCION | 230201 | 800,229,739 | 0 | 48 | $15,117,100 | $0 | $0 | $15,117,100 |
| ARL (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 152 | $13,647,400 | $0 | $0 | $13,647,400 |
| ARL SURA | 14-11 | 830,903,790 | 5 | 152 | $13,647,400 | $0 | $0 | $13,647,400 |
| CCF (ADMINISTRADORAS: 3) | | | | 152 | $11,565,000 | $0 | $0 | $11,565,000 |
| COMSUBSIDIO | CCF22 | 860,007,336 | 1 | 55 | $3,883,600 | $0 | $0 | $3,883,600 |
| COMFABOY | CCF10 | 891,800,213 | 8 | 27 | $1,958,400 | $0 | $0 | $1,958,400 |
| COMFAMA | CCF04 | 890,900,841 | 9 | 70 | $5,723,000 | $0 | $0 | $5,723,000 |
| EPS (ADMINISTRADORAS: 14) | | | | 152 | $11,770,700 | $0 | $0 | $11,770,700 |
| CAPITAL SALUD | EPSC34 | 900,298,372 | 9 | 3 | $320,200 | $0 | $0 | $320,200 |
| COMFACHOCÓ | CCFC20 | 891,600,091 | 8 | 1 | $70,100 | $0 | $0 | $70,100 |
| COMPENSAR | EPS008 | 860,066,942 | 7 | 1 | $70,100 | $0 | $0 | $70,100 |
| COOSALUD MOVILIDAD | ESSC24 | 900,226,715 | 3 | 1 | $70,100 | $0 | $0 | $70,100 |
| EPS FAMILIAR DE COLOMBIA SAS | CCFC33 | 901,543,761 | 5 | 1 | $30,400 | $0 | $0 | $30,400 |
| EPS SURA (ANTES SUSALUD) | EPS010 | 800,088,702 | 2 | 43 | $4,076,300 | $0 | $0 | $4,076,300 |
| FAMISANAR | EPS017 | 830,003,564 | 7 | 11 | $836,800 | $0 | $0 | $836,800 |
| FOSYGA | MINGO1 | 901,037,916 | 1 | 2 | $148,300 | $0 | $0 | $148,300 |
| NUEVA E.P.S. | EPS037 | 900,156,264 | 2 | 16 | $1,121,200 | $0 | $0 | $1,121,200 |
| NUEVA EPS MOVILIDAD | EPS041 | 900,156,264 | 2 | 24 | $1,682,400 | $0 | $0 | $1,682,400 |
| PROTEGER | CCFC55 | 901,543,211 | 6 | 1 | $70,100 | $0 | $0 | $70,100 |
| SALUD TOTAL | EPS002 | 800,130,907 | 4 | 31 | $2,208,000 | $0 | $0 | $2,208,000 |
| SANITAS | EPS005 | 800,251,440 | 6 | 9 | $641,300 | $0 | $0 | $641,300 |
| SAVIA SALUD | EPS040 | 900,604,350 | 0 | 8 | $425,400 | $0 | $0 | $425,400 |
| TOTAL | | | | 152 | $83,010,200 | $0 | $0 | $83,010,200 |



2026/04/17 08:24 PM

2778270035

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

| | REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION | Código: F-RH/02 |
|---|---|---|
| | | Versión: 03 |
| | | Fecha: 02/03/2023 |

## ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

**FECHA:** 16 de abril de 2026 | **INTENSIDAD HORARIA:** 1 Hora

**TEMA:**

¿QUÉ ES LA EMPATÍA EN EL SERVICIO AL CLIENTE?

La empatía en el servicio al cliente se refiere a la capacidad de los agentes para comprender y compartir los sentimientos del cliente con el que interactúan. Implica reconocer y responder a las necesidades emocionales del cliente, más allá de simplemente resolver sus problemas o consultas técnicas.

**FACILITADOR:** JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA

## ASISTENTES

| CEDULA | NOMBRE | FIRMA |
|---|---|---|
| 74.302.107 | Carlos Alonso Abril León | [illegible] |
| 24.049.749 | Elsa Patricia Díaz M | Patricia Díaz |
| 74.302.099 | Alexander Morales | [illegible] |
| 20764346 | Carmen Rosa Barreño R | [illegible] |
| 1055271033 | Angela Yoana Muñoz Fuentes | [illegible] |
| 1002480209 | Marion Donia Gomez Angarita | [illegible] |
| 1007391804 | Daniela Elisabeth Gomez A | [illegible] |
| 46.454.014 | Diana María Llanos Alvarez | Diana María Llanos |
| 24.058.024 | Yenny A Cerda | Yenny Cerda |
| 66395677 | Mabel Perez | Mabel Perez |
| 1053337[illegible] | Angel Camilo Ortiz R | [illegible] |
| 1076665454 | Carmen Rosa Salamanca M | [illegible] |
| 1002.408.365 | Rosa Alexandra Romero Salcedo | [illegible] |
| | | |
| | | |
| | | |

| | REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION | Código: F-RH/02 |
|---|---|---|
| | | Versión: 03 |
| | | Fecha: 02/03/2023 |

## ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

**FECHA:** 16 de abril de 2026 | **INTENSIDAD HORARIA:** 1 Hora

**TEMA:**

¿QUÉ ES LA EMPATÍA EN EL SERVICIO AL CLIENTE?

La empatía en el servicio al cliente se refiere a la capacidad de los agentes para comprender y compartir los sentimientos del cliente con el que interactúan. Implica reconocer y responder a las necesidades emocionales del cliente, más allá de simplemente resolver sus problemas o consultas técnicas.

**FACILITADOR:** JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA

## ASISTENTES

| CEDULA | NOMBRE | FIRMA |
|---|---|---|
| 1052412248 | Jesika Paola Sosa | [illegible] |
| 1055274267 | Anyi Lorena Mongui Fuentes | Anyi Mongui |
| 7048[illegible]956 | María Neila Benítez | Neila Benítez |
| 7[illegible]2539 | Julio Cesar Solano Morales | Julio Cesar Solano M |
| 1036132179 | Viviana Rojas S. | [illegible] |
| 1055272713 | Kevin Ernesto Barrera Suarez | [illegible] |
| 52375[illegible]53 | MARIANA ALVAREZ M. | [illegible] |
| 7055274775 | Leidy Martinez Orozco | Leidy Martinez |
| 7055[illegible]789 | IVAN ALVAREZ Alvarez | [illegible] |
| 1054252779 | [illegible] Javier Rivera Malagon | [illegible] |
| 59.197299 | MARIA UGENIA ARENAS PEÑA | [illegible] |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| | REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION | Código: F-RH/02 |
|---|---|---|
| | | Versión: 03 |
| | | Fecha: 02/03/2023 |

## ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

**FECHA:** 23 de abril de 2026 | **INTENSIDAD HORARIA:** 1 Hora

**TEMA:**

ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS Y PORCIONES

La estandarización de recetas y porciones el proceso de documentar ingredientes, cantidades exactas y procedimientos para garantizar sabor, calidad y tamaño de porción consistentes en cada plato. Esto permite reducir desperdicios, agilizar la producción.

**FACILITADOR:** EDWIN ANDRES ARGUELLO SANCHEZ

## ASISTENTES

| CEDULA | NOMBRE | FIRMA |
|---|---|---|
| 74302907 | Carlos Alonso Abril León | [illegible] |
| 46454014 | Diana María Alonso Alonso | Diana María Alonso |
| 1052913298 | Jesika Paola Sosa | [illegible] |
| 74372539 | Julio Cesar Solano | Julio Cesar Solano |
| 51.919.299 | MARIA EUGENIA AREÑAS PEÑA | [illegible] |
| 60395677 | Mabel Perez | Mabel Perez |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

CENTRO NORTE
PISO - TUNJA, BOYACÁ
Infor: bcontrolmicrobiologico.com
cont: microbiologico@gmail.com

CONTROL MICROBIOLÓGICO

# INFORME DE RESULTADOS No. ABR26-M1167

## INFORMACIÓN DEL CLIENTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | Industria Alimenticia Enripan SAS | Dirección: | Calle 43 48 26 Itagui/ Antioquia |

## INFORMACIÓN DEL MUESTREO

| | | | |
|---|---|---|---|
| Lugar de toma de muestra: | Comedor de Estudiantes Escuela de Policía Rafael Reyes | Dirección: | Carrera 2 8 98 Santa Rosa de Viterbo/ Boyacá |
| Responsable toma de muestra: | Control Microbiológico | Persona encargada: | Juan Pablo Gómez |
| Fecha toma de muestra: | 2026-04-06 | Fecha ingreso a laboratorio: | 2026-04-06 |

## INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción: | Envuelto | | Cantidad y/o Presentación: | 200 g Bolsa plástica | |
| Fabricante-Proveedor/Elaborado por: | | María Modesta Corredor | | Lote: | NA |
| °T. muestra: | -18°C | Fecha de Vcto: | NA | Fecha de producción: | 2026-04-05 |
| °T. recepción: | -17.3°C | El ensayo inicio el: | 2026-04-06 | El ensayo culminó el: | 2026-04-11 |

**Convenciones:** N.A= No Aplica; ND: No disponible; N.R= No Registra; °T= Temperatura.

## RESULTADOS

| ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO | MÉTODO Y/O TÉCNICA | RESULTADO | VALORES PERMITIDOS |
|---|---|---|---|
| *Escherichia coli* (UFC/g) | Compact dry EC, método alternativo ISO 16649 2:2001,cert. AOAC 110402 | <10 UFC/g | <10 |
| Mohos (UFC/g) | ISO 21527-1:2008 | <10 UFC/g | $10^2$ - $2x10^4$ |

*NMP: Número más Probable **UFC: Unidades Formadoras de Colonia (A-P)= Ausencia-Presencia

Analizado por: B01 Revisó: M01

## RESUMEN DE RESULTADOS:

No se puede emitir declaración de conformidad, dado que no se cumple con el n muestreal requerido en la Resolución 1407 de 2022.

**OBSERVACIONES:**

- **Análisis realizados teniendo en cuenta los parámetros indicados en la Resolución 1407 de 2022 y especificación dada por el cliente**
- n= Número de unidades a analizar en un lote
- Los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada.
- Este certificado solo puede ser reproducido íntegramente por y con la aprobación escrita del laboratorio.
- El laboratorio no se hace responsable de la veracidad de la información suministrada por el cliente y/o en el caso que sea el mismo quien realice la toma de muestras que pueda afectar la validez de los resultados.

Ibeth Ortegón Moreno/B01
Analista Área Microbiología

Adriana Rueda Ulloa/M.Sc/M01
Director Técnico



2778270635



# FUMIPLAGAS R.P.

NIT: 1057464477-9

Bogotá Calle 71 A # 22-54 - Calle 4 N° 6 - 71 Ramiriquí Boyacá, correo
fumiplagasrp@gmail.com Telefono 3112911437 - 3227124142

2778270635

# FUMIPLAGAS R.P.

NIT 1057464477-9

## RECOMENDACIONES A SEGUIR ANTES, DURANTE Y DESPUES DEL PROCESO DE FUMIGACION

### ANTES DE LA FUMIGACION

❖ Ubicar y trasladar todos los alimentos y consumibles en un lugar aislado. (Aplica en Caso que la empresa tenga cocina)

❖ Limpiar todo residuo de grasa o aceite, en la cocina. (Con esto el producto aplicado No se perderá fijándose en la grasa sin no en el área)

❖ Desocupar; especialmente en Madera: gavetas, cajones, mesones, etc. Y dejarlos abiertos. (Para tener una mayor cobertura en el servicio)

❖ Todo inmueble pegado a la pared y se puedan mover, moverlos de frente al menos 10 cm.

❖ Desconectar todo electrodoméstica, aires acondicionados y cerrar ductos de gas. ❖ Tener a mano sus accesorios como llaves, celular, etc. (para evitar entrar al lugar del servicio lo antes posible)

❖ Tapar computadores, electrodomésticos y/o artefactos electrónicos, papelería, etc. Lo que este encima de escritorios, para evitar cualquier contacto con el producto.

❖ Solo debe estar presente la persona que supervisara el servicio, quien debe poseer todas las llaves de habitaciones o no cerrar las mismas para poder tener mayor Cobertura en el servicio, tener conocimiento de rutas de evacuación, central de incendio y no poseer ninguna enfermedad respiratoria.

### DURANTE LA FUMIGACION

❖ En caso de o supervisión o personal que no pueda alejarse del área, sea persona que no posee ningun tipo de enfermedad respiratoria, usar de manera obligatoria mascarilla, en caso de no poseer notificar a nuestra empresa un día antes para suministrarlo.

❖ Mantener en completa supervisión niños, y animales afuera del lugar de servicio. ❖ No ubicarse detrás de puestas, rejas y ventanas.

❖ En caso de querer entrar al lugar de fumigación avisar en voz alta y esperar ser atendido.

### DESPUES DE LA FUMIGACION

❖ Lavar todos los utensilios de cocina como: Platos, ollas, vasos, cucharas, tenedores, etc.

❖ Esperar el mayor tiempo posible para limpiar superficialmente los lugares donde fue fumigado como: pisos, pared, alrededores de estanque, etc.

❖ En caso de tener contacto directo con el plaguicida, lavar con abundante agua y Jabón.

❖ Cambiar el agua que este en tanques, peceras, recipientes, etc.

❖ Al limpiar evitar usar productos por un tiempo máximo de 2 horas como cloro o derivados dado que neutraliza el producto aplicado.

❖ Cualquier inquietud adicional consultar con el técnico de la empresa o llamar al número telefónico 3112911437- 3227124142

GS-2026-004703-ESREY

# CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

**FUMIPLAGAS R.P.**
NIT 1057464477-9

Nº 965

## INFORME DEL CONTROL DE PLAGAS VECTORES

| | | | |
|---|---|---|---|
| CLIENTE: | Comedor de Estudiantes Escuela de Policia | NIT. C.C | 900815592-1 |
| DIRECCIÓN: | Carrera 2 # 8-98 Santa Rosa de Viterbo | CEL: | 3142196426. |
| FECHA: | 11-04-2026 | HORA INICIO: | 5:00pm |
| | | HORA TERMINA: | 8:00pm |
| PRÓXIMO SERVICIO: | 11-06-2026 | | |
| REALIZO LA ACTIVIDAD: | fumiplagas r.p. | C.C | 1057464477-9 |

## INSPECCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE ÁREAS

| AREAS INSPECCIONADAS | ESTADO | | INSECTOS | | ROEDORES | | MEDIDAS TOMADAS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | BUENO | MALO | SI | NO | SI | NO | CORRECTIVAS | PREVENTIVA |
| Perimetrales | ✓ | | ✓ | | | ✓ | | ✓ |
| Cocina | ✓ | | | ✓ | | ✓ | | ✓ |
| Comedor | ✓ | | | ✓ | | ✓ | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

## APLICACIÓN DE LOS PLAGUICIDAS

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PRODUCTO NOMBRE COMERCIAL | Hawker Plus | INGREDIENTE ACTIVO | Cipermetrina Tetrametrina | CLASE | Insecticida |
| DOSIFICACIÓN | 8 ml x litro de Agua | CANTIDAD APLICADA | 19 litros de mezcla de insecticida | GRUPO QUÍMICO | III |
| FORMA DE ACCIÓN | Contacto e Ingestion | USO | Insectos voladores y Rastreros. | | |

## CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

| PRODUCTO | CARACTERISTICAS |
|---|---|
| NOMBRE COMERCIAL | Rastop blogle |
| INGREDIENTE ACTIVO | Brodifacoum |
| CLASE | Rodenticida |
| DOSIFICACIÓN | 10 a 20 gramos por punto cebadero |
| FORMA DE ACCIÓN | Ingestión |

| FECHA | | |
|---|---|---|
| SITIOS DE COLOCACIÓN CEBOS | CEBOS/ COLOCADOS | COMIDOS |
| COCINA | | |
| COMEDOR | | |
| SALONES | | |
| BAÑOS | | |
| BIBLIOTECA | | |
| OFICNAS | | |
| | | |
| | | |

FUMIPLAGAS R.P. NIT 1057464477-9

| | |
|---|---|
| COMO SE REALIZO | -Se realizo una inspeccion dentro y alrededores; con el fin de identificar focos de infestacion y magnitud de invasion de vectores- Se hace entrega de recomendaciones y Ficha tecnica de preparacion mezcla de insecticida y se aplica insecticida aspersion en las diferentes areas inspeccionadas |
| RECOMENDACIONES | -No ingresar antes del tiempo indicado. |

| TIEMPO DE CONTACTO | TIEMPO ESTIMADO PARA USAR LAS INSTALACIONES |
|---|---|
| 2 Horas | 2 Horas. |

LO ANTERIOR SEGÚN EL DECRETO 1843 DE 1991 LEY 09 DE 1979 SOBRE USO Y MANEJO DE PLAGUICIDAS

FUMIPLAGAS R.P.
NIT 1057464477-9

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD

CLIENTE



2778270635

GS-2026-004703-ESREY

Gobernación de Boyacá

S-2025-015927-SALDPP

TUNJA, 23 de julio de 2025

Contraseña:tVfwCo5rGe

**LA SUSCRITA REFERENTE DEL PROGRAMA DE SEGURIDAD QUIMICA Y RESIDUOS PELIGROSOS DE LA DIRECCION DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN SALUD DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE BOYACÁ**

**HACE CONSTAR QUE:**

| | |
|---|---|
| **EMPRESA** | **FUMIPLAGAS R.P** |
| **NIT** | 1057464477-9 |
| **REPRESENTANTE LEGAL** | **JULIAN ANDRES RUÍZ PACHECO** |
| **CEDULA DE CIUDADANÍA** | 1.057.464.477 |
| **DIRECCIÓN** | Calle 8 #4A-02 |
| **TELÉFONO** | 3112911437 |
| **CORREO ELECTRONICO** | fumiplagasrp@gmail.com |
| **MUNICIPIO** | RAMIRIQUÍ |
| **NOMRE ASISTENTE TÉCNICO** | **JORGE ARMANDO GARCIA SOLER** |
| **NOMBRE APLICADOR (ES) CERTIFICADOS** | **JUAN FELIPE MEJIA TRONCOSO** |

De conformidad con la Ley 09 de 1979 y Decreto 1843 de 1991(compilada dentro del D.U.R. No.0780 de 2016), la empresa aquí relacionada presentó ante la Secretaría de Salud de Boyacá, la solicitud para la expedición Autorización Sanitaria para la Aplicación de Plaguicidas en este departamento. Por tanto, realizado el análisis de los documentos aportados y la correspondiente visita de inspección sanitaria de fecha 16 de julio de 2025, se emite Concepto Sanitario FAVORABLE para la Aplicación de Plaguicidas en el Departamento de Boyacá.

Esta certificación tiene validez de un (1) año a partir de la fecha de su expedición y está sujeta a



2778270635

GS-2026-004703-ESREY

Gobernación de Boyacá

las verificaciones que realicen las autoridades sanitarias, y puede ser derogada en caso de incumplimiento al decreto 1843 del 22 de julio de 1991.

Cordialmente,

**LUZ SORAIDA CRUZ SIERRA**
PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Anexos: No

Número de folios: 1

LUZ SORAIDA CRUZ SIERRA / SEC SALUD-DIRECCION DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN SALUD

Elaboró: ALEJANDRA RODRIGUEZ MOLINA / SEC SALUD-DIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN SALUD- CONTRATISTA



2778270695

GS-2026-004703-ESREY

Gobernación de Boyacá

S-2025-024348-SALDPP

TUNJA, 21 de octubre de 2025

Señor
**JULIAN ANDRES RUIZ PACHECO**
EMPRESA FUMIPLAGAS R.P.
CALLE 4 # 6-71
fumiplagasrp@gmail.com
RAMIRIQUI BOYACA

Contraseña:BqER5YnJJJ

**Asunto: CERTIFICADO CARNÉ APLICADOR DE PLAGUICIDAS FUMIPLAGAS R.P. - JULIAN ANDRES RUIZ PACHECO**

Me permito certificar que el señor **JULIAN ANDRES RUIZ PACHECO**, identificado con cédula de ciudadanía número 1.057.464.477 de Ramiriquí, presentó documentos completos y cumplió con los trámites para la expedición del carnet de Aplicador de plaguicidas, quien presta sus servicios en la Empresa **FUMIPLAGAS R.P.**

Para el efecto, se expide esta constancia que se valida como carnet de aplicador de plaguicidas en el departamento de Boyacá.

De igual forma, se aclara que esta constancia tiene una validez de un (01) año a partir de la fecha de expedición, por tal motivo anualmente la empresa deberá actualizar información y datos para su renovación.

Cordialmente,

**LUZ SORAIDA CRUZ SIERRA**
PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Anexos: No

Numero de folios: 2



2778270635

GS-2026-004703-ESREY

FICHA TÉCNICA

# HAWKER PLUS®

Insecticida Piretroide
Concentrado Emulsionable (EC)
Registro para uso en Salud Pública: RGSP-370-2018

Concepto toxicológico GFRA-CT-2016-0234
Titular del Registro: ANASAC COLOMBIA LTDA.

COMPOSICIÓN GARANTIZADA:
Tipo: Insecticida
Ingredientes activos:
- Cipermetrina 25%
- Tetrametrina 15%

Grupo Químico: Piretroides
Modo de acción: Por contacto e ingestión.
Categoría toxicológica: Cat. III

Fórmula:
Cada litro de producto contiene:

| | |
|---|---|
| Cipermetrina | 250 g |
| Tetrametrina | 150 g |
| Excipientes c.s.p. | 1000 ml |

PRINCIPALES CARACTERISTICAS:

HAWKER Plus® es una potente asociación de dos activos, Tetrametrina, una eficaz molécula de la familia de los piretroides que se caracteriza por tener uno de los más altos efectos de derribo, desalojo y de volteo, y Cipermetrina, un ingrediente activo de amplio espectro que destaca por su prolongado efecto residual.
HAWKER Plus®, está formulado especialmente para ser usado en todos aquellos lugares en los que se requiera un tratamiento de choque en el que se busque disminuir rápidamente la población de insectos plaga presente en el lugar.
HAWKER Plus® está formulado con un excipiente especial o solvente de origen vegetal, diferente a los solventes tradicionales, (EMAG, ésteres metílicos de ácidos grasos) que se caracteriza por ser bastante menos irritante y de menor olor que los excipientes tradicionales. Además, este solvente acelera el paso de los ingredientes activos por el exoesqueleto de los insectos, lo que aumenta aún más su velocidad de acción.
HAWKER Plus® es un producto ideal para ser incorporado en programas de control integrado de plagas, gracias a una alta efectividad, muy buen perfil toxicológico para mamíferos y aves, y


2778270085

GS-2026-004703-ESREY

por ser muy amigable con el medio ambiente. Sus amplios registros a nivel mundial permiten su uso en programas de BPM, HACCP, AIB y otros.

MODO DE ACCIÓN

HAWKER Plus® actúa por contacto e ingestión, alterando el paso de los iones de sodio y potasio a nivel de la pared celular de las neuronas. Esta situación genera una hiperactividad que desemboca en inmovilidad y la muerte de los insectos, con un efecto que es entre 3 y 10 veces más rápido que un insecticida tradicional.

BENEFICIOS:

Efectivo insecticida de potente asociación de desalojo, choque y residualidad.

- HAWKER Plus® posee un notable efecto de volteo.
- Por sus características y formulación, se le ha especializado en el control de insectos rastreros y voladores, en todo tipo de instalaciones industriales y residenciales.
- Posee prolongada persistencia insecticida en todo tipo de superficies.
- Presenta muy baja toxicidad para el hombre y animales domésticos de sangre caliente.
- Bajo impacto ambiental por su solvente y no se acumula en el medio ambiente.
- No deja olores y no mancha.
- Ideal para programas de manejo integrado de plagas – MIP.

RECOMENDACIONES DE USO

HAWKER Plus® Aplicar sobre las superficies donde se posan o transitan los insectos. Mojar las superficies hasta humedecer completamente, evitando el escurrimiento. Para un óptimo resultado, considerar la capacidad de absorción de la superficie a tratar, para ajustar el volumen de agua en que se diluye la dosis recomendada, según sea el tipo de equipo a utilizar. Es un insecticida concentrado emulsionable, potenciado con un efectivo agente derribante, de volteo y de efecto expulsivo. Posee un solvente especial de origen vegetal con menor olor y menor efecto irritativo, siendo ideal para tratamientos en espacios cerrados, y con amplio uso en exteriores. Posee un amplio espectro de acción, controlando insectos voladores (moscas, polillas, zancudos, avispas y otros) e insectos rastreros (cucarachas, hormigas, pulgas, chinches, termitas, gorgojos, arañas, garrapatas y otros), con muy baja toxicidad en mamíferos.

HAWKER Plus® puede ser utilizado en interiores y exteriores de industrias de alimentos, establecimientos turísticos, centros comerciales, fábricas, depósitos, establecimientos educativos, conjuntos residenciales, plantas de sacrificio, establecimientos carcelarios, viviendas, residencias, restaurantes, hoteles, batallones, alojamientos, cocinas, casinos, campamentos, plazas, centrales de abastos, hospitales, clínicas y vehículos, así como en aquellos lugares donde se desee controlar plagas que representen un riesgo para la salud pública

DOSIS DE APLICACIÓN:

| TIPO DE APLICACIÓN | INSECTOS A CONTROLAR | LUGAR DE APLICACIÓN | DOSIS RECOMENDADA | DILUIR EN | ÁREA |
|---|---|---|---|---|---|
| Aspersión | **Insectos voladores** Moscas, Zancudos, Polillas, Tábano | Interior | 15 a 25 ml | 5 L de agua | 100 $m^2$ |
| | | Exterior | 25 a 30 ml | 5 L de agua | 100 $m^2$ |
| | **Insectos rastreros** Cucarachas, gorgojos, Tijeretas, Garrapatas, Pulgas, Hormigas y Otros | Interior | 20 a 30 ml | 5 L de agua | 100 $m^2$ |
| | | Exterior | 30 a 35 ml | 5 L de agua | 100 $m^2$ |
| Termonebulización Nebulización y Ultra Bajo Volumen | Insectos voladores y rastreros | Interior | 15 a 20 ml | 1 L de agua, diésel, kerosene o aceite mineral | 1.000 $m^3$ |
| | | Exterior | 25 ml | 1 L de agua, diésel, kerosene o aceite mineral | 10.000 $m^2$ |

PRECAUCIONES DURANTE EL MANEJO Y LA APLICACIÓN:

- Usar guantes, botas de goma, ropa protectora, protección facial completa o de nariz y boca, gafas y gorro adecuado.
- No fumar, comer ni beber durante su aplicación.
- Mantenga el producto fuera del alcance de niños, animales y personas sin un criterio claro en manejo de estos productos.
- Cuide de no aplicar sobre fuentes de agua, ni insectos benéficos.
- Almacene en un lugar seco, fresco y bien ventilado, de preferencia bajo llave y lejos de alimentos y forrajes para animales.
- Mantenga el producto en su envase original, con la etiqueta siempre visible.
- Una vez ocupado todo el producto, realice triple lavado del envase, perfórelo y elimínelo de acuerdo con las disposiciones vigentes.
- Para aplicaciones en exteriores evite contaminar fuentes de agua con el producto o sus residuos, respetando una franja de seguridad mínimo de 10 metros y 100 metros, para aplicaciones terrestres y aéreas respectivamente.


2778270035

ALMACENAMIENTO:

Conservar el producto HAWKER Plus® en su envase original, bien tapado y con su etiqueta visible, en una bodega seca, bien ventilada, segura y bajo llave. No transportarlo ni almacenarlo cerca de alimentos o medicamentos. Manéjese con cuidado para evitar derrames, si ello ocurre cúbralo con algún material absorbente y luego elimínelo según la legislación vigente.

MANEJO DE INTOXICACIONES:

Síntomas de intoxicación:
De ocurrir algún malestar o algún signo de intoxicación durante la aplicación, el operario debe suspender inmediatamente su trabajo y recibir atención médica.
De presentarse un mal uso del producto o a descuidos en la aplicación, se pueden presentar síntomas de intoxicación no específicos tales como: náuseas, vómitos, calambres abdominales, diarrea, irritación cutánea, irritación ocular y dificultad respiratoria. Frente a estos signos, acudir a atención médica inmediata y mostrar la etiqueta del producto.
En caso de contacto ocular se puede presentar ardor e irritación en los ojos.

Primeros Auxilios:

- En caso de contacto ocular: Mantenga el ojo abierto y enjuáguelo lenta y suavemente con agua durante 15 minutos. Si la persona usa lentes de contacto, retírelos después de los primeros 5 minutos y luego continúe con el enjuague, los párpados deberán permanecer abiertos. ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA.
- En caso de contacto cutáneo: Retire toda la ropa contaminada. Enjuague inmediatamente la piel con abundante agua y jabón, la persona que preste los primeros auxilios debe utilizar guantes para evitar la autocontaminación. ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA.
- En caso de inhalación: Trasladar al afectado a un lugar con aire fresco. Si no está respirando realice reanimación cardiopulmonar. ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA.
- En caso de ingestión: NO PROVOCAR VÓMITO. Mantenga al afectado boca abajo y no le administre nada por la boca si esta inconsciente, luego ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA.
- Si se observan signos de intoxicación debido al mal uso del producto o a descuidos, procurar atención médica inmediata y mostrar al facultativo la etiqueta del producto.

ANTÍDOTO: No se conoce antídoto específico.
Tratamiento sintomático bajo supervisión médica.

Importado y Distribuido por:



- Tiempo de reingreso: 2 horas después de la aplicación.
- HAWKER Plus® está disponible en presentaciones de frasco x 1 L.
- Efectúe triple lavado a los envases y vierta el agua en la mezcla de aplicación; luego destrúya el envase. Dispóngalos según la legislación local vigente.
- Para proceso de posconsumo de envases, contactar a Colecta. Tel.: +57(1) 7043399 - 6467446 - Calle 100 8A-55 – Torre C – Of.1005 Bogotá D.C. www.colecta.org
- Emergencias: **CISPROQUIM**: Línea Nacional: 018000 916012 - Tel. Bogotá: 2886012

Importado por:
***Anasac Colombia Ltda - Sanidad Ambiental***
*Km 3,5 vía Bogotá – Siberia, Centro Empresarial Metropolitano, Modulo 2, Bodega 40*
*Tels: PBX (57) (1) 821 90 39.*
*www.anasac.com.co*
*Cota - Cundinamarca - Colombia*

Distribuido por:
PROCPLAG SAS
Calle 157 NO. 96A-13 -Bogotá
Tels: 6837122 - 3913688
Cel. 305 7058403
Email: admin@procplag.com - gerencia@procplag.com

Formulado por:
***AGRÍCOLA NACIONAL S.A.C. e I. (ANASAC)***
*Camino Noviciado norte, lote 73-B Lampa, Chile*
*Tel: +562-24706800 – Fax: +562-24869100*
*www.anasac.cl*

> El presente documento, anula versiones anteriores.

GS-2026-004703-ESREY

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN _ ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Abril / 2026

| Código: F-PCC-LYD/04 |
|---|
| Versión: 02 |
| Página: 1 de 1 |

**Detergente:** **Desinfectantes utilizados:** HIPOCLORITO DE SODIO AL 11%, AMONIO CUATERNARIO, DESINFECTANTE ORGANICO

Mes y año: Abril / 2026 Sede: ESREY

| ÁREAS - EQUIPOS | Frecuencia | 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 10 | | 11 | | 12 | | 13 | | 14 | | 15 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC |
| AMBIENTE / EJECUTA | Diario | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PLATOS / VASOS | Después de su uso | LD | C | LD | C | LD | C | LD | C | LD | C | LD | C | LD | C | LD | C | LD | C | LD | C | LD | C | LD | C | LD | C | LD | C | LD | C |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Diana | | Neyla | | Maria | | Lorena | | Patricia | | Maria | | Diana | | Yenny | | Lorena | | Marinela | | Diana | | Rosa | | Juan | | Marlon | | Deyin | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Angel | | Leidy | | Carmen | | Rosa | | Neyla | | Marinela | | Leidy | | Diana | | Leidy | | patricia | | Angel | | Carmen | | Leidy | | Rosa | | Patricia | |
| CUBIERTOS | Después de su uso | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Patricia | | Alonso | | Lorena | | Daniel | | Carmen | | patricia | | Lorena | | Lorena | | Angel | | Rosa | | Neyla | | Maria | | Robinson | | Lorena | | Lorena | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Angela | | Leidy | | Rosa | | Daniela | | Marinela | | Neyla | | Neyla | | patricia | | Daniela | | Leidy | | Rosa | | Alonso | | Neyla | | patricia | | Diana | |
| BANDEJAS | Después de su uso | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Daniel | | Patricia | | Maria | | Rosa | | Robinson | | Marlon | | patricia | | Ivan | | Carmen | | Rosa | | Leidy | | Diana | | Marinela | | Yenny | | Ivan | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Neyla | | Carmen | | Carmen | | Alexandra | | Kevin | | Ivan | | Julio | | Julio | | Maria | | Viviana | | Lorena | | Kevin | | patricia | | Mario | | Leidy | |
| MESONES | Al finalizar turno | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Maria | | Alonso | | Daniel | | Maria | | Ivan | | Mabel | | Maria | | Yesika | | Neyla | | Yesika | | Mabel | | Robinson | | Rosa | | Angela | | Lorena | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Patricia | | Carmen | | Lorena | | Alonso | | Diana | | Leidy | | Daniel | | Viviana | | Leidy | | Yenny | | Daniel | | Angela | | Lorena | | Daniel | | Marinela | |
| ESTANTERIAS | | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Marinela | | Marlon | | Mario | | Angel | | Neyla | | Kevin | | Carmen | | Alex | | Marlon | | Angel | | Daniela | | Jacqueline | | Carmen | | Rosa | | Alex | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Rosa | | Alex | | Leidy | | Patricia | | Lorena | | Patricia | | Viviana | | Marlon | | Ivan | | patricia | | patricia | | Maria | | Maria | | Neyla | | Kevin | |
| RECIPIENTES RESIDUOS | Al finalizar turno | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Daniela | | Marinela | | Rosa | | Yesika | | Marinela | | Angela | | Yesika | | Rosa | | Kevin | | Carmen | | Daniela | | Yesika | | Julio | | Marinela | | Yesika | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Daniel | | Carmen | | Carmen | | Viviana | | Kevin | | Rosa | | Viviana | | Lorena | | Rosa | | Maria | | Leidy | | Viviana | | Alonso | | Yesika | | Viviana | |
| PISOS - PAREDES | Al finalizar turno | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Angela | | Yesika | | Carmen | | Ivan | | Daniel | | Neyla | | Angel | | Rosa | | Daniela | | Angela | | Alonso | | Lorena | | Jenny | | Carmen | | Viviana | | Alonso | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Mario | | Daniel | | Lorena | | Leidy | | Marlon | | Angel | | Rosa | | Mabe | | Daniel | | Patricia | | Alonso | | Kevin | | Maria | | Yenny | | Maria | |
| VERIFICA | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | |

**Observaciones**

En el formato se establece la FRECUENCIA mínima (D: diario, S: Semanal , M: mensual) con que se debe realizar el procedimiento "lavado y/o desinfección". **INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAMIENTO**: de acuerdo al día correspondiente, al ejecutar la actividad se debe registrar en la casilla correspondiente A_R que tipo de actividad se realiza (L: limpieza, LD: limpieza y desinfección) y en la casilla C/NC registrar con C: cumple o NC: no cumple o con – si la superficie no se interviene (porque este día no se utilizó o estaba en mantenimiento). En **EJECUTA** debe escribir el nombre de quien responde por el procedimiento y en **VERIFICA** quien revisa que el procedimiento se ejecute de a cuerdo a los establecido en el POES u OS, si el procedimiento no se ajusta se deben tomar las **ACCIONES CORRECTIVAS** relacionadas en el programa y se registran en el formato establecido, adicionalmente registran novedades respecto a funcionamiento de equipos o estado de los inmos. Una vez a la semana se rotara el desinfectante para realizar una dosis de choque.

| Elaboró: Control Calidad | Revisó y Aprobó: Gerencia | Vigente: febrero de 2025 |
|---|---|---|

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-004703-ESREY

# PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
## EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN _ ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

| Código F- PCC-LYD/0 |
|---|
| Versión: 02 |
| Página: 1 de 1 |

**Detergente:** **Desinfectantes utilizados:** HIPOCLORITO DE SODIO AL 1.5%, AMONIO CUATERNARIO, DESINFECTANTE ORGANICO

Mes y año: Sede:

| ÁREAS - EQUIPOS | Frecuencia | 16 | | 17 | | 18 | | 19 | | 20 | | 21 | | 22 | | 23 | | 24 | | 25 | | 26 | | 27 | | 28 | | 29 | | 30 | | 31 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC |
| AMBIENTE / EJECUTA | Diario | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PLATOS / VASOS | Después de su uso | LD | C | LD | C | LD | C | LD | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Dora | | Neyla | | patricia | | Diana | | Yesika | | Neyla | | leidy | | Ledy | | Daniela | | Mario | | Yesica | | Angel | | Mario | | patricia | | Leidy | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Mabel | | viviana | | Leidy | | Neyla | | Mabel | | Diana | | Rosa | | Yenny | | Marlon | | Neyla | | Leidy | | daniela | | kevin | | Yesika | | Lorena | | | |
| CUBIERTOS | Después de su uso | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Yenny | | Yesika | | Neyla | | patricia | | Diana | | Lorena | | Angela | | Diana | | kevin | | Alonso | | Mabel | | Diana | | Juan | | Manuela | | Rosa | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Angel | | Manuela | | Yesika | | Julio | | Angel | | Leidy | | Julio | | Manuela | | Neyla | | Diana | | viviana | | Marlon | | Rosa | | Angela | | Angel | | | |
| BANDEJAS | Después de su uso | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Angela | | Leidy | | Julio | | Yesika | | Lorena | | Mario | | Yenny | | Carmen | | carmen | | yenny | | Yesika | | kevin | | Carmen | | Mario | | Carmen | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Alonso | | Lorena | | Alonso | | Carmen | | Maria | | Angela | | Diana | | Daniela | | Rosa | | Daniela | | Yenny | | Neyla | | Maria | | kevin | | Rosa | | | |
| MESONES | Al finalizar turno | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Mario | | Rosa | | Maria | | Manuela | | Carmen | | Angel | | Daniela | | Alonso | | Diana | | Angel | | Carmen | | Rosa | | Viviana | | Neyla | | Yenny | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Daniel | | Viviana | | Carmen | | Rosa | | Daniela | | Rosa | | Yesika | | Julio | | viviana | | Rosa | | Mario | | Carmen | | Leidy | | Diana | | Mario | | | |
| ESTANTERIAS | | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | F | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Marlon | | Alonso | | viviana | | Lorena | | Yenny | | Julio | | Mario | | Daniela | | Julio | | Marlon | | kevin | | patricia | | Lorena | | Yenny | | Julio | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Daniela | | Ivan | | Yesika | | Leidy | | Manuela | | Viviana | | Neyla | | Neyla | | Neyla | | kevin | | Robinson | | Alonso | | Diana | | Robinson | | Leidy | | | |
| RECIPIENTES RESIDUOS | Después de su uso | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Angel | | Yesika | | Alonso | | viviana | | Neyla | | Yenny | | Alonso | | Alonso | | Diana | | Mario | | Alonso | | Diana | | Alonso | | Angel | | Mario | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Diana | | Daniela | | viviana | | Yesika | | Angela | | Julio | | Julio | | kevin | | kevin | | Juan | | Julio | | Yenny | | Julio | | Diana | | Juan | | | |
| PISOS - PAREDES | Al finalizar turno | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | kevin | | Robinson | | patricia | | Yenny | | Lorena | | Marce | | kevin | | Marlon | | Patricia | | Maria | | Lorena | | Mabel | | Marlon | | Julio | | kevin | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Daniel | | Diana | | Diana | | Julio | | Diana | | Carmen | | Carmen | | Rosa | | Lorena | | patricia | | Angel | | Daniela | | Mario | | Mabel | | Angela | | | |
| VERIFICA | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | | |

**Observaciones**

En el formato se establece la FRECUENCIA mínima (D: diario, S: Semanal , M: mensual) con que se debe realizar el procedimiento "lavado y/o desinfección". **INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAMIENTO** de acuerdo al día correspondiente, al ejecutar la actividad se debe registrar en la casilla correspondiente A_R que tipo de actividad se realiza (L: limpieza, LD: limpieza y desinfección) y en la casilla C/NC registrar con C: cumple o NC: no cumple o con – si la superficie no se interviene (porque ese día no se utilizó o estaba en mantenimiento). En **EJECUTA** debe escribir el nombre de quien responde por el procedimiento y en **VERIFICA** quien revisa que el procedimiento se ejecute de a cuerdo a los establecido en el POES u OS. si el procedimiento no se ajusta se deben tomar las **ACCIONES CORRECTIVAS** relacionadas en el programa y se registran en el formato establecido, adicionalmente registran novedades respecto a funcionamiento de equipos o estado de los mismos. Una vez a la semana se rotara el desinfectante para realizar una dosis de choque

| Elaboró: Control Calidad | Revisó y Aprobó: Gerencia | Vigente: febrero de 2025 |
|---|---|---|

2778270635

GS-2026-004703-ESREY

Abril - 2026. ESREY

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**
**EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN _ ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.**

| Código F-PCC-LYDS |
|---|
| Versión 02 |
| Página 1 de 2 |

| Áreas / Día | | 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 10 | | 11 | | 12 | | 13 | | 14 | | 15 | | 31 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC |
| LICUADORA IND | Después de su uso | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Rosa | | Yesika | | Diana | | Mabel | | Daniela | | Marlon | | Neyla | | Lerly | | Marineth | | Daniela | | Neyla | | Daniela | | Diana | | Carmen | | Deyla | | Yesika | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Viviam | | Daniel | | Leidy | | Lorena | | Leidy | | Marinela | | Mario | | Lorena | | Yesika | | Daniel | | Patricia | | Angel | | Mabel | | Maria | | Viviana | | Vanina | |
| TABLAS DE PICAR | Después de su uso. | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Daniela | | Maria | | Neyla | | Rosa | | Kevin | | Neyla | | Yesika | | Kevin | | Mabel | | Yesika | | Alonso | | Yesika | | Angela | | Julio | | Patricia | | Mabel | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Yesika | | Carmen | | Viviana | | Yesika | | Robinson | | Patricia | | patricia | | Angel | | Robinson | | Ivan | | Angel | | Viviana | | Carmen | | Neyla | | Robinson | | Julio | |
| PLANCHA | Después de su uso. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FREIDORA | Después de su uso. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MESA ENSAMBLE | Después de su uso. | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Marinela | | Daniel | | Rosa | | Marlon | | Lorena | | Yesika | | palanca | | Angela | | Viviam | | patricia | | Mario | | Deyla | | Rosa | | Leidy | | Daniela | | Ivan | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Patricia | | Neyla | | Marinela | | Leidy | | Viviana | | Lorena | | Marinela | | Rosa | | Daniela | | Viviana | | Daniel | | Rosa | | Yesika | | Lorena | | Angel | | Alonso | |
| OLLAS | Después de su uso. | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Angel | | Lorena | | Patricia | | Kevin | | patricia | | Rosa | | Marlon | | Angel | | Rosa | | Marlon | | Marlon | | Yesika | | Marinela | | Marlon | | Lorena | | Ivan | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Leidy | | Angela | | Marlon | | Ivan | | Neyla | | Maria | | viviana | | Rosa | | Neyla | | Kevin | | patricia | | Alonso | | Yesika | | Kevin | | Rosa | | Kevin | |
| RECIPIENTE RESIDUOS | Al finalizar la jornada | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Daniela | | Angel | | Julio | | Mabel | | Neyla | | Leidy | | Ivan | | Dram | | Rosa | | Yesika | | Leidy | | Julio | | Alonso | | Viviana | | Carmen | | Daniela | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Lorena | | Rosa | | Alonso | | Patricia | | Lorena | | Kevin | | Daniela | | viviana | | Kevin | | Alonso | | Lorena | | Marinela | | Mabel | | Daniela | | Julio | | Rosa | |
| VERIFICA | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | |

**Observaciones**

En el formato se establece la FRECUENCIA mínima (D: diario, S: Semanal, M:mensual) con que se debe realizar el procedimiento "lavado y/o desinfección". **INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAMIENTO**: de acuerdo al día correspondiente, al ejecutar la actividad se debe registrar en la casilla correspondiente A_R que tipo de actividad se realiza (L: limpieza, LD: limpieza y desinfección) y en la casilla C/NC registrar con C cumple o NC: no cumple , o con SI la superficie no se interviene (porque este día no se utilizó o estaba en mantenimiento). En **EJECUTA** debe escribir el nombre de quien responde por el procedimiento y en **VERIFICA** quien revisa que el procedimiento se ejecute de acuerdo a los establecido en el POES u OS, si el procedimiento no se ajusta se deben tomar las **ACCIONES CORRECTIVAS** relacionadas en el programa y se registran en el formato establecido, adicionalmente registran novedades respecto a funcionamiento de equipos o estado de los mismos. Una vez a la semana se rotara el desinfectante para realizar una dosis de choque.

| Elaboró: Control Calidad | Revisó y Aprobó: Gerencia | Vigente: febrero de 2025 |
|---|---|---|

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

2778270635

GS-2026-004703-ESREY

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Código F- PCG-(PLDC)
Versión 04
Página 2 de 2

| Áreas / Día | | 16 | | 17 | | 18 | | 19 | | 20 | | 21 | | 22 | | 23 | | 24 | | 25 | | 26 | | 27 | | 28 | | 29 | | 30 | | 31 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC | A_R | C/NC |
| LICUADORA IND | Después de su uso. | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Diana | | Daniela | | Ivan | | Angel | | Julio | | Kevin | | Viviana | | Rosa | | Leidy | | Maria | | Ivan | | Neyla | | Diana | | Angel | | Mario | | | |
| TURNO 2_EJECUTA | | Leidy | | Rosa | | Kevin | | Diana | | Mabel | | Diana | | Yenny | | Kevin | | Lorena | | Julio | | Mario | | Patricia | | Viviana | | Yenny | | Mabel | | | |
| TABLAS DE PICAR | Después de su uso. | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Lorena | | Leidy | | Diana | | Neyla | | Angel | | Kevin | | Diana | | Kevin | | Neyla | | Diana | | Rosa | | Yesika | | Angel | | Rosa | | Maria | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Maria | | Viviana | | Marlon | | Leidy | | Diana | | Lorena | | Daniela | | Marlon | | Kevin | | Ivan | | Marlon | | Lorena | | Leidy | | Kevin | | Ivan | | | |
| PLANCHA | Después de su uso. | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | | |
| FREIDORA | Después de su uso. | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | / | | | |
| MESA ENSAMBLE | Al finalizar el turno. | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Patricia | | Yesika | | Robinson | | Rosa | | Carmen | | Mabel | | Kevin | | Diana | | Lorena | | Rosa | | Leidy | | Maria | | Mabel | | Marlon | | Diana | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Alonso | | Kevin | | Maria | | Daniela | | Maria | | Julio | | Daniela | | Angel | | Leidy | | Neyla | | Lorena | | Ivan | | Angel | | Neyla | | Leidy | | | |
| OLLAS | Después de su uso. | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Neyla | | Marlon | | Leidy | | Patricia | | Alonso | | Alonso | | Marlon | | Kevin | | Yesika | | Viviana | | Neyla | | Diana | | Yesika | | Patricia | | Rosa | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Yesika | | Yenny | | Maria | | Carmen | | Yenny | | Viviana | | Julio | | Diana | | Neyla | | Patricia | | Daniela | | Maria | | Diana | | Viviana | | Viviana | | | |
| RECIPIENTES REMOVIDOS | Al finalizar el turno. | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Angel | | Angel | | Ivan | | Neyla | | Kevin | | Neyla | | Leidy | | Kevin | | Patricia | | Yenny | | Alonso | | Ivan | | Lorena | | Mario | | Yesika | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Mabel | | Diana | | Daniela | | Angela | | Leidy | | Rosa | | Lorena | | Marlon | | Alonso | | Kevin | | Maria | | Angela | | Leidy | | Yenny | | Maria | | | |
| VERIFICA | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | | |

**Observaciones**

En el formato se establece la FRECUENCIA mínima (D: diario, S: Semanal , M: mensual) con que se debe realizar el procedimiento "lavado y/o desinfección". **INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAMIENTO**: de acuerdo al día correspondiente, al ejecutar la actividad se debe registrar en la casilla correspondiente **A_R** que tipo de actividad se realiza (L: limpieza, LD: limpieza y desinfección) y en la casilla **C/NC** registrar con **C** cumple o **NC**: no cumple o con – si la superficie no se interviene (porque este día no se utilizó o estaba en mantenimiento). En **EJECUTA** debe escribir el nombre de quien responde por el procedimiento y en **VERIFICA** quien revisa que el procedimieto se ejecute de a cuerdo a los establecido en el POES u OS. si el procedimento no se ajusta se deben tomar las **ACCIONES CORRECTIVAS** relacionadas en el programa y se registran en el formato establecido; adicionalmente registran novedades respecto a funcionamiento de equipos o estado de los mismos. Una vez a la semana se rotará el desinfectante para realizar una dosis de choque.

| Elaboró: Control Calidad | Revisó y Aprobó: Gerencia | Vigente: febrero de 2025 |
|---|---|---|

2778270635

GS-2026-004703-ESREY

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN _ ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Código F-POC-L(DES)-3
Versión 02
Página 1 de 2

Abril / 2026

Detergente:

Desinfectantes utilizados: HIPOCLORITO DE SODIO, CLORURO DE AMONIO CUATERNARIO, DESINFECTANTE ORGANICO

Mes y año Abril / 2026 Sede ESREY

| ÁREAS - EQUIPOS | Frecuencia | 1 A R / C NC | 2 A R / C NC | 3 A R / C NC | 4 A R / C NC | 5 A R / C NC | 6 A R / C NC | 7 A R / C NC | 8 A R / C NC | 9 A R / C NC | 10 A R / C NC | 11 A R / C NC | 12 A R / C NC | 13 A R / C NC | 14 A R / C NC | 15 A R / C NC |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AMBIENTE / EJECUTA | Diario | | | | | | | | | | | | | | | |
| PISOS | Diario | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C |
| EJECUTA | | Diana | Angel | Rosa | Neyla | Daniel | Kevin | Mario | Diana | Rosa | Nabel | Neyla | Dinna | Rosa | Yomeli | Mario |
| PUERTAS - CORTINAS | Mensual / Semana | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C |
| EJECUTA | | Angela | Rosa | Neyla | Patricia | Kevin | Rosa | Marinela | Nabel | Angela | Julio | Leidy | Kevin | Angel | Daniel | Angela |
| PAREDES | Semanal | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C |
| EJECUTA | | Daniela | Daniel | Rosa | Neyli | Patricia | Kevin | Ivan | Angel | Mario | Alonso | Carmen | Ivan | Diana | Angel | Alonso |
| TECHOS - LAMPARAS | Semanal | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | Kevin | L C |
| EJECUTA | | Rosa | Patricia | Marinela | Marlon | Kevin | Diana | Daniel | Diana | Diana | Daniel | Maria | Alonso | Neyla | Marinela | Diana |
| VENTANALES | Semanal | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C |
| EJECUTA | | Kevin | Alonso | Rosa | Kevin | Yesika | Viviana | Rosa | Patricia | Yenny | Ivan | Diana | Patricia | Diana | Rosa | Kevin |
| FILTRO SANITARIO | Diario | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C |
| EJECUTA | | Yenny | Daniela | Angel | Angela | Alonso | Maria | Diana | Marinela | Viviana | Kevin | Kelly | Neyla | Nabel | Patricia | Rosa |
| VERIFICA | | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra |
| ÁREA PRODUCCIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MESONES | Después de su uso | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Neyla | Daniel | Rosa | Viviana | Yesika | Rosa | Neyla | Angela | Maria | Diana | Neyla | Daniel | Patricia | Maria | Patricia |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Patricia | Angel | Yesika | Marinela | Patricia | Kevin | Marlon | Angel | Yenny | Angel | Diana | Diana | Neyla | Kevin | Alonso |
| MOLINO | Después de su uso | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Daniela | Kevin | Marinela | Rosa | Neyla | Viviana | Diana | Ivan | Julio | Daniela | Angela | Carmen | Ivan | Neyla | Julio |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Marlon | Diana | Neyla | Diana | Angel | Yesika | Angel | Diana | Nabel | Marlon | Kevin | Rosa | Carmen | Marinela | Nabel |
| DESMICRONADOR POLLO | Después de su uso | | | | | | | | | | | | | | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROCESADOR | Después de su uso | | | | | | | | | | | | | | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PELA PAPAS | Después de su uso | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C | L C |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Carmen | Marinela | Kevin | Maria | Neyla | Viviana | Rosa | Neyla | Kevin | Kevin | Viviana | Yesika | Rosa | Angel | Yesika |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Angel | Diana | Yesika | Rosa | Rosa | Daniel | Julio | Patricia | Alonso | Alex | Neyla | Lorena | Marlon | Angela | Neyla |
| VERIFICA | | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra | Alexandra |

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN _ ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Código: F-PCC-LYD-03_b
Versión: 02
Página: 1 de 2

Detergente: Desinfectantes utilizados: HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%, AMONIACUATERNARIO, DESINFECTANTE ORGANICO

Mes y año: Sede:

| ÁREAS - EQUIPOS | Frecuencia | 16 A R | 16 C/NC | 17 A R | 17 C/NC | 18 A R | 18 C/NC | 19 A R | 19 C/NC | 20 A R | 20 C/NC | 21 A R | 21 C/NC | 22 A R | 22 C/NC | 23 A R | 23 C/NC | 24 A R | 24 C/NC | 25 A R | 25 C/NC | 26 A R | 26 C/NC | 27 A R | 27 C/NC | 28 A R | 28 C/NC | 29 A R | 29 C/NC | 30 A R | 30 C/NC | 31 A R | 31 C/NC |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AMBIENTE Y EJECUTA | Diario | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PISOS | Diario | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| EJECUTA | | Diana | | Leidy | | Angela | | Diana | | Angel | | Marlon | | Mabel | | Yesika | | Viviana | | Alonso | | Daniela | | Diana | | Marinela | | Neyla | | Diana | | | |
| PUERTAS - CORTINAS | veces/ semana | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| EJECUTA | | Angel | | Lorena | | Diana | | Angel | | Diana | | Rosa | | Yesika | | Viviana | | Marinela | | Neyla | | Julio | | Marlon | | Daniela | | Ivan | | Mabel | | | |
| PAREDES | Semanal | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| EJECUTA | | Patricia | | Diana | | Alonso | | Deyla | | Angela | | Lorena | | Leidy | | Maria | | Yenny | | patricia | | Neyla | | Alex | | Daniela | | Diana | | Leidy | | | |
| TECHOS - LAMPARAS | Semanal | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| EJECUTA | | Angela | | Deyla | | Mario | | Rosa | | Yesika | | Viviana | | Carmen | | Rosa | | patricia | | Yenny | | Yesika | | Mario | | Lorena | | Marlon | | Lorena | | | |
| VENTANALES | Semanal | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| EJECUTA | | Ivan | | Rosa | | Daniela | | Daniela | | Yesika | | Angel | | Daniela | | Maria | | Leidy | | Marinela | | Rosa | | Leidy | | Alonso | | Rosa | | Neyla | | | |
| FILTRO SANITARIO | Diario | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| EJECUTA | | Marlon | | Kevin | | Mabel | | Angela | | Kevin | | Patricia | | Lorena | | Yenny | | Rosa | | Julio | | Angel | | Lorena | | Mabel | | Daniela | | Marlon | | | |
| VERIFICA | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | | |
| ÁREA PRODUCCION | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MESONES | Después de su uso | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Neyla | | Yenny | | Angel | | Kevin | | Daniela | | Viviana | | Yesika | | Daniela | | Yesika | | Yenny | | Julio | | Marlon | | Marinela | | Yesika | | Patricia | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Viviana | | Patricia | | Deyla | | Angel | | Marlon | | Leidy | | Alonso | | Marinela | | Patricia | | Rosa | | Carmen | | Rosa | | Patricia | | Viviana | | Deyla | | | |
| MOLINO | Después de su uso | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Yesika | | Neyla | | Yesika | | Diana | | Viviana | | Lorena | | Rosa | | Angel | | Daniela | | Leidy | | Angela | | Lorena | | Marc | | Alonso | | Rosa | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Daniela | | Angel | | Patricia | | Mabel | | Carmen | | Yenny | | Julio | | Diana | | Marlon | | Maria | | Diana | | Leidy | | Rosa | | Mario | | Mabel | | | |
| DESMECHADOR POLLO | Después de su uso | L | C | L | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Patricia | | K | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Mario | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROCESADOR | Después de su uso | L | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Daniela | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Mabel | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PELAPAPAS | Después de su uso | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | L | C | | |
| TURNO 1_ EJECUTA | | Ivan | | Kevin | | Marinela | | Deyla | | Daniel | | Yenny | | Yesika | | Marlon | | Daniela | | Carmen | | Angel | | Angela | | Angela | | Daniela | | Yesika | | | |
| TURNO 2_ EJECUTA | | Robinson | | Diana | | Yenny | | Diana | | Daniela | | Viviana | | Julio | | Patricia | | Rosa | | Marina | | Lorena | | Lorena | | Angel | | Yesika | | Viviana | | | |
| VERIFICA | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | Alexandra | | | |

2778270635

GS-2026-004703-ESREY

| | ENTREGA DE DOTACIÓN DE UNIFORMES | Código: F - RH/06 |
|---|---|---|
| | | Versión: 01 |
| | | Fecha: 14/08/2020 |

Sede o contrato: **Servicio de alimentación ESREY (Santa Rosa de Viterbo, Boyacá)**

| Fecha | Nombre completo | Cédula | Delantal PVC BLANCO | | | | Observaciones | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 23/04/2026 | DANIELA ELISABETH GOMEZ ANGARITA | 1007391354 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | MARLON DANILO GOMEZ ANGARITA | 1002480209 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | MARIA EUGENIA ARENAS PEÑA | 51979299 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | JULIO CESAR SOLANO MORALES | 74372539 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | MARIA VIVIANA ROJAS SANCHEZ | 1036132179 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | IVAN DARIO ALVAREZ ALVAREZ | 1055272189 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | MARINELA ALVAREZ ANGARITA | 52375853 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | ANYI LORENA MONGUI FUENTES | 1055274267 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | C. ROSA SALAMANCA MARTINEZ | 1076665454 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | KEVIN ERNESTO BARRERA SUAN | 1055272713 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | YESICA PAOLA SOSA VARGAS | 1052412248 | 1 | | | | | |
| | | | | | | | | |

2778270635

| | ENTREGA DE DOTACIÓN DE UNIFORMES | Código: F - RH/06 |
|---|---|---|
| | | Versión: 01 |
| | | Fecha: 14/08/2020 |

Sede o contrato: **Servicio de alimentación ESREY (Santa Rosa de Viterbo, Boyacá)**

| Fecha | Nombre completo | Cédula | Delantal PVC BLANCO | | | | Observaciones | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 23/04/2026 | MABEL PEREZ SOTO | 60395677 | 1 | | | | | Mabel Perez |
| 23/04/2026 | CARLOS ALONSO ABRIL LEON | 74302107 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | LEIDY MARTINEZ OROZCO | 1055274175 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | DIANA MARIA ARENAS ALVAREZ | 46454014 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | MARIO ALEXANDER MORALES ROJAS | 74302097 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | CARMEN ROSA CARREÑO ROJAS | 23764346 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | YENNY ALEXANDRA CEPEDA RINCO | 24050024 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | MARIA NEYLA BENITEZ TORREZ | 1048820956 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | ANGELA YOANA MONGUI FUENTES | 1055274533 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | ROBINSON JAVIER RIVEROS MALAGON | 1054252779 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | ANGEL CAMILO ORTIZ RODRIGUEZ | 1053337318 | 1 | | | | | |
| 23/04/2026 | ELSA PATRICIA DIAZ MARIÑO | 24049749 | 1 | | | | | Patricia Diaz |

2778270635

| | ENTREGA DE DOTACIÓN DE UNIFORMES | Código: F - RH/06 |
|---|---|---|
| | | Versión: 01 |
| | | Fecha: 14/08/2020 |

**Sede o contrato: Servicio de alimentación ESREY (Santa Rosa de Viterbo, Boyacá)**

| Fecha | Nombre completo | Cédula | Pantalón | Camisa | Gorro | Calzado | Observaciones | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 29/04/2026 | EDWIN ANDRES ARGUELLO SANCHEZ | 1072666505 | 1 | 1 | | | | |
| 29/04/2026 | MABEL PEREZ SOTO | 6039567 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | CARLOS ALONSO ABRIL LEON | 74302107 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | LEIDY MARTINEZ OROZCO | 1055274175 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | DIANA MARIA ARENAS ALVAREZ | 46454014 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | MARIO ALEXANDER MORALES ROJAS | 74302097 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | CARMEN ROSA CARREÑO ROJAS | 23764346 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | YENNY ALEXANDRA CEPEDA RINCO | 24050024 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | MARIA NEYLA BENITEZ TORREZ | 1048820956 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | ANGELA YOANA MONGUI FUENTES | 1055274533 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | ROBINSON JAVIER RIVEROS MALAGON | 1054252779 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |

2778270635

| | ENTREGA DE DOTACIÓN DE UNIFORMES | Código: F - RH/06 |
|---|---|---|
| | | Versión: 01 |
| | | Fecha: 14/08/2020 |

**Sede o contrato: Servicio de alimentación ESREY (Santa Rosa de Viterbo, Boyacá)**

| Fecha | Nombre completo | Cédula | Pantalón | Camisa | Gorro | Calzado | Observaciones | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 29/04/2026 | ANGEL CAMILO ORTIZ RODRIGUEZ | 1053337318 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | ELSA PATRICIA DIAZ MARIÑO | 24049749 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | DANIELA ELISABETH GOMEZ ANGARITA | 1007391354 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | MARLON DANILO GOMEZ ANGARITA | 1002480209 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | MARIA EUGENIA ARENAS PEÑA | 51979299 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | JULIO CESAR SOLANO MORALES | 74372539 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | MARIA VIVIANA ROJAS SANCHEZ | 1036132179 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | IVAN DARIO ALVAREZ ALVAREZ | 1055272189 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | MARINELA ALVAREZ ANGARITA | 52375853 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | ANYI LORENA MONGUI FUENTES | 1055274267 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | C. ROSA SALAMANCA MARTINEZ | 1076665454 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |

2778270635

| | ENTREGA DE DOTACIÓN DE UNIFORMES | Código: F - RH/06 |
|---|---|---|
| | | Versión: 01 |
| | | Fecha: 14/08/2020 |

**Sede o contrato: Servicio de alimentación ESREY (Santa Rosa de Viterbo, Boyacá)**

| Fecha | Nombre completo | Cédula | Pantalón | Camisa | Gorro | Calzado | Observaciones | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 29/04/2026 | KEVIN ERNESTO BARRERA SUAN | 1055272713 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | YESICA PAOLA SOSA VARGAS | 1052412248 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 cofias tipo monja | |
| 29/04/2026 | ROSA ALEXANDRA ROMERO SALCEDO | 1052408305 | 1 | 1 | 1 delantal | 1 | | |
| 29/04/2026 | MIGUEL ANGEL RODRIGUEZ MORENO | 80036342 | 1 | 1 | 1 delantal | 1 | | |
| | | | | | | | | |

2778270635

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS
# ENRIPAN S.A.S

**PLANILLA ENTREGA SEMANAL CAFÉ Y PANELA (PARA EL PERSONAL DE AUXILIARES DE POLICIA DE LA SEGURIDAD DE LA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES)**

| | | | |
|---|---|---|---|
| DIA | LUNES | FECHA | 06 ABRIL - 2026 |
| CEFE | 1 LIBRA | PANELA | 7 PANELAS |
| RECIBE | | | |
| GR: AxP | NOMBRES Y APELLIDOS: | Camilo Andres Martinez Sandoval | |
| C.C. 1097095845 | # CELULAR. | 3152457142 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| DIA | LUNES | FECHA | 13 - ABRIL - 2026 |
| CEFE | 1 LIBRA | PANELA | 7 PANELAS |
| RECIBE | | | |
| GR: AxP | NOMBRES Y APELLIDOS: | Camilo Andres Martinez Sandoval | |
| C.C. 1097095845 | # CELULAR. | 3152457142 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| DIA | LUNES | FECHA | 20 ABRIL - 2026 |
| CEFE | 1 LIBRA | PANELA | 7 PANELAS |
| RECIBE | | | |
| GR: AxP | NOMBRES Y APELLIDOS: | Camilo Andres Martinez Sandoval | |
| C.C. 1097095845 | # CELULAR. | 3152457142 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| DIA | LUNES | FECHA | 27 - ABRIL - 2026 |
| CEFE | 1 LIBRA | PANELA | 7 PANELAS |
| RECIBE | | | |
| GR: AxP | NOMBRES Y APELLIDOS: | Camilo Andres Martinez Sandoval | |
| C.C. 1097095845 | # CELULAR. | 3152457142 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| DIA | LUNES | FECHA | |
| CEFE | 1 LIBRA | PANELA | 7 PANELAS |
| RECIBE | | | |
| GR: | NOMBRES Y APELLIDOS: | | |
| C.C. | # CELULAR. | | |

eliecer.nievesl eliecer.nievesl eliecer.nievesl

GS-2026-004703-ESREY

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS
## ENRIPAN S.A.S

| PLANILLA ENTREGA CENAS Y PAN PERSONALDE AUXILIARES DE POLICIA SEGURIDAD | | | |
|---|---|---|---|
| FECHA | CENAS ENTREGADAS | PAN ENTREGADO | RECIBE GRADO NOMBRE Y FIRMA |
| 1 de abril de 2026 | 17 | 25 | SI. Cardenas Edwin |
| 2 de abril de 2026 | 17 | 25 | SI. Cardenas Edwin |
| 3 de abril de 2026 | 33 | 25 | SI [illegible] |
| 4 de abril de 2026 | 27 (17 [illegible]) | 25 | IT. [illegible] |
| 5 de abril de 2026 | REFRIGERIOS | 32 | AXP Andres Martinez S. |
| | 32 | 25 | IT Diego Barreto Alfonso |
| 6 de abril de 2026 | 13 Desayunos 13 cenas | 25 | IT Diego Barreto Alfonso |
| 7 de abril de 2026 | 18 Cenas | 25 | PT [illegible] Manuel |
| 8 de abril de 2026 | 16 Cenas | 25 | IT Tabio Decenio |
| 9 de abril de 2026 | 15 | 25 | SI. Cardenas Edwin |
| 10 de abril de 2026 | 17 | 25 | IT Gomez Cristian |
| 11 de abril de 2026 | 32 | 25 | AXP [illegible] Cardenas |
| 12 de abril de 2026 | REFRIGERIOS | 40 | AXP Martinez Camilo |
| | 30 cenas | 25 panes | IJ [illegible] |
| 13 de abril de 2026 | 18 cenas | 25 panes | IT Diego Barreto Alfonso |
| 14 de abril de 2026 | 18 cenas | 25 | P.P. Gerardo Rodriguez [illegible] |
| 15 de abril de 2026 | 17 cenas | 25 | P.P. Brayahan Peña |
| 16 de abril de 2026 | 16 cenas | 25 | IT Gomez [illegible] |
| 17 de abril de 2026 | 19 cenas | 25 | IJ Alberto Cifuentes A. |
| 18 de abril de 2026 | 30 cenas | 25 | P.P. Brayahan Peña |
| 19 de abril de 2026 | REFRIGERIOS | 48 | AXP Camilo Andres Martinez |
| | 30 | 25 | IT Cristian Gomez |
| 20 de abril de 2026 | 18 | (19) 25 | PJ Alberto Cifuentes A. |
| 21 de abril de 2026 | 17 | 25 | P.P. Brayahan Peña |
| 22 de abril de 2026 | 16 | 25 | IT Cristian Gomez |
| 23 de abril de 2026 | 19 | 25 | PJ Manuel Juan |
| 24 de abril de 2026 | 17 | 25 | P.P. Brayahan Peña |
| 25 de abril de 2026 | 29 | 25 | IT Cristian Gomez Polanco |
| 26 de abril de 2026 | REFRIGERIOS | 44 | AXP Andres Martinez S. |
| | 33 cenas | 25 | [illegible] |
| 27 de abril de 2026 | 17 cenas | 25 Panes | [illegible] |
| 28 de abril de 2026 | 21 cenas | 25 panes | IT Gomez [illegible] |
| 29 de abril de 2026 | 21 cenas | 25 panes | [illegible] |
| 30 de abril de 2026 | 21 cenas | 25 panes | [illegible] |

2778270635

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
AGRUPACIÓN POLICIAL

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha:** | Santa Rosa de Viterbo, 30 de abril de 2026 | | |
| **Hora de inicio:** | 16:00 horas | **Hora finalización** | 17:00 horas |
| **Lugar:** | Dirección Escuela de Policía Rafael Reyes | | |

**AE - 2026- 001384 /GACIN - AGRUP - 2.21**

**QUE TRATA DEL COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO 58-1-30094-25, EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR INDISTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S Y LOS REPRESENTANTES ESTUDIANTILES DEL CURSO 008 Y 009.**

## ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar

## DESARROLLO

### 1. Verificación de asistentes

En las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes Prieto, se realiza la socialización por parte de la señora TC. JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES Directora Escuela de Policia Rafael Reyes, el señor CT ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO Comandante de Agrupación y supervisor del contrato de arrendamiento PN ESVEL No. 58-1-30094-25 cuyo objeto es el arrendamiento de un espacio físico con un área de 682.08 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes, destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de Estudiantes y Auxiliares de Policía, el señor Juan Pablo Gómez García Administrador **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S,** de igual manera los representantes estudiantiles del curso 008 y 009.

### Lectura del acta anterior

Se da lectura al acta anterior, dando a conocer los compromisos establecidos.

### 2. Verificación de Compromisos

| Actividad | Responsable | Fecha de cumplimiento |
|---|---|---|
| Colocar el menú en un lugar visible donde pueda ser de fácil lectura para los estudiantes | Administrador del comedor | 30/04/2026 |
| Realizar visita con el personal de representantes estudiantiles con el fin de dar a verificar en situ el proceso de coccion d ellos alimentos. | Comandante de agrupación (E) | 30/04/2026 |
| Realizar una charla orientada por una profesional en nutrición dirigida a los estudiantes, en la cual se les brinde una explicación clara y técnica sobre el gramaje adecuado de los alimentos, la correcta | Administrador del comedor de estudiantes | 30/04/2026 |



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



| | | |
|---|---|---|
| porción de cada grupo alimenticio y la importancia de una alimentación balanceada y nutritiva para su salud y rendimiento físico. | | |

**Toma la palabra la señora Merida Yaneth Angarita, quien expone a los presentes las novedades de ausencia de estudiantes y auxilires del policia, asi:**

SEDE MULTICAMPUS
RAFAEL REYES

## Reunión Comité de alimentos abril/2026

## GRUPO SOPORTE Y APOYO

Teniente
CLAUDIA JULIETH ROA GUAMAN

## GRUPO SOPORTE Y APOYO

## GUSAP



2778270635

**AE - 2026- 001384 VGACIN - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DEL COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO 58-1-30094-25, EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR INDISTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S Y LOS REPRESENTANTES ESTUDIANTILES DEL CURSO 008 Y 009.**

## NOVEDADES AUSENCIA AL – AXP Guía reporte de Novedades de nómina 2NA-GU-0002, numerales 1.19 y 1.20

ESTUDIANTES – novedades ausencias para el proceso de nómina de abril/2026

PROCESO ABRIL

VALOR AUSENCIAS POR PERMISOS A CARGO DEL ESTUDIANTE

| Curso – compañía | Informe | Fecha del documento | Estudiantes novedad | Fecha ausencia | Días | Rta AL | Valor por permisos |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPAÑIA RICAURTE | GS-2026-002955-ESREY - COMAG | 02/03/2026 | Rangel Duarte Dever Steven | 02/03/2026 | 3 | 1 | $ 64.200,00 |
| COMPAÑIA GONZALEZ | GS-2026-002961-ESREY - COMAG | 04/03/2026 | Triana Pino Edwin David | 04/03/2026 | 5 | 1 | $ 107.000,00 |
| COMPAÑIA RICAURTE | GS-2026-002551-ESREY - COMAG | 12/03/2026 | Franco Cervantes Sarileny Camila | 12/03/2026 | 4 | 1 | $ 85.600,00 |
| COMPAÑIA NARIÑO | GS-2026-002720-ESREY - COMAG | 17/03/2026 | Toda La Compañia | 14/03/2026 | 2 | 294 | $ 9.363.300,00 |
| COMPAÑIA RICAURTE | GS-2026-002953-ESREY - COMAG | 23/03/2026 | Carrillo Ovalles Lina Maria | 16/03/2026 | 4 | 1 | $ 85.600,00 |
| CURSO 009 | GS-2026-002953-ESREY - COMAG | 23/03/2026 | Curso 009 | 21/03/2026 | 2 | 329 | $ 14.112.300,00 |
| CURSO 007 | GS-2026-002953-ESREY - COMAG | 23/03/2026 | Curso 007 | 21/03/2026 | 2 | 80 | $ 1.712.000,00 |
| COMPAÑIA RICAURTE | GS-2026-002953-ESREY - COMAG | 23/03/2026 | Carrillo Ovalles Lina Maria | 21/03/2026 | 2 | 1 | $ 42.800,00 |
| CURSO 007 | GS-2026-003200-ESREY - COMAG | 29/03/2026 | Ramalho Echeverria Diana Valentina | 24/03/2026 | 10 | 1 | $ 642.000,00 |
| COMPAÑIA SANTANDER | GS-2026-003015-ESREY - COMAG | 03/03/2026 | Ramalho Echeverria Diana Valentina | 27/03/2026 | 3 | 1 | $ 64.200,00 |
| | | | | | | TOTAL | $ 26.747.500,00 |

## NOVEDADES AUSENCIA AL – AXP Guía reporte de Novedades de nómina 2NA-GU-0002, numerales 1.19 y 1.20

AUXILIARES – novedades ausencias para el proceso de nómina de abril/2026

PROCESO ABRIL

VALOR AUSENCIAS POR PERMISOS A CARGO DEL AUXILIAR

| Informe | Fecha del documento | Auxiliares novedad | Fecha ausencia | Días | Rta AL | Valor por permisos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| GS-2026-002551-ESREY - COMAG | 13/03/2026 | Alvarez Montes Karol Sebastian | 07/03/2026 | 1 | 1 | $ 171.200,00 |
| GS-2026-002551-ESREY - COMAG | 13/03/2026 | 30 Auxiliares de Policia | 13/03/2026 | 8 | 10 | $ 1.712.000,00 |
| GS-2026-002720-ESREY - COMAG | 17/03/2026 | Martinez Sandoval Camilo Andres | 14/03/2026 | 1 | 1 | $ 21.400,00 |
| GS-2026-002720-ESREY - COMAG | 17/03/2026 | Triana Guerrero Juan David | 14/03/2026 | 2 | 1 | $ 42.800,00 |
| GS-2026-002720-ESREY - COMAG | 17/03/2026 | Vargas Chaparro Karen Yuliana | 15/03/2026 | 1 | 1 | $ 21.400,00 |
| GS-2026-002720-ESREY - COMAG | 17/03/2026 | Veronica Solarte Jaime Sarith | 15/03/2026 | 1 | 1 | $ 21.400,00 |
| GS-2026-002720-ESREY - COMAG | 17/03/2026 | 7 Auxiliares de Policia | 17/03/2026 | 23 | 7 | $ 1.947.400,00 |
| GS-2026-003120-ESREY - COMAG | 29/03/2026 | Vargas Pineda Manuela Alexandra | 19/03/2026 | 1 | 1 | $ 21.400,00 |
| GS-2026-003023-ESREY - COMAG | 24/03/2026 | Guerrero Guerrero Omar Jersey | 17/03/2026 | 5 | 7 | $ 749.000,00 |
| GS-2026-003369-ESREY - COMAG | 31/03/2026 | Barbosa Camargo Maria Salome | 30/03/2026 | 13 | 1 | $ 278.600,00 |
| GS-2026-003369-ESREY - COMAG | 31/03/2026 | 14 Auxiliares de Policia | 30/03/2026 | 5 | 14 | $ 2.996.000,00 |
| | | | | | | $ 6.484.200,00 |



2778270635

001384

AE - 2026- /GACIN - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DEL COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO 58-1-30094-25, EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR INDISTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S Y LOS REPRESENTANTES ESTUDIANTILES DEL CURSO 008 Y 009.

NOVEDADES AUSENCIA AL – AXP Guía reporte de Novedades de nómina 2NA-GU-0002, numerales 1.19 y 1.20

Prácticas policiales – DEBOY – METUN vigencia 2025

Informe mediante comunicado oficial No. GS-2026-003485-ESREY de fecha 03/04/2026

Prácticas policiales – DEBOY – METUN 08/03/2026

Informe mediante comunicado oficial No. GS-2026-002904-ESREY de fecha 20/03/2026

NOVEDADES AUSENCIA AL – AXP Guía reporte de Novedades de nómina 2NA-GU-0002, numerales 1.19 y 1.20

Prácticas policiales – DEBOY – METUN 08/03/2026

Informe mediante comunicado oficial No. GS-2026-002904-ESREY de fecha 20/03/2026

| AL | Municipio | Valor Resolución No. 1170 | Valor Resolución No. 001786 | Diferencia |
|---|---|---|---|---|
| 20 | Paipa (07/03/2026) | $ 400.000 | $ 438.000 | $ 38.000 |
| 14 | Chiquinquirá | $ 560.000 | $ 599.200 | $ 39.200 |

| AL | Municipio | Reporte de alimentación | Valor pago proveedor partida liquidada y pagada en marzo | Valor Resolución No. 001786 | Diferencia |
|---|---|---|---|---|---|
| 60 | Duitama (07/03/2026) | GS-2026-003471-DEBOY 11/03/2026 | $ 1.000.000 | $ 1.070.000 | $ 70.000 |
| 4 | Santa Rosa de Viterbo | GS-2026-059164-DEBOY 09/03/2026 | $ 160.000 | $ 171.200 | $ 11.200 |
| 150 | Tunja | | $ 6.000.000 | $ 6.420.000 | $ 420.000 |
| 3 | Chivata | | $ 120.000 | $ 128.400 | $ 8.400 |
| 5 | Gomeza | | $ 200.000 | $ 214.000 | $ 14.000 |
| 5 | Villaquemada | | $ 200.000 | $ 214.000 | $ 14.000 |
| 4 | Soraca | GS-2026-003518-ESREY 11/03/2026 | $ 160.000 | $ 171.200 | $ 11.200 |
| 4 | Cucaita | | $ 160.000 | $ 171.200 | $ 11.200 |
| 5 | Tuta | | $ 200.000 | $ 214.000 | $ 14.000 |
| 5 | Motavita | | $ 200.000 | $ 214.000 | $ 14.000 |
| 6 | Siachoque | | $ 240.000 | $ 256.800 | $ 16.800 |
| 4 | Samacá | | $ 160.000 | $ 171.200 | $ 11.200 |
| | | | $ 8.800.000 | $ 9.416.000 | $ 616.000 |



2778270635

GS-2026-004703-ESREY



# Gracias

Acto seguido toma la palabra el señor Juan Pablo Gómez García, señor adminstrador de industrias alimenticias ENRIPAN SAS, donde expone los siguiente:

Se realizó seguimiento a los compromisos establecidos en el acta anterior, así:

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

## COMPROMISOS
## INVENTARIO MENAJE COMEDOR ESTUDIANTES

| ARTICULO | 22-mar | 26-abr | FALTANTE | AJUSTE TOTAL DEL MENAJE |
|---|---|---|---|---|
| PLATO SECO | 1.230 | 1.220 | -10 | 1.300 |
| PLATO SOPA | 1.375 | 1.370 | -5 | 1.300 |
| POCILLOS | 1.126 | 1.122 | -4 | 1.300 |
| VASOS | 1.265 | 1.261 | -4 | 1.300 |
| CUCHARA | 1.256 | 1.214 | -42 | 1.300 |
| TENEDOR | 1.251 | 1.238 | -13 | 1.300 |
| CUCHILLO | 740 | 728 | -12 | 1.300 |
| PLATO SECO (plastico) | 500 | 500 | 0 | 500 |
| PLATO SOPA (plastico) | 500 | 500 | 0 | 500 |
| VASOS (plastico) | 500 | 500 | 0 | 500 |

Calle 43 N° 48-26 Teléfono 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.enripan@industriasenripan.com
Bagué, Antioquia



2778270035

AE - 2026- 001384 /GACIN - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DEL COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO 58-1-30094-25, EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR INDISTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S Y LOS REPRESENTANTES ESTUDIANTILES DEL CURSO 008 Y 009.

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

PUBLICACIÓN DEL MENÚ EN LUGAR VISIBLE DE CADA COMEDOR

COMEDOR #1



COMEDOR #2



Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagui, Antioquia

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

CHARLA NUTRICIONISTA AL PERSONAL DE ESTUDIANTES









Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagui, Antioquia



2778270035

AE - 2026 - 001384 /GACIN - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DEL COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO 58-1-30094-25, EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR INDISTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S Y LOS REPRESENTANTES ESTUDIANTILES DEL CURSO 008 Y 009.

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

## VISITA DE ACOMPAÑAMIENTO DEL PERSONAL DE REPRESENTANTES AL COMEDOR DE ESTUDIANTES



Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Nagui, Antioquia

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

| CICLO DE MENU NUMERO UNO | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LUNES 27-abr | MARTES 28-abr | MIÉRCOLES 29-abr | JUEVES 30-abr | VIERNES 1-may | SABADO 2-may | DOMINGO 3-may |
| DESAYUNO | | | | | | |
| | | | | BEBIDA CALIENTE<br>ARROZ BLANCO<br>HUEVOS PERICOS | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVOS RANCHERO | BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE PASTA<br>HUEVOS CON MAZORCA |
| REFRIGERIO | | | | | | |
| | | | | FRUTA DE COSECHA | GALLETA CASERA | CROISSANT<br>JUGO DE VELITA |
| ALMUERZO | | | | | | |
| | | | | CARNE DE CERDO TERIYAKY<br>ARROZ CON FIDEOS<br>PLATANO DULCE<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | BISTEC DE RES EN TROZOS<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>YUCA GUISADA<br>SOPA DE VERDURAS<br>TE FRIO | TOCINO AHUMADO<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA SUDADA<br>ARVEJAS GUISADAS<br>LIMONADA |
| CENA | | | | | | |
| | | | | ARROZ ATOLLADO<br>PAPA DORADA<br>CASEOSA | PECHUGA DE POLLO CON VERDURAS<br>ARROZ BLANCO<br>PASTA CASERA<br>AGUA DE PANELA CON LECHE | GOULASH DE RES<br>ARROZ<br>PLATANO AL HORNO<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE |

Juan Pablo Gómez García
Administrador

Leslie Yuridia Ruiz Vargas
Nutricionista Dietista



2778270635

AE - 2026- 001384 IGACIN - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DEL COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO 58-1-30094-25, EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR INDISTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S Y LOS REPRESENTANTES ESTUDIANTILES DEL CURSO 008 Y 009.

| CICLO DE MENU NUMERO DOS | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LUNES 4-may | MARTES 5-may | MIERCOLES 6-may | JUEVES 7-may | VIERNES 8-may | SABADO 9-may | DOMINGO 10-may |
| DESAYUNO | | | | | | |
| BEBIDA CALIENTE<br>AREPA DE HUEVO<br>HUEVOS RANCHERO | CHOCOLATE<br>TAMAL<br>PAN | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVOS CON SALCHICHA | BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE FRIJOLES<br>HUEVOS REVUELTOS | BEBIDA CALIENTE<br>CALDO DE POLLO<br>ARROZ BLANCO<br>AREPA | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVO COCIDO | BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE PASTA<br>HUEVOS PERICOS |
| REFRIGERIO | | | | | | |
| PAQUETE DE GALLETA DULCE FULTANA | FRUTA DE COSECHA | BOCADILLO VELEÑO | PAQUETE DE GALLETA DE SAL | FRUTA DE COSECHA | PONQUE | SALPICON DE FRUTAS<br>GALLETA WAFER |
| ALMUERZO | | | | | | |
| PRESA DE POLLO AL HORNO<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA CUIDADA<br>GARBANZO<br>TE FRIO | GOULAUH DE RES<br>ARROZ<br>PLATANO AL HORNO<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | CONEJO GUISADO AL CURRY<br>ARROZ BLANCO<br>ENSALADA DE PAPA<br>LENTEJAS<br>LIMONADA | PRESA DE POLLO AL HORNO<br>ARROZ CON FIDEOS<br>YUCA AL VAPOR<br>SOPA DE VERDURAS<br>TE FRIO | CARNE DE RES EN SALSA<br>ARROZ VERDE<br>PLATANO AL HORNO<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | TOCINO AHUMADO<br>ARROZ TIPITA<br>YUCA GUISADA<br>PASTAS<br>LIMONADA | POLLO CON CHAMPIÑONES<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>PLATANO EN SALSA DE BOCADILLO<br>SOPA DE ALVERJA<br>TE FRIO |
| CENA | | | | | | |
| CARNE DE CERDO BBQ<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA AL VAPOR<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | FRIGADA DE POLLO<br>ARROZ BLANCO<br>YUCA FRITA<br>AGUA DE PANELA CON LECHE | CARNE DE RES ESMECHADA CON CHAMPIÑONES<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>PLATANO DULCE<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE DE CERDO TERIYAKY<br>ARROZ<br>PASTA<br>AGUA DE PANELA CON LECHE | PANDEBONO<br>ARROZ<br>MONEDITAS DE PLATANO<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE MOLIDA CON PAPAS<br>ARROZ<br>AREPA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE DE CERDO GUISADA<br>ARROZ BLANCO<br>YUCA FRITA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE |

Juan Pablo Gómez García
Administrador

Leslie Yuridia Ruiz Vargas
Nutricionista Dietista

| CICLO DE MENU NUMERO UNO | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LUNES 11-may | MARTES 12-may | MIERCOLES 13-may | JUEVES 14-may | VIERNES 15-may | SABADO 16-may | DOMINGO 17-may |
| DESAYUNO | | | | | | |
| BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE LENTEJAS<br>HUEVOS CAMPESINOS | BEBIDA CALIENTE<br>CALDO DE CARNE<br>ARROZ BLANCO<br>AREPA | BEBIDA CALIENTE<br>MANTECADA<br>HUEVOS REVUELTOS | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVO COCIDO | BEBIDA CALIENTE<br>ARROZ BLANCO<br>HUEVOS PERICOS | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVOS RANCHERO | BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE PASTA<br>HUEVOS CON SALCHICHA |
| REFRIGERIO | | | | | | |
| PAQUETE DE GALLETA DE SAL | FRUTA DE COSECHA | GALLETA AVENA | PAQUETE DE GALLETA WAFER | FRUTA DE COSECHA | BOCADILLETA | SANDWICH DE JAMON Y QUESO, JUGO DE FRUTA |
| ALMUERZO | | | | | | |
| CARNE DE RES A LA CRIOLLA<br>ARROZ<br>YUCA AL VAPOR<br>SANCOCHITO<br>LIMONADA | CHOP SUEY DE CERDO<br>ARROZ CON FIDEOS<br>PLATANO AL HORNO<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | POLLO AL CURRY<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA GUISADA<br>PASTA POMODORO<br>TE FRIO | CHORIZO CARNE MOLIDA<br>ARROZ<br>PLATANO AL HORNO, AREPA<br>CAZUELA DE FRIJOLES<br>LIMONADA | CARNE DE CERDO TERIYAKY<br>ARROZ CON FIDEOS<br>PLATANO FRITO<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | BISTEC DE RES EN PEPITORIA<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>YUCA GUISADA<br>SOPA DE VERDURAS<br>TE FRIO | TOCINO AHUMADO<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA HORNO<br>VERDURAS GUISADAS<br>LIMONADA |
| CENA | | | | | | |
| PRESA DE POLLO AL HORNO<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA GUISADA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE DE RES A LA CRIOLLA<br>ARROZ VERDE<br>YUCA FRITA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE DE CERDO GUISADA<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>PLATANO EN SALSA DE BOCADILLO<br>AGUA DE PANELA CON LECHE | PRESA DE POLLO AL HORNO<br>ARROZ VERDE<br>YUCA FRITA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | HAMBURGUESA<br>PAPAS DORADAS<br>GASEOSA | CARNE A LA MIEL MOSTAZA<br>ARROZ BLANCO<br>PASTA CASERA<br>AGUA DE PANELA CON LECHE | GOULAUH DE RES<br>ARROZ<br>PLATANO AL HORNO<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE |

Juan Pablo Gómez García
Administrador

Leslie Yuridia Ruiz Vargas
Nutricionista Dietista



2778270635

AE - 2026- 001384 GACIN - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DEL COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO 58-1-30094-25, EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR INDISTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S Y LOS REPRESENTANTES ESTUDIANTILES DEL CURSO 008 Y 009.

CICLO DE MENU NUMERO DOS

| LUNES 17-may | MARTES 18-may | MIERCOLES 20-may | JUEVES 21-may | VIERNES 22-may | SABADO 23-may | DOMINGO 24-may |
|---|---|---|---|---|---|---|
| DESAYUNO | | | | | | |
| BEBIDA CALIENTE<br>AREPA DE QUESO<br>HUEVOS RANCHEROS | CHOCOLATE<br>PAN<br>PAN | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVOS CON MAZORCA | BEBIDA CALIENTE<br>CONTADO DE FRIJOLES<br>HUEVOS REVUELTOS | BEBIDA CALIENTE<br>CALDO DE POLLO<br>ARROZ BLANCO | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVO COCIDO | BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE LENTEJA<br>HUEVOS RANCHEROS |
| REFRIGERIO | | | | | | |
| PANQUETE DE GALLETA | FRUTA DE COSECHA | PAQUETE DE GALLETA DE SAL Y MANTEQUILLA | GALLETA CASERA | FRUTA DE COSECHA | PAQUETE DE GALLETA DE SAL | EMPANADA CON LECHE CONDENSADA, GALLETAS MARIAS |
| ALMUERZO | | | | | | |
| CARNE DE POLLO AL HORNO<br>ARROZ BLANCO<br>YUCA GUISADA<br>GARBANZO<br>TE FRIO | SOUDASH DE RES<br>ARROZ<br>PATACONES AL HORNO<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | LOMO DE CERDO AL HORNO<br>ARROZ BLANCO<br>ENSALADA DE PAPA<br>LENTEJAS<br>LIMONADA | PECHUGA DE POLLO AL HORNO<br>ARROZ CON FIDEOS<br>YUCA AL VAPOR<br>SOPA DE VERDURAS<br>TE FRIO | CARNE DE RES EN SALSA<br>ARROZ VERDE<br>PLATANO AL HORNO<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | CARNE MAMADO<br>ARROZ TORE<br>YUCA GUISADA<br>PASTAS<br>LIMONADA | PECHUGA DE POLLO CON VERDURAS<br>ARROZ BLANCO<br>PLATANO EN SALSA DE BOGADILLO<br>ENSALADA MIXTA<br>TE FRIO |
| CENA | | | | | | |
| CARNE DE CERDO ASADO<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA AL VAPOR<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | POLLO A LA NARANJA<br>ARROZ BLANCO<br>YUCA FRITA<br>AGUA DE PANELA CON LECHE | CARNE DE RES EMPOBRILLADA CON CHAMPIÑONES<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>PLATANO DULCE<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE DE CERDO TERIYAKI<br>ARROZ<br>PAPA<br>AGUA DE PANELA CON LECHE | PALITO DE QUESO<br>ARROZ<br>PAPA DORADA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE MECHADA CON VEGETALES<br>ARROZ<br>AREPA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE DE CERDO GUISADA<br>ARROZ BLANCO<br>YUCA FRITA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE |

Juan Pablo Gómez García
Administrador

Leslie Yuridia Ruiz Vargas
Nutricionista Dietista

CICLO DE MENU NUMERO UNO

| LUNES 25-may | MARTES 26-may | MIERCOLES 27-may | JUEVES 28-may | VIERNES 29-may | SABADO 30-may | DOMINGO 31-may |
|---|---|---|---|---|---|---|
| DESAYUNO | | | | | | |
| BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE LENTEJA<br>HUEVOS CAMPESINOS | BEBIDA CALIENTE<br>CALDO DE COSTILLA<br>ARROZ BLANCO<br>AREPA | BEBIDA CALIENTE<br>MANTECADA<br>HUEVOS REVUELTOS | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVO COCIDO | BEBIDA CALIENTE<br>ARROZ BLANCO<br>HUEVOS PERICOS | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVOS RANCHERO | BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE PASTA<br>HUEVOS CON MAZORCA |
| REFRIGERIO | | | | | | |
| BOCADILLO VELEÑO | FRUTA DE COSECHA | PAQUETE DE GALLETA CAMPER | GALLETA NEGRA | FRUTA DE COSECHA | PAQUETE DE GALLETA DE SAL | EMPANADA DE POLLO<br>JUGO DE FRUTA |
| ALMUERZO | | | | | | |
| CARNE DE RES A LA CRIOLLA<br>ARROZ<br>YUCA AL VAPOR<br>GARBANZO<br>LIMONADA | CHOP SUEY DE CERDO<br>ARROZ CHINO<br>PLATANO AL HORNO<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | POLLO CON CHAMPIÑONES<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA GUISADA<br>PASTA PONEDORAS<br>TE FRIO | CHORIZO Y HUEVO<br>FRIJOLES<br>ARROZ<br>PLATANO AL HORNO<br>AREPA<br>CAZUELA DE FRIJOLES<br>LIMONADA | CARNE DE CERDO TERIYAKI<br>ARROZ CON FIDEOS<br>PLATANO DULCE<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | CARNE DE RES EN SALSA<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>YUCA GUISADA<br>SOPA DE VERDURAS<br>TE FRIO | TOCINO AHUMADO<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA CRIOLLA<br>AREPA GUISADA<br>LIMONADA |
| CENA | | | | | | |
| PECHUGA DE POLLO AL HORNO<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA GUISADA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE DE RES JARDINERA<br>ARROZ VERDE<br>YUCA FRITA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE DE CERDO GUISADA<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>PLATANO EN SALSA DE BOGADILLO<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | PECHUGA DE POLLO AL CURRY<br>ARROZ VERDE<br>YUCA FRITA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | ARROZ CON POLLO<br>PAPA DORADA<br>GARBANZO<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | PALITO AL CURRY<br>ARROZ BLANCO<br>PLATANO AL HORNO<br>AGUA DE PANELA CON LECHE | COLLASH DE RES<br>ARROZ<br>PASTA CASERA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE |

Juan Pablo Gómez García
Administrador

Leslie Yuridia Ruiz Vargas
Nutricionista Dietista

**COMPROMISOS:**

| Actividad | Responsable | Fecha de cumplimiento |
|---|---|---|
| Ser multiplicadores con los compañeros de las visitas realizadas al comedor e igualmente de los cambios de menú que se realizan en pro del bienestar del personal estudiantil. | Representante estudiantiles de los curso 009. | 26/05/2026 |



2778270635

**AE - 2026- 001384 /GACIN - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DEL COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO 58-1-30094-25, EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR INDISTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S Y LOS REPRESENTANTES ESTUDIANTILES DEL CURSO 008 Y 009.**

| | | |
|---|---|---|
| Cambio de bebida caliente: martes, jueves y sábado Bebida fría: lunes, miércoles viernes y domingo | Administrador del comedor de estudiantes y auxiliares de policía. | 26/05/2026 |
| Realizar la consulta con los proveedores para hacer entrega de sobres individuales de salsa a los estudiantes. | Administrador del comedor de estudiantes y auxiliares de policía. | 26/05/2026 |
| Realizar consulta con la empresa para hacer el cambio en el menú de tocino ahumado por pasta desmechada u otra proteína | Administrador del comedor de estudiantes y auxiliares de policía. | 26/05/2026 |
| Evaluar ajustes sopre cambio de yuca guisada por torta de espinacas o coliflor. | Administrador del comedor de estudiantes y auxiliares de policía. | 26/05/2026 |
| Proporcionar refrigerio al personal de estudiantes inmersos en la orden de servicio de la graduación del curso 008. | Administrador del comedor de estudiantes y auxiliares de policía. | 12/05/2026 |
| Las cenas del dia 27 y 28 de abril de las compañías Santander y Nariño, se reemplazaran por el desayuno del dia 12 de mayo. | Administrador del comedor de estudiantes y auxiliares de policía. | 12/05/2026 |
| Realizar invitación a representante de auxiliares | Comandante de Agrupación | 26/05/2026 |

**CONVOCATORIA:** *La nueva reunión del comité de alimentos se realizará para el dia* 26/05/2026 deacuerdo a la agenda de la Directora de este claustro educativo.

**JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA**
Administrador Industrias Alimenticias
ENRIPAN S.A.S

CT NIEVES S

**CT ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO**
Comandante de Agrupación (E) y Supervisor
Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25

Anexo: uno (listado en 02 folios)

Elaborado por: IT Angela Gallo Rincón GACIN - AGRUP
Revisado por: CT Eliecer Alexis Nieves Lizarazo GACIN - AGRUP
Fecha de elaboración: 30/04/2026
Archivo: Datos D / Actas 2025 / Supervisión Contrato 2026

Carrera 2 8-98, Santa Rosa de Viterbo
Teléfonos: 3017835957
esrey.comag@policia.gov.co
www.policia.gov.co

**INFORMACIÓN PÚBLICA**



2778270635

**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL**
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA RAFAEL REYES
AGRUPACION POLICIAL

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha:** | Santa Rosa de Viterbo, 30 de abril de 2026 | | |
| **Hora de inicio:** | 16:00 horas | **Hora de finalización:** | 17:00 horas |
| **Lugar:** | Dirección - Escuela de Policía Rafael Reyes | | |

**ACTA No.** 001384 **/GACIN - AGRUP - 2.21**

**QUE TRATA DEL COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO Y EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIATES REPRESENTANTES ASISTENTE DEL MISMO.**

**ASISTENTES**

| GR | NOMBRES Y APELLIDOS | UNIDAD O DEPENDENCIA | CORREO ELECTRÓNICO | CEDULA DE CIUDADANÍA | TELÉFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| EST | David Ernesto Cruz | ESREJ | [illegible] | 1053605106 | 3149155824 | [illegible] |
| EST | Andrus Vizcaino Frosa | ESREY | andrus.vizcaino@co | 1064788715 | 3044388657 | [illegible] |
| EST | Mariana Acevedo Gallego | ESREY | mariacevedo00004@correo | 1000764668 | 3195541068 | [illegible] |
| EST | Jesús Fernando Moreno López | ESREY | moreno.lopez1889@gmail.com | 1006492250 | 3244544766 | [illegible] |
| EST | Juan Sebastian Piñeros | ESREY | Juan.[illegible]@correo.policia | 1077082816 | 3215658451 | [illegible] |
| | Juan Pablo Gomez | ENRIPAN | [illegible]@enripan | 74.377.006 | 3192196426 | [illegible] |
| APAIS | Merida Yaneth Anganto | GUSAP | merida.anganto@correo | 46454748 | 3133982331 | [illegible] |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

ACTA No. _____/GACIN - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DEL COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR LA SEÑORA TENIENTE CORONEL JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES DIRECTORA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO Y EL SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA, ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y PERSONAL INTEGRANTE Y ASISTENTE DEL MISMO

| GR | NOMBRES Y APELLIDOS | UNIDAD O DEPENDENCIA | CORREO ELECTRÓNICO | CEDULA DE CIUDADANÍA | TELÉFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Carrera 2 8 -98 Santa Rosa de Viterbo
Teléfono(s) 7860357 – IP 20704
escev.comag@policia.gov.co
www.policia.gov.co

**INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA**



2778270695

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA DE CARABINEROS"
No. Rad. 001027 Fecha: 4-MAYO-2026
Firma: William D Hora: 14:33
GS-2026-001027-ESREY

4 de mayo de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

Señor
**Teniente ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO**
**Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25**
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Entrega valores agregados

Teniendo en cuenta la propuesta de valor agregado realizada dentro del Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ E.INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S, Con toda atención me permito hacer entrega de (un bono por un valor de $200.000) para ser entregado al mejor promedio académico del curso 008.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: (un bono por un valor de $200.000)



2778270635

**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.**

POLICIA NACIONAL
ESCUELA ESREY
No. Rad. 00 1028 Fecha: 4-MAYO-2026
Firma: William D Hora: 14:05
GS-2026-00 1028- ESREY

4 de mayo de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Cumplimiento cambios menú mes de mayo

En atención al comité de alimentos para el mes de mayo llevado a cabo el 30 de abril del año en curso con toda atención me permito remitir el menú para el mes de mayo con los cambios establecidos así:

- ✓ La bebida de las cenas se alternara lunes, miércoles, viernes y domingo bebida fría como jugo, limonada o te frío y los días martes, jueves y sábado bebida caliente.
- ✓ La papa y la yuca servirla sin guiso en su lugar implementar salsas.
- ✓ No incluir el tocino ahumado en el menú.

Con respecto a la solicitud de incluir salsa en sobre individual para acompañar la papa y yuca en lugar de guisos de acuerdo al análisis económico no es viable por su alto costo en el volumen que debería entregarse.

**Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41**
**e-mail:** alimentacion.esrey@industriasenripan.com
**Itagüí, Antioquia.**

2778270635

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

| CICLO DE MENU NUMERO UNO | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LUNES 27-abr | MARTES 28-abr | MIERCOLES 29-abr | JUEVES 30-abr | VIERNES 1-may | SABADO 2-may | DOMINGO 3-may |
| DESAYUNO | | | | | | |
| | | | | BEBIDA CALIENTE<br>ARROZ BLANCO<br>HUEVOS PERICOS | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVOS RANCHERO | BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE PASTA<br>HUEVOS CON MAZORCA |
| REFRIGERIO | | | | | | |
| | | | | FRUTA DE COSECHA | GALLETA CASERA | CROISSANT<br>JUGO DE FRUTA |
| ALMUERZO | | | | | | |
| | | | | CARNE DE CERDO TERIYAKY<br>ARROZ CON FIDEOS<br>PLATANO DULCE<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | BISTEC DE PECHUGA TROCEADO<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>YUCA AL VAPOR<br>SOPA DE VERDURAS<br>TE FRIO | CARNE DE CERDO TERIYAKY<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA<br>ARVEJAS Y ZANAHORIAS<br>LIMONADA |
| CENA | | | | | | |
| | | | | ARROZ ATOLLADO<br>PAPA DORADA<br>GASEOSA | PECHUGA DE POLLO CON VERDURAS<br>ARROZ BLANCO<br>PASTA CASERA<br>AGUA DE PANELA CON LECHE | GOULASH DE RES<br>ARROZ<br>PLATANO AL HORNO<br>TE FRIO |

Juan Pablo Gómez García
Administrador

Leslie Yuridia Ruiz Vargas
Nutricionista Dietista

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

| CICLO DE MENU NUMERO DOS | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LUNES 4-may | MARTES 5-may | MIERCOLES 6-may | JUEVES 7-may | VIERNES 8-may | SABADO 9-may | DOMINGO 10-may |
| DESAYUNO | | | | | | |
| BEBIDA CALIENTE<br>AREPA DE QUESO<br>HUEVOS RANCHERO | CHOCOLATE<br>TAMAL<br>PAN | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVOS CON MAZORCA | BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE FRIJOLES<br>HUEVOS REVUELTOS | BEBIDA CALIENTE<br>CALDO DE POLLO<br>ARROZ CON COCO<br>AREPA | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVO COCIDO | BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE PASTA<br>HUEVOS PERICOS |
| REFRIGERIO | | | | | | |
| PAQUETE DE GALLETA DULCE SULTANA | FRUTA DE COSECHA | BOCADILLO VELEÑO | PAQUETE DE GALLETA DE SAL | FRUTA DE COSECHA | BIZCOCHO | SALPICON DE FRUTAS<br>GALLETAS WAFER |
| ALMUERZO | | | | | | |
| PIERNA DE POLLO AL HORNO<br>ARROZ BLANCO<br>YUCA<br>GARBANZO<br>TE FRIO | GOULASH DE RES<br>ARROZ<br>PLATANO AL HORNO<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | LOMO DE CERDO AL HORNO<br>ARROZ BLANCO<br>ENSALADA DE PAPA<br>LENTEJAS<br>LIMONADA | TROZOS DE POLLO SALTEADO<br>ARROZ CON FIDEOS<br>YUCA AL VAPOR<br>SOPA DE VERDURAS<br>TE FRIO | CARNE DE RES EN TIRAS<br>ARROZ VERDE<br>PLATANO AL HORNO<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | POLLO CON CHAMPIÑONES<br>ARROZ TIGRE<br>YUCA AL VAPOR<br>PASTA<br>LIMONADA | CARNE DE RANCHERO<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>PLATANO EN SALSA DE BOCADILLO<br>SOPA DE AJIACO<br>TE FRIO |
| CENA | | | | | | |
| AJIACO DE CERDO BBQ<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA AL VAPOR<br>JUGO | FRICASE DE POLLO<br>ARROZ BLANCO<br>YUCA FRITA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE DE RES ENCEBOLLADA CON CHAMPIÑONES<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>PLATANO DULCE<br>TE FRIO | CARNE DE CERDO TERIYAKY<br>ARROZ<br>PASTA<br>AGUA DE PANELA CON LECHE | CANELLONI<br>ARROZ<br>MONEDITAS DE PLATANO<br>LIMONADA | CARNE MOLIDA CON PAPAS<br>ARROZ<br>AREPA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE DE CERDO GUISADA<br>ARROZ BLANCO<br>YUCA FRITA<br>LIMONADA |

Juan Pablo Gómez García
Administrador

Leslie Yuridia Ruiz Vargas
Nutricionista Dietista

**Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41**
**e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com**
**Itagüí, Antioquia.**

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

| CICLO DE MENU NUMERO UNO | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LUNES 11-may | MARTES 12-may | MIERCOLES 13-may | JUEVES 14-may | VIERNES 15-may | SABADO 16-may | DOMINGO 17-may |
| DESAYUNO | | | | | | |
| BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE LENTEJAS<br>HUEVOS CAMPESINOS | BEBIDA CALIENTE<br>CALDO DE CARNE<br>ARROZ BLANCO<br>AREPA | BEBIDA CALIENTE<br>MANTECADA<br>HUEVOS REVUELTOS | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVO COCIDO | BEBIDA CALIENTE<br>ARROZ BLANCO<br>HUEVOS PERICOS | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVOS RANCHERO | BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE PASTA<br>HUEVOS CON MAZORCA |
| REFRIGERIO | | | | | | |
| PAQUETE DE GALLETA DE SAL | FRUTA DE COSECHA | GALLETA NEGRA | PAQUETE DE GALLETA WAFER | FRUTA DE COSECHA | BOQUIGALLETA | SANDWICH DE JAMON Y QUESO<br>JUGOS DE FRUTA |
| ALMUERZO | | | | | | |
| CARNE DE RES A LA CRIOLLA<br>ARROZ<br>YUCA AL VAPOR<br>SANCOCHITO<br>LIMONADA | CHOP SUEY DE CERDO<br>ARROZ CON FIDEOS<br>PLATANO AL HORNO<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | POLLO AL CURRI<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA AL VAPOR<br>PASTA POMODORO<br>TE FRIO | CHORIZO Y CARNE MOLIDA<br>ARROZ<br>PLATANO AL HORNO<br>AREPA<br>CAZUELA DE FRIJOLES<br>LIMONADA | CARNE DE CERDO TERIYAKY<br>ARROZ CON FIDEOS<br>PLATANO DULCE<br>ENSALADA MIXTA<br>GASEOSA | BISTEC DE RES EN TROZOS<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>YUCA<br>SOPA DE VERDURAS<br>TE FRIO | CARNE DE CERDO SUDADA<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA<br>ARVEJAS GUISADAS<br>LIMONADA |
| CENA | | | | | | |
| PRESA DE POLLO AL HORNO<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA<br>JUGO | CARNE DE RES A LA JARDINERA<br>ARROZ VERDE<br>YUCA FRITA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE DE CERDO SUDADA<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>PLATANO EN SALSA DE BOCADILLO<br>LIMONADA | PRESA DE POLLO AL HORNO<br>ARROZ VERDE<br>YUCA FRITA<br>AGUA DE PANELA CON LECHE | HAMBURGUESA<br>PAPAS DORADA<br>GASEOSA | POLLO A LA MIEL MOSTAZA<br>ARROZ BLANCO<br>PASTA CASERA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | GOULASH DE RES<br>ARROZ<br>PLATANO AL HORNO<br>TE FRIO |

Juan Pablo Gómez García
Administrador

Leslie Yuridia Ruiz Vargas
Nutricionista Dietista

| CICLO DE MENU NUMERO DOS | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LUNES 18-may | MARTES 19-may | MIERCOLES 20-may | JUEVES 21-may | VIERNES 22-may | SABADO 23-may | DOMINGO 24-may |
| DESAYUNO | | | | | | |
| BEBIDA CALIENTE<br>AREPA DE QUESO<br>HUEVOS RANCHERO | CHOCOLATE<br>TAMAL<br>PAN | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVOS CON MAZORCA | BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE FRIJOLES<br>HUEVOS REVUELTOS | BEBIDA CALIENTE<br>CALDO DE POLLO<br>ARROZ BLANCO<br>AREPA | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVO COCIDO | BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE PASTA<br>HUEVOS PERICOS |
| REFRIGERIO | | | | | | |
| PANELITA DE LECHE | FRUTA DE COSECHA | PAQUETE DE GALLETA DULCE SULTANA | GALLETA CASERA | FRUTA DE COSECHA | PAQUETE DE GALLETA DE SAL | GELATINA CON LECHE CONDENSADA<br>GALLETAS WAFER |
| ALMUERZO | | | | | | |
| PRESA DE POLLO AL HORNO<br>ARROZ BLANCO<br>YUCA<br>GARBANZO<br>TE FRIO | GOULASH DE RES<br>ARROZ<br>PLATANO AL HORNO<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | LOMITO DE CERDO AL HORNO<br>ARROZ BLANCO<br>ENSALADA DE PAPA<br>LENTEJAS<br>LIMONADA | PRESA DE POLLO AL HORNO<br>ARROZ CON FIDEOS<br>YUCA AL VAPOR<br>SOPA DE VERDURAS<br>TE FRIO | CARNE DE RES EN SALSA<br>ARROZ VERDE<br>PLATANO AL HORNO<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | POLLO CON CHAMPIÑONES<br>ARROZ TIGRE<br>YUCA AL VAPOR<br>PASTAS<br>LIMONADA | CARNE DE CERDO BBQ<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>PLATANO EN SALSA DE BOCADILLO<br>SOPA DE AJIACO<br>TE FRIO |
| CENA | | | | | | |
| CARNE DE CERDO BBQ<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA AL VAPOR<br>JUGO | POLLO A LA NARANJA<br>ARROZ BLANCO<br>YUCA FRITA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE DE RES ENCEBOLLADA CON CHAMPIÑONES<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>PLATANO DULCE<br>TE FRIO | CARNE DE CERDO TERIYAKY<br>ARROZ<br>PASTA<br>AGUA DE PANELA CON LECHE | PALITO DE QUESO<br>ARROZ<br>PAPA DORADA<br>LIMONADA | CARNE MOLIDA CON PAPAS<br>ARROZ<br>AREPA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE DE CERDO SUDADA<br>ARROZ BLANCO<br>YUCA FRITA<br>LIMONADA |

Juan Pablo Gómez García
Administrador

Leslie Yuridia Ruiz Vargas
Nutricionista Dietista

**Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41**
**e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com**
**Itagüí, Antioquia.**

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

| CICLO DE MENU NUMERO UNO | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **LUNES 25-may** | **MARTES 26-may** | **MIERCOLES 27-may** | **JUEVES 28-may** | **VIERNES 29-may** | **SABADO 30-may** | **DOMINGO 31-may** |
| **DESAYUNO** | | | | | | |
| BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE FRIJOLES<br>HUEVOS CAMPESINOS | BEBIDA CALIENTE<br>CALDO DE CARNE<br>ARROZ BLANCO<br>AREPA | BEBIDA CALIENTE<br>MANTEQUILLA<br>HUEVOS REVUELTOS | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVO COCIDO | BEBIDA CALIENTE<br>ARROZ BLANCO<br>HUEVOS PERICOS | BEBIDA CALIENTE<br>AREPA<br>HUEVOS RANCHERO | BEBIDA CALIENTE<br>CALENTADO DE PASTA<br>HUEVOS CON MAZORCA |
| **REFRIGERIO** | | | | | | |
| BOCADILLO VELEÑO | FRUTA DE COSECHA | PAQUETE DE GALLETA WAFER | GALLETA NEGRA | FRUTA DE COSECHA | PAQUETE DE GALLETA DE SAL | SANDWICH DE POLLO<br>JUGO DE FRUTA |
| **ALMUERZO** | | | | | | |
| CARNE DE RES A LA CRIOLLA<br>ARROZ<br>YUCA AL VAPOR<br>GUACOCHITO<br>LIMONADA | CHOP SUEY DE CERDO<br>ARROZ CON FIDEOS<br>PLATANO AL HORNO<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | POLLO CON CHAMPIÑONES<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA AL VAPOR<br>PASTA POMODORO<br>TE FRIO | CHORIZO Y CARNE MOLIDA<br>ARROZ<br>PLATANO AL HORNO<br>AREPA<br>CAZUELA DE FRIJOLES<br>LIMONADA | CARNE DE CERDO TERIYAKY<br>ARROZ CON FIDEOS<br>PLATANO DULCE<br>ENSALADA MIXTA<br>JUGO | BISTEC DE RES EN TROZOS<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>YUCA<br>SOPA DE VERDURAS<br>TE FRIO | CARNE DE CERDO SUDADA<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA<br>ARVEJAS GUISADAS<br>LIMONADA |
| **CENA** | | | | | | |
| PIERNA DE POLLO AL HORNO<br>ARROZ BLANCO<br>PAPA<br>JUGO | CARNE DE RES A LA JARDINERA<br>ARROZ VERDE<br>YUCA FRITA<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | CARNE DE CERDO SUDADA<br>ARROZ CON ZANAHORIA<br>PLATANO EN SALSA DE BOCADILLO<br>LIMONADA | PIERNA DE POLLO AL HORNO<br>ARROZ VERDE<br>YUCA FRITA<br>AGUA DE PANELA CON LECHE | ARROZ CON POLLO<br>PAPA DORADA<br>GASEOSA | POLLO AL CURRI<br>ARROZ BLANCO<br>PLATANO AL HORNO<br>AGUA DE PANELA CON JENGIBRE | GOULASH DE RES<br>ARROZ<br>PASTA AL HORNO<br>LIMONADA |

**Juan Pablo Gómez García**
**Administrador**

**Leslie Yuridia Ruiz Vargas**
**Nutricionista Dietista**

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

**Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41**
**e-mail:** alimentacion.esrey@industriasenripan.com
**Itagüí, Antioquia.**

**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.**

POLICIA NACIONAL
ESCUELA RAFAEL REYES
No. Rad. 001029 Fecha: 4-MAYO-2026
Firma: William D Hora: 14:07
GS-2026-001029-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
4 de mayo de 2026

Señor
**Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO**
**Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25**
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Cumplimiento mantenimiento trampa de grasa.

En atención a la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 que en su ANEXO 2 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES - ITEM 1 COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - Numeral 4, Con toda atención me informar del mantenimiento y aseo realizado durante cada servicio tres veces al día al dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales sólidos Durante la semana comprendida del sábado 25 de abril al viernes 1 de mayo, realizando la disposición final en los residuos orgánicos los cuales son recolectados a diario por parte de la granja santa teresa (el vergel).





Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

**Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41**
**e-mail:** alimentacion.esrey@industriasenripan.com
**Itagüí, Antioquia.**

2778270635

GS-2026-004703-ESREY

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA ROMEL REYES"
No. Rad. 001084 Fecha: 5-MAYO-2026
Firma: [illegible] Hora: 15:10
68-2026-001084-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
5 mayo de 2026

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Envió comprobantes de pago arriendo, servicio de energía, aseo y alcantarillado.

En atención a la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ E INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S, me permito remitir, los comprobantes de pago de canon arriendo del comedor de estudiantes del 1 al 31 de mayo, comprobante de pago servicio de energía del comedor de estudiantes del 1 al 30 de abril y el servicio de aseo y alcantarillado del 05 de abril al 4 de mayo del año en curso.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Comprobante de pago arriendo del 1 al 31 de mayo (en un folio)
Comprobante de pago energía del 1 al 30 de abril (en un folio)
Comprobante de pago aseo y alcantarillado del 5 de abril al 4 de mayo (en un folio)

**Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41**
**e-mail:** alimentacion.esrey@industriasenripan.com
**Itagüí, Antioquia.**

2778270695

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

## COMPROBANTE PAGO CANON ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DEL 01 AL 31 DE MAYO DE 2026

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 03867302

Nro. Cuenta / Obligación / Planilla Asistida — Cuenta Cte. ☐ Cuenta Ahorro ☐

| Ciudad | Día | Mes | Año | Nombre de Entidad o Convenio Recaudador |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

Referencias: NIT/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra

Ref. 1

Ref. 2

Nombre usuario del convenio

Nro. ident. Teléfono: 2213723

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C. del cotizante — Año — Mes

| | Cod. Bco. | Nro. Cta. del Cheque | Valor $ |
|---|---|---|---|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| | | Total Efectivo | $ 21.774.700 |
| Cantidad: 1 | | Total Cheques | $ |
| | | Total Consignación | $ 72.714.700 |

Espacio para sello o timbre

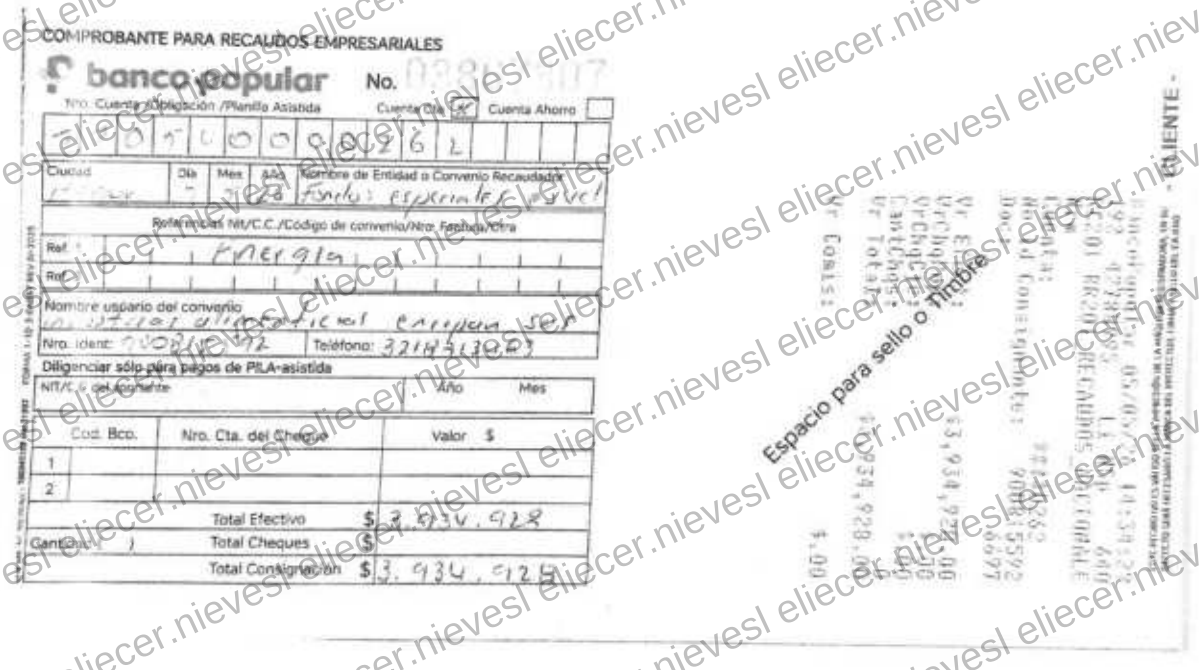
- CLIENTE -

**Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41**
**e-mail:** alimentacion.esrey@industriasenripan.com
**Itagüí, Antioquia.**

GS-2026-004703-ESREY

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

## COMPROBANTE PAGO SERVICIO DE ENERGÍA DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 2026



COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. [illegible]

Nro. Cuenta Obligación /Planilla Asistida — Cuenta Cte. [X] — Cuenta Ahorro [ ]

[illegible]

| Ciudad | Día | Mes | Año | Nombre de Entidad o Convenio Recaudador |
|---|---|---|---|---|
| [illegible] | [illegible] | [illegible] | 2026 | fondos especiales [illegible] |

Referencias Nit/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra

Ref. Energía

Ref.

Nombre usuario del convenio: industrias alimenticias enripan sas

Nro. Ident: [illegible] — Teléfono: 3214[illegible]

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C. del aportante — Año — Mes

| | Cod. Bco. | Nro. Cta. del Cheque | Valor $ |
|---|---|---|---|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| | | Total Efectivo | $ 3.934.928 |
| Cantidad | | Total Cheques | $ |
| | | Total Consignación | $ 3.934.928 |

Espacio para sello o Timbre

- CLIENTE -

Vr Efectivo: $3,934,928.00
Vr Cheques: $ 0.00
Vr Cheques: $ 0.00
Cantidad: $ 0.00
Vr Total: $3,934,928.00
Vr Comis: $ 0.00

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2778270635

eliecer.nievesl

GS-2026-004703-ESREY

# INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

## COMPROBANTE DE PAGO SERVICIO DE ASEO Y ALCANTARILLADO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DEL 5 DE ABRIL AL 4 DE MAYO 2026

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 03867304

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida — Cuenta Cte. ☑ — Cuenta Ahorro ☐

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 0 | 5 | 4 | 0 | 0 | 0 | 2 | 6 | 2 | | | | |

| Ciudad | Día | Mes | Año | Nombre de Entidad o Convenio Recaudador |
|---|---|---|---|---|
| Itagüí | 15 | | 26 | Fondos cupiciales Esrey |

Referencias Nit/C.C. /Código de convenio/Nro. Factura/Otra

Ref. 1: Aseo y alcantarillado

Ref. 2:

Nombre usuario del convenio: industrias alimenticias enripan sas

Nro. Ident: 900841692 — Teléfono: 3218213863

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C. Ter. aportante — Año — Mes

| | Cod. Bco. | Nro. Cta. del Cheque | Valor $ |
|---|---|---|---|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| | | Total Efectivo | $ 2.012.600 |
| Cantidad | | Total Cheques | $ |
| | | Total Consignación | $ 2.012.600 |

Espacio para sello o Timbre

ELIENTE

Calle 43 N° 48-26 Teléfonos 371 34 03 – 372 87 41
e-mail: alimentacion.esrey@industriasenripan.com
Itagüí, Antioquia.

2778270635

eliecer.nievesl

**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL**
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
AGRUPACIÓN POLICIAL

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha:** | Santa Rosa de Viterbo, 04 de mayo de 2026 | | |
| **Hora de inicio:** | 14:00 horas | **Hora de finalización:** | 16:00 horas |
| **Lugar:** | Comando de Agrupación Policial - Escuela de Policía Rafael Reyes | | |

**ACTA / 01380 / GACIN - AGRUP - 2.21**

**QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PUBLICOS "ENERGIA" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO CON UN ÁREA DE 682,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA – CONTRATO No. 58-1-30094-25.**

**ORDEN DEL DÍA**

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar...

**DESARROLLO**

1. Se reúne el Señor Juan Pablo Gómez García y el señor teniente, ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, Supervisor del Contrato PN ESVEL 58-1-30094-25, con el fin de concertar el consumo de energía, aseo y alcantarillado del mes de abril de 2026.

2. Lectura del acta anterior: No Aplica

3. Verificación compromisos: No Aplica

4. Temas a tratar:

Concertación del consumo de servicios públicos "energía, aseo y alcantarillado" del espacio destinado para el funcionamiento del servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares, mediante contrato de arrendamiento PN ESVEL 58-1-30094-25.

El señor Capitán, Eliecer Alexis Nieves Lizarazo, Supervisor del Contrato PN ESVEL 58-1-30094-25 y dando cumplimiento al contrato en mención, Clausula Cuarta – Servicios Públicos, concierta y comunica la cantidad de Kilovatios y el valor del aseo y alcantarillado consumidos dentro del 02 de abril a la fecha 04/05/2026, en relación a la lectura de los medidores y teniendo en cuenta que el día de corte del contrato es un día festivo en Colombia no hábil para generar el pago.

El valor total por concepto de servicio Público de Energía es de **$ 3.934.928,25** así:

| Lectura de contador Mes pasado | Lectura de contador Mes actual | Diferencia del mes pasado y actual | Valor del KW | valor a cancelar |
|---|---|---|---|---|
| 34814 | 35784 | 970 | 909,81 | $ 882.515,70 |
| 8074 | 8531 | 457 | 909,81 | $ 415.783,17 |
| 10470 | 11182 | 712 | 909,81 | $ 647.784,72 |
| 92847 | 95033 | 2186 | 909,81 | $ 1.988.844,66 |
| **TOTAL, A PAGAR** | | | | **$ 3.934.928,25** |



2778270635

001380

**ACTA GACIN - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PUBLICOS "ENERGIA" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO CON UN ÁREA DE 682.83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA – CONTRATO No. 58-1-30094-25.**

| ITEM | SERVICIO PÚBLICO DE ASEO Y ALCANTARILLADO | VALOR UNITARIO | VALOR CONSUMIDO |
|---|---|---|---|
| 1 | ALCANTARILLADO - ASEO | $ 1.012.600,00 | $ 1.012.600,00 |
| | TOTAL | | $ 1.012.600,00 |

EL TOTAL A PAGAR POR CONCEPTO DE SERVICIOS PÚBLICOS, así:

**$ 3.934.928,25**

**COMPROMISOS:**

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

| Actividad | Responsable | Fecha de entrega |
|---|---|---|
| Cancelar dentro de los 5 primeros días, el valor total de cada uno de los servicios públicos consumidos a la cuenta donde se consigna el canon de arrendamiento. | Representante legal RICHARD ALEJANDRO TABARES GOMEZ | 05/05/2026 |

**CONVOCATORIA**

Se programa la reunión para el próximo mes de seguimiento a la concertación de los servicios públicos.

**Señor, JUAN PABLO GOMEZ GARCIA**
**Administrador comedor**

**CT. ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO**
**Supervisor de Contrato**

Anexo: uno (hoja de control asistencia)

Elaborado por: CT. Eliecer Alexis Nieves Lizarazo GACIN - AGRUP
Revisado por: CT. Eliecer Alexis Nieves Lizarazo GACIN - AGRUP
Fecha de elaboración: 04/05/2026
Ubicación: Datos D/Supervision Contrato 2025

Carrera 2 No. 9-98
Teléfono: 3017835957
esrey.comag@policia.gov.co
**www.policia.gov.co**

**INFORMACIÓN PÚBLICA**

**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL**
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
AGRUPACIÓN POLICIAL

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha:** | Santa Rosa de Viterbo, 04 de mayo de 2026 | | |
| **Hora de inicio:** | 14:00 horas | **Hora de finalización:** | 16:00 horas |
| **Lugar:** | Comando de Agrupación Policial - Escuela de Policía Rafael Reyes | | |

**ACTA 001380 / GACIN - AGRUP - 2.21**

**QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PUBLICOS "ENERGIA" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 682,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA – CONTRATO No. 58-1-30072-24.**

**ASISTENTES**

| GR. | NOMBRES Y APELLIDOS | UNIDAD O DEPENDENCIA | CORREO ELECTRÓNICO | CEDULA DE CIUDADANÍA | TELÉFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CT | ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO | SUPERVISOR | eliecer.nieves1@correo. | 1101756936 | 3007500209 | |
| SR. | JUAN PABLO GOMEZ GARCIA | ADMINISTRADOR | alimentacion.esrey@engpo | 74377006 | 3142156426 | |

Carrera 2 - No. 8 - 96
Teléfono: 3017835957
esrey.comag@policia.gov.co
www.policia.gov.co

**INFORMACIÓN PUBLICA CLASIFICADA**



2778270035