


Página 1 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5 2824831182		

No. GS-2026- - ESBOL – SUDIE – 29.25

Tuluá, 21 de mayo de 2026

Señor teniente coronel
FREDY ALEXANDER RINCÓN RAMÍREZ
Director Escuela de Policía Simón Bolívar
Kilómetro 1 vía La Rivera
Tuluá

ASUNTO: informe de supervisión del contrato 48-1-10008-26.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ____

Periodo del informe de supervisión

Desde	20/04/2026	Hasta	20/05/2026
-------	------------	-------	------------

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 comunicación oficial No.GS-2026-003882-ESBOL del 20/04/2026, el señor mayor BORIS ALEJANDRO PINTO RODRÍGUEZ, obrando en calidad de director de la Escuela (E), nombró como supervisor del asunto al señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.


Mediante comunicación oficial No.GS-2026-004363-ESBOL del 04/05/2026, el señor teniente coronel FREDY ALEXANDER RINCÓN RAMÍREZ, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar (E), nombró como supervisor del asunto al señor mayor BORIS ALEJANDRO PINTO RODRÍGUEZ.


- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: MENSUAL**
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 1**


Información del contrato.

CONTRATO	No. 48-1-10008-26
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA – ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR NIT. 800141336-6
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Teniente Coronel GERMAN DARÍO SARRALDE ARELLANO

Página 2 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5			
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	No. 98.388.987 de Pasto		
CARGO	Director Escuela de Policía Simón Bolívar		
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Acto Administrativo No. 1134 del 10 de abril de 2024		
CONTRATSTIA	NOMBRE: ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S NIT: 901638424-7 REPRESENTANTE LEGAL: CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA DOC. IDENTIDAD: 64.569.222 CIUDAD NOTIFICACIÓN: DIRECCIÓN: Carrera 32 No. 25-148 Soledad (Atlántico) TELEFONO: 305-225-7822 CORREO: alimentosalnaturals@gmail.com		
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso de contratación directa No. PN ESBOL CD 003 2026.		
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del contrato será ejercida por el subdirector de la Escuela de Policía Simón Bolívar o quien delegue el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15/01/2018 de la Dirección General de la Policía Nacional "Por medio de la cual se reglamenta la actividad de los interventores, supervisores y coordinadores de los contratos y/o convenios en la Policía Nacional", además de las establecidas en el acuerdo de voluntades.		
CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO	El objeto del presente contrato es el: ARRENDAMIENTO DE UN (01) LOCAL PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR.		
CLÁUSULA TERCERA.- VALOR	El valor total del contrato es por la suma de OCHENTA Y TRES MILLONES DIECISÉIS MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS (\$83.016.780) valor establecido en avalúo del local comercial realizado por el señor intendente jefe JORGE ARMANDO RUBIO MARÍN, Jefe Grupo Bienes Raíces, perito evaluador de la Policía Metropolitana de Manizales. Es de anotar que el canon mensual es de SEIS MILLONES NOVECIENTOS DIECIOCHO MIL SESENTA Y CINCO PESOS MONEDA (\$ 6.918.065). Adicionalmente deberá cancelar por concepto de consumo de servicios públicos, el valor que determinen los medidores, de acuerdo con lo establecidos en el instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70., así:		
	MESES	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL CONTRATACIÓN
	12	\$ 6.918.065	\$ 83.016.780
CLÁUSULA CUARTA.- FORMA DE PAGO	Se realizará en PAGOS PARCIALES , de manera mensual, incluido el valor por concepto de servicios públicos los cuales deberán ser establecidos de acuerdo al instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70, donde el arrendatario se compromete a cancelar el canon de arrendamiento y los servicios públicos a que haya lugar a favor de la entidad contratante dentro de los primeros 05 días de cada mes. Los pagos por concepto del Canon de arrendamiento mensual a la siguiente cuenta: consignado en la cuenta del NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS ESPECIALES ESBOL NIT: 800.141.336-6		

Página 3 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		<p>BANCO: BANCO POPULAR NUMERO DE CUENTA: 110 600-06105-5 CÓNVENIO: 6695 CODIGO: ESAGU-09-ARRIENDOS TIPO DE CUENTA: CORRIENTE OFICINA: BANCO POPULAR, TULUA</p> <p>Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar una copia de la consignación a la Tesorería de la Escuela.</p> <p>De igual manera deberá entregar una copia de la consignación del pago del canon de arrendamiento y una copia del pago de la planilla de seguridad social (ARL, AFP, EPS) del arrendatario y de los empleados, al supervisor del contrato para su respectivo control y seguimiento.</p> <p>El incumplimiento del plazo del pago del canon de arrendamiento acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo. Su reincidencia por tercera vez en el retardo del pago del canon de arrendamiento será causal de término del contrato por parte de la Escuela de Policía Simón Bolívar.</p> <p>Las consignaciones de pago del canon de arrendamiento serán cargada por el señor arrendatario a la plataforma SECOP II del contrato correspondiente.</p> <p>Forma de pago de los servicios públicos El pago de los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto y gas, estarán a cargo del arrendatario, el valor correspondiente será consignado, así:</p> <p>Los pagos por concepto servicios públicos mensual a la siguiente cuenta: consignado en la cuenta del NOMBRE BENEFICIARIO: SERVICIOS PERSONALES ESBOL BANCO: BANCO POPULAR NUMERO DE CUENTA: 110 600-02193-5 TIPO DE CUENTA: CORRIENTE. OFICINA: BANCO POPULAR</p> <p>PARÁGRAFO 1. Se conviene que los períodos no serán divisibles, salvo el primero, si la fecha de iniciación del contrato no coincide con la fecha en la que principia el mes calendario. En tal caso, EL ARRENDATARIO deberá pagar la suma que, en proporción, corresponda a la fracción del mes, luego de lo cual los períodos no podrán fraccionarse. Este pago deberá hacerse previamente a la entrega del inmueble.</p> <p>PARÁGRAFO 2. La mera tolerancia de EL ARRENDADOR en aceptar el pago del precio del arrendamiento con posterioridad al plazo previsto para tal fin, no será suficiente para modificar las previsiones que al respecto han acordado las partes. Tampoco se considerarán variadas las estipulaciones relativas al precio del arrendamiento por la recepción de pagos parciales. De conformidad con lo anterior, la aceptación de pagos parciales no invalidará los efectos que la mora produzca a cargo de EL ARRENDATARIO.</p> <p>PARÁGRAFO 3. En caso de mora en el pago del precio del arrendamiento, el ARRENDATARIO, reconocerá y pagará durante la mora, al</p>

Página 4 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	CONTRATOS	
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U	
Versión: 5	ÓRDENES DE COMPRA	
	ARRENDADOR, intereses moratorios calculados con la tasa máxima permitida por la Superintendencia Financiera para la mora.	
	El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del 20 de abril de 2026, una vez finalice el contrato vigente. En cumplimiento a la comunicación oficial No. GS-2025-016413-SUDIR de fecha 06 de noviembre de 2025, por la cual se establecen los parámetros para la contratación en atención a la ley de garantías electorales 2026. Adicionalmente la firma del contrato, la suscripción del acta de inicio y aprobación de garantía única. El contrato no podrá ser prorrogado automáticamente por ninguna circunstancia, siendo el ARRENDADOR la única persona que definirá si se continúa o no con el objeto del presente contrato y contará con la autonomía de arrendar a otra persona natural o jurídica, el ARRENDADOR o el ARRENDATARIO avisarán por escrito antes de que falten TRES (3) meses para el vencimiento del periodo, la intención de continuar o darlo por terminado, expresamente, el arrendatario renuncia a indemnización alguna.	
CLÁUSULA QUINTA.- PLAZO DE EJECUCIÓN	En materia de contratos estatales no aplican las prórrogas o renovaciones automáticas. En todo caso, la prórroga está orientada a ampliar el plazo del contrato, y para el caso del arrendamiento, dicha extensión aplicará para el arrendatario, pago del canon de arrendamiento por el término que se pacte la prórroga del contrato. Se podrán hacer adiciones máximo hasta del 50% del valor del contrato inicial, de conformidad con lo previsto en el parágrafo del artículo 40 de la ley 80 de 1993, evento en el cual será necesario evaluar su conveniencia, dejando constancia por escrito de la justificación, en el documento que se suscriba para el efecto (Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF DEL 14092020).	
	Igualmente, en caso de faltas reiteradas, mediante concepto emitido por el Supervisor de contrato, por no cumplimiento de las normas en la calidad de la prestación del servicio u otros factores determinados en el acuerdo de voluntades, el director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, podrá dar por terminado el contrato e interponer las sanciones legales correspondientes	
CLÁUSULA SEXTA: LUGAR DE EJECUCIÓN	El espacio destinado para la prestación del servicio de comedor de estudiantes y auxiliares de Policía, se encuentra ubicado en las instalaciones de la Escuela de Policía Simón Bolívar, ubicada en el kilómetro 1 vía club La Rivera Tuluá-Valle.	
CLÁUSULA SÉPTIMA. FORMA DE EJECUCIÓN	El servicio se debe prestar de manera permanente durante la vigencia del contrato, asegurando la prestación continua del servicio para los estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Simón Bolívar. El servicio deberá mantenerse las 24 horas del día, los 7 días de la semana, incluyendo fines de semana y festivos. Cualquier eventualidad que pueda afectar la continuidad del servicio deberá ser comunicada de manera inmediata al supervisor del contrato, y el arrendatario deberá proponer una solución o plan de contingencia que garantice que la prestación del servicio no se vea interrumpida.	
CLÁUSULA VIGESIMA - MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos	

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

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

- Se llevó a cabo reunión de trabajo, con el fin de dar inicio al contrato no. 48-1-10008-26, cuyo objeto es el "arrendamiento de un (01) local para el servicio de comedor de estudiantes y auxiliares de policía ubicado dentro de las instalaciones de la escuela de policía Simón Bolívar", lo cual quedó soportado mediante acta No. AE-2026-001357-ESBOL del 20 de abril de 2026.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Se pudo establecer, que la contratista viene dando cumplimiento a cabalidad con lo establecido en el contrato de arrendamiento No. 48-1-10008-26, así:

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Pagos parafiscales del personal que labora en el comedor de estudiantes.	SI	Planilla general de liquidación Nro. 9504518949

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)		
1	SI	N/A
2	SI	N/A
3	SI	N/A
4	SI	N/A
5	SI	N/A

La forma de adjudicación será total y el plazo de ejecución será de doce (12) meses, contados a partir de la firma de las partes, la formulación del acta de inicio del contrato y aprobación de la póliza.

Por ningún motivo el contratista que resulte favorecido realizara la venta o comercialización en el local asignado de elementos o productos diferentes a los especificados, en especial las prendas de uso privativo de la POLICIA NACIONAL Y DEMAS FUERZAS MILITARES.

Se recalca la **PROHIBICIÓN** de la venta o comercialización en el local asignado de bebidas embriagantes, energizantes y cigarrillos, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.

En el local asignado no se podrán guardar elementos de personas ajenas a las que laboran en él.


El contratista se compromete a ofrecer alimentos de excelente calidad teniendo en cuenta que algunos productos son de mayor riesgo para la salud así: ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA Resolución 2674 de 2013 se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes:


- Carne, productos cárnicos y sus preparados.
- Leche y derivados lácteos.
- Productos de la pesca y sus derivados.
- Productos preparados a base de huevo.
- Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente. (pH > 4.5)
- Alimentos o Comidas preparados de origen animal listos para el consumo.
- Agua envasada.
- Alimentos infantiles.


Y los que haya sido incluido por parte del ministerio de salud posterior al decreto antes en mención.


Página 6 de 31 Código: 2BS-FR-0019	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		
<p>Lo anterior con la autorización y visto bueno de las autoridades sanitarias competentes (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA), (Dirección Territoriales de Salud) o con la entidad que ejerza inspección vigilancia y control en el manejo y control de alimentos.</p> <p>MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: todos los productos que se entreguen, a excepción de las frutas frescas, deberán tener marca y cumplir con los registros sanitarios. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el contratista se compromete con la Escuela de Policía Simón Bolívar, a adquirir insumos y viveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.</p> <p>El almacenamiento de arroz, azúcar, aceite y leche en polvo y demás alimentos empacados que no son de consumo inmediato, deben cumplir con la rotación correcta para evitar el vencimiento de los productos, debe ser sobre estibas y separada de las paredes; el sitio de almacenamiento debe ser limpio, seco y protegido de plagas y roedores; en general, se debe cumplir con la normatividad vigente del Ministerio de Salud, de manera que la calidad del producto se mantenga dentro de los parámetros de calidad.</p> <p>Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). • Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). • Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. • No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. <p>No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día que se van a consumir.</p>		
6	El contratista se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI Se realizó solicitud de visita mediante comunicación, por parte de la empresa Alimentos al Natural S.A.S el 31/03/2026
7	CONTRAMUESTRAS: El contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas	SI Formatos adjuntos en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión


Página 7 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			
	<p>por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.</p> <p>NOTA: si el resultado de las contramuestras por posible intoxicación masiva, arroja fallas en la preparación y manipulación de alimentos el contratista podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud.</p>		
8	<p>El contratista deberá presentar un menú para cuatro (04) semanas, garantizando la diversidad en la alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Simón Bolívar. En caso de que sea necesario realizar algún cambio en los elementos del menú, este deberá ser informado al señor supervisor del contrato con una antelación mínima de 24 horas, indicando de manera clara el motivo del cambio.</p> <p>La distribución de macronutrientes en el menú deberá ajustarse a los siguientes porcentajes:</p> <p>Proteínas: 12% - 14% Grasas: 28% - 32% Carbohidratos: 55% - 65%</p> <p>El proponente deberá presentar una oferta nutricional que garantice un aporte óptimo de calorías y proteínas, con el fin de cubrir las necesidades energéticas del personal. La Escuela de Policía Simón Bolívar evaluará la mejor oferta en función de los siguientes criterios:</p> <p>Gramaje de las porciones. Calidad de los ingredientes utilizados. Aporte nutricional y balance de macronutrientes.</p> <p>Estas condiciones serán incluidas en la minuta del contrato, de modo que el cumplimiento de los requisitos establecidos será obligatorio para el proponente. Dicho cumplimiento será un factor determinante en la adjudicación y ejecución del contrato, garantizando que se ofrezca una alimentación adecuada para el bienestar y rendimiento de los estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Simón Bolívar.</p>	SI	Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión
9	<p>El contratista se compromete hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado en la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.</p>	SI	Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión
10	<p>El contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.</p>	SI	N/A
11	<p>El contratista deberá permitir la realización del estudio de seguridad, al igual que el personal que labora bajo su cargo en el local.</p>	SI	N/A
12	<p>Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y los costos establecidos para alimentación, el nutricionista debe elaborar los ciclos de menús de un mínimo de 21 días, con su respectivo análisis químico y guía de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de 3 meses y acompañados de las listas de intercambio por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.</p>	SI	N/A


Página 8 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE	
Código: 2BS-FR-0019		CONTRATOS	
Fecha: 12-03-2021		 POLICÍA NACIONAL	
Versión: 5			
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA			
13	En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración.	SI	N/A
14	El proponente se compromete a remitir como mínimo con cinco (5) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo proponente. De igual forma deberá informar con quince (15) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en el local arrendado.	SI	N/A
15	El proponente se compromete de manera mensual y obligatoria a entregar al señor supervisor de contrato los siguientes documentos: - Copias de las planillas de pago de seguridad social tanto del contratista como de las personas que se encuentran bajo su cargo. Copias de las consignaciones que demuestren el pago del canon de arrendamiento. Copia del pago de los servicios públicos que le correspondan	SI	N/A
16	El proponente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo y código del comercio, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del contratista incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, riesgos profesionales exámenes de laboratorio y certificación de manipulación de alimentos.	SI	N/A
17	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I EDIFICACIONES E INSTALACIONES, numeral 2.7, el contratista se compromete a NO permitir la presencia de animales en el establecimiento, específicamente en el área destinada para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.	SI	N/A
18	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I EDIFICACIONES E INSTALACIONES, numeral 2.9, el contratista se compromete a NO almacenar elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas.	SI	N/A
19	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I DISPOSICIONES DE RESIDUOS LIQUIDOS, numeral 4, el contratista se compromete a manejar los residuos líquidos dentro del establecimiento con el fin evitar la contaminación de los alimentos o de las superficies de potencial contacto con éste.	SI	N/A
20	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I DISPOSICIONES DE RESIDUOS SOLIDOS, numeral 5, el contratista se compromete a ubicar los residuos sólidos de tal manera que no represente riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste, los cuales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuyan de forma al deterioro ambiental.	SI	N/A


Página 9 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021				
Versión: 5				
21	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I DISPOSICIONES DE RESIDUOS SÓLIDOS, numeral 5, el contratista se compromete a ubicar los residuos sólidos de tal manera que no represente riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste, los cuales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuyan de forma al deterioro ambiental.	SI	N/A	
22	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I INSTALACIONES SANITARIAS, numeral 6, el proponente se compromete a mantener limpios y proveerse de los recursos requeridos para higiene personal, en las proximidades de los lavamanos se pondrá avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.	SI	N/A	
23	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo II EQUIPOS Y UTENSILIOS, Artículo 8 CONDICIONES GENERALES, el proponente se compromete a mantener a los equipos y utensilios en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos, en correcto estado de limpieza, evitando el riesgo de contaminación, para ello los elementos deben cumplir las especificaciones técnicas definidas en el artículo 9 de la presente resolución.	SI	N/A	
24	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 11 ESTADO DE SALUD, el proponente se compromete a contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, el contratista debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez por año, y específicamente para los casos donde se presente ausencia laboral motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos. El contratista debe garantizar que los exámenes realizados sean laboratorios certificados por la ONAC "Organismo Nacional de Acreditación de Colombia"	SI	N/A	
25	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 12 EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN, el proponente se compromete a que las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, así mismo debe establecer un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado por charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización, dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales.	SI	N/A	
26	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 13 PLAN DE CAPACITACIÓN, el proponente se compromete instalar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y	SI	N/A	


Página 10 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			POLICÍA NACIONAL
	necesidad de la observancia de las buenas prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos.		
27	<p>En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 14 PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, el proponente se compromete a mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.</p>	SI	N/A
28	<p>En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 14 PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, numeral 2, el proponente se compromete a cumplir con estrictas normas de higiene y manipulación de alimentos, las cuales incluyen los siguientes requisitos: El personal encargado de la manipulación de alimentos deberá usar vestimenta de color claro, con cierres o cremalleras en lugar de botones, y bolsillos ubicados por encima de la cintura para evitar la contaminación. En caso de usar delantales, estos deberán estar atados de manera segura al cuerpo. La empresa será responsable de proporcionar suficientes uniformes para el personal, permitiendo cambios frecuentes, y no se aceptarán colores que dificulten la visualización de la limpieza, como los tonos grises. Además, el manipulador de alimentos no podrá ingresar ni salir del establecimiento con la vestimenta de trabajo puesta.</p> <p>El personal deberá lavarse las manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su jornada, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular materiales que puedan representar riesgos de contaminación. Será obligatoria la desinfección de manos en todas las etapas del proceso que lo justifiquen. Asimismo, el cabello deberá mantenerse recogido y completamente cubierto, mientras que el uso de maquillaje está prohibido. Las uñas deberán ser cortas, limpias y sin esmalte.</p> <p>Durante la manipulación de alimentos será obligatorio el uso de tapabocas desechables que cubran nariz y boca, especialmente en las etapas finales de elaboración del alimento, cuando esté listo para su consumo. Por último, no se permitirá el uso de relojes, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras se realicen labores en el área de alimentos. En caso de usar lentes, estos deberán estar asegurados mediante bandas u otros medios ajustables para evitar su caída. Todos estos requisitos buscan evitar posibles contaminaciones y garantizar la seguridad alimentaria en el establecimiento.</p>	SI	N/A
29	<p>En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo IV REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, el proponente se compromete a garantizar el cumplimiento de los requisitos higiénicos de fabricación establecidos en la normativa. Las materias primas serán recibidas en condiciones que eviten cualquier tipo de contaminación, alteración o daño físico, cumpliendo con las normas pertinentes, como la Resolución 5109 de 2005, y en el caso de los insumos, con las Resoluciones 1506 de 2011 y 683 de 2012. Además, cada materia prima deberá tener una ficha técnica que estará disponible para las autoridades sanitarias cuando sea requerida. Antes de ser utilizadas, todas las materias primas e insumos serán inspeccionados y sometidos a análisis de laboratorio, asegurando que cumplan con las especificaciones de calidad establecidas para garantizar su inocuidad. En cuanto a la limpieza, se utilizará agua potable u otros medios adecuados</p>	SI	N/A

Página 11 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			
	<p>para descontaminar las materias primas antes de su incorporación en el proceso productivo. Las materias primas congeladas deberán descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos, sin posibilidad de ser recongeladas. Asimismo, los insumos que necesiten almacenamiento previo al proceso serán guardados en sitios adecuados para prevenir su contaminación. Los depósitos de materias primas y productos terminados estarán separados para evitar contaminación cruzada, y las áreas de recepción y almacenamiento estarán claramente delimitadas respecto a las zonas de elaboración o envasado del producto final. Este enfoque integral garantiza que se mantendrán los más altos estándares de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso.</p>		
30	<p>En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo IV relacionado con los REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, específicamente artículo 17 ENVASES Y EMBALAJE, el proponente se compromete a garantizar que todos los procesos de fabricación cumplan con las normativas higiénico-sanitarias vigentes. Esto incluye, la implementación de medidas para asegurar que los materiales utilizados en la fabricación de envases y embalajes sean adecuados para el contacto con alimentos, no representen riesgo de contaminación y se encuentren fabricados de conformidad con la reglamentación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Adicionalmente, se compromete a utilizar envases y embalajes que no hayan sido empleados previamente para otros fines que puedan comprometer la seguridad alimentaria y a garantizar que estos se mantengan en buen estado, limpios, desinfectados y almacenados en condiciones higiénicas apropiadas. El proponente se responsabiliza por el cumplimiento de todas las medidas de control necesarias para evitar la contaminación y asegurar la inocuidad de los productos alimentarios, conforme a lo establecido en la normativa vigente.</p>	SI	N/A
31	<p>En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo IV relacionado con los REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, específicamente en el artículo 18 sobre FABRICACIÓN, el proponente se compromete a asegurar que todas las operaciones de fabricación del alimento, incluyendo el envasado y almacenamiento, se realicen en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación. Para ello, se controlarán factores como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo, con el fin de reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Adicionalmente, se establecerán y registrarán procedimientos de control físico, químico, microbiológico y organoléptico en los puntos críticos del proceso de fabricación para prevenir cualquier tipo de contaminación y asegurar la inocuidad de los productos. Además, se mantendrán los alimentos en condiciones adecuadas para evitar la proliferación de microorganismos indeseables, aplicando medidas como el mantenimiento de temperaturas de refrigeración iguales o inferiores a 4°C, congelación adecuada y el uso de calor a temperaturas superiores a 60°C para la destrucción de microorganismos. Igualmente, se implementarán métodos de esterilización y otras técnicas validadas para evitar la contaminación durante la manipulación, distribución y comercialización de los alimentos. De esta manera, se garantiza el cumplimiento de los requisitos higiénicos establecidos en la normativa protegiendo la calidad y seguridad de los productos alimenticios.</p>	SI	N/A
32	<p>En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo VI relacionado con el Saneamiento, específicamente en el artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento, el contratista se compromete a implantar y desarrollar un Plan de</p>	SI	N/A


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


Página 13 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		CONTRATOS		
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U		
Versión: 5		ÓRDENES DE COMPRA		
34	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo VIII RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS, específicamente en el artículo 35 sobre OPERACIONES DE PREPARACION Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS, el contratista se compromete a cumplir con los siguientes requisitos: el recibo de insumos y la preparación de alimentos deben realizarse en un ambiente limpio y protegido; los alimentos crudos como hortalizas, carnes y productos hidrobiológicos deben ser lavados con agua potable antes de su preparación; las hortalizas y frutas deben desinfectarse con sustancias autorizadas; los alimentos perecederos deben almacenarse por separado y bajo refrigeración; el personal de cocina no debe manipular dinero simultáneamente; los alimentos expuestos deben estar protegidos del ambiente exterior; y el uso de utensilios adecuados y la correcta limpieza y desinfección de los mismos es esencial.	SI	N/A	
35	El contratista se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad de LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros al término del contrato.	SI	N/A	
36	El contratista se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).	SI	N/A	
37	El contratista deberá implementar de manera bimensual encuestas de satisfacción al personal de estudiantes y auxiliares de policía con el fin de constatar una mejora en el servicio y que haya una mejor calidad del mismo. De lo anterior se deberá informar por escrito al supervisor del contrato quien, a su vez, informará al director de la unidad.	SI	N/A	
38	El contratista se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos y realizar las calibraciones necesarias de los medidores en coordinación con el supervisor del contrato todo de acuerdo con el instructivo 024 DIPON-DIRAF-70. El proponente podrá hacer uso de los servicios públicos de energía, agua y gas.	SI	N/A	
39	El contratista se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado por adelantado, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, así como lo estipulado por concepto de consumo de servicios públicos y seguridad social integral de los funcionarios que en el laboran.	SI	N/A	
40	El contratista se compromete a utilizar elementos de excelente calidad como son las vajillas, cubiertos y demás utilizados en la prestación del servicio, en caso que estos presenten deterioro deberán ser reemplazados de manera inmediata. Así mismo, deberá contar con vajillas y cubiertos adicionales para cubrir las necesidades que se generen por enfermedades.	SI	N/A	
41	El contratista se compromete a atender de manera inmediata los requerimientos o reclamos que sean tramitados por conducto del supervisor del contrato en caso de no atenderlas será una causal de incumplimiento del contrato.	SI	N/A	
42	El contratista debe certificar que se compromete a prestar el servicio de manera continua durante la vigencia del contrato de lunes a domingo, incluye festivos, así mismo ceñirse a los cambios que se generen por ocasión de actividades a realizar en el instituto.	SI	N/A	
43	En aras de conservar la estética sobre las instalaciones de LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR, el contratista que resulte favorecido deberá regirse a las características técnicas de los mobiliarios a utilizar en el local según lo determine el contratante previa coordinación con el	SI	N/A	


Página 14 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		
Código: 2BS-FR-0019		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021				
Versión: 5				
	supervisor del contrato, los cuales serán adquiridos e instalados por cuenta del contratista.			
44	El director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, dentro de sus funciones puede adelantar con previo aviso actividades que fomenten la calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	SI	N/A	
45	Los equipos que requiera el contratista para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el contratista sin costo adicional para la Escuela de Policía Simón Bolívar.	SI	N/A	
46	El contratista se compromete a realizar mantenimientos cada tres meses a los equipos de propiedad de la escuela de Policía Simón Bolívar, en caso que presenten daños el costo del arreglo será asumido por el contratista. De la misma forma se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Escuela, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	N/A	
47	El contratista deberá aportar al supervisor del contrato concepto sanitario emitido por la secretaria de salud de manera trimestral (total 4 veces al año), el primero al comienzo del contrato.	SI	Se realizó solicitud de visita mediante comunicación, por parte de la empresa Alimentos al Natural S.A.S, el 31/03/2026	
48	El contratista deberá tomar una muestra a los alimentos y realizar un análisis microbiológico cada tres meses. -Por ende, no se podrá servir alimentos que hayan sobrado del día anterior, es decir que no se pueden servir alimentos cuya preparación sobrepase de 5 horas. -El contratista deberá propender por la correcta cocción de los alimentos, implementando las estrategias necesarias para que estos al ser servidos a los comensales no se encuentren sin las correcta	SI	Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión	
49	El contratista debe aportar de manera mensual constancia, emanada de entidad certificada por la autoridad sanitaria competente, donde se evidencie la recolección y disposición final de los residuos y desechos.	SI	N/A	
50	Se deberá realizar la planificación de las cantidades específicas de los alimentos que se servirán, las mismas deben contener las cantidades específicas de acuerdo a la tabla nutricional, tomando en cuenta la dinámica del personal que las consume, con el fin de que estas sean las apropiadas de acuerdo con la Verificación de un nutricionista para la realización de turno de seguridad de 8 horas para el caso del personal de auxiliares y/o las jornadas académicas del personal discente de la unidad.	SI	N/A	
51	Garantizar el suministro diario de la alimentación con los aportes nutricionales y los criterios de inocuidad, salud y calidad establecidos, durante la totalidad del periodo de atención pactado en el contrato, sin interrupciones no justificadas en la prestación del servicio.	SI	N/A	
52	EQUIPOS Y UTENSILIOS. Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecas, etc. (NO PLASTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos:	SI	Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión	


Página 15 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			
<p>-Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato.</p> <p>-Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.</p> <p>-Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir.</p> <p>- Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de estos</p> <p>ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. BAÑOS: Se debe mantener en completo estado de aseo y limpieza incluye trapear, desinfectar, secar y limpiar cuantas veces sea necesario con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene, así mismo el personal de limpieza no deberá estar inmerso en la preparación o entrega de los alimentos. (el mantenimiento, servicio y funcionalidad de los baños estará a cargo del contratista, garantizando la prestación del servicio tal y como se entrega los sanitarios – orinales y lavamanos – pisos -divisiones – infraestructura)</p>			
53	El contratista deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 539 de 2014, Resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	N/A
54	<p>DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. <p>Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.</p>	SI	N/A


Página 16 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE	
Código: 2BS-FR-0019		CONTRATOS	
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U	
Versión: 5		ÓRDENES DE COMPRA	
		 POLICÍA NACIONAL	
55	El contratista deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	N/A
56	El contratista deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante-comedor, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo una vez al mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el contratista de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	N/A
57	El contratista deberá certificar que al momento del inicio de las actividades adecue las instalaciones del comedor con los elementos que requiere para el cumplimiento de las actividades, como lo son marmitas, estufas y/o hornos de convención, licuadoras, neveras y demás elementos como menaje y utensilios para consumir los alimentos.	SI	N/A
58	El contratista se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar, el tamaño en atención a la generación de residuos de acuerdo a la operación.	SI	N/A
59	<p>MENU Y GRAMAJE: El contratista deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato.</p> <p>PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION: la Resolución Nro. 1170 del 17/03/2025 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de veinte mil pesos (\$20.000,00) con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención y el cual será sujeto a modificaciones según lo establezca el Gobierno Nacional. En su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial.</p> <p>ASIGNACIÓN DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION: el valor que se le cancelará al contratista favorecido por concepto del servicio de alimentación suministrado a los estudiantes y auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el mediante Resolución Nro. 1170 del 17/03/2025 la cual tiene un valor de veinte mil pesos (\$20.000,00), el pago del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037 ante la Tesorería de la Escuela de Policía Simón Bolívar, el cual será tramitado por el supervisor del contrato y para tal efecto el contratista deberá adjuntar junto con la presentación de la oferta la certificación bancaria.</p>	SI	Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión
60	GENERACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS Resolución 76509 2020. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	N/A
61	El contratista dejará en un lugar visible copia del RUT.	SI	N/A

Página 17 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		POLICÍA NACIONAL
Versión: 5			
62	<p>TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Los menús en caso de transportar se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por el supervisor del contrato.</p> <p>Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato.</p> <p>Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos.</p> <p>Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el contratista, para el seguimiento de este indicador en rutas.</p> <p>En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deben cumplir con los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.</p> <p>Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo con la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato.</p> <p>Nota: el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite transportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR</p>	SI	N/A


Página 18 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE	 POLICIA NACIONAL	
Código: 2BS-FR-0019	CONTRATOS		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U		
Versión: 5	ÓRDENES DE COMPRA		
	a un lugar diferente a la del ítem a un lugar diferente al -DE PRESTACION DEL SERVICIO del presente estudio previo.		
63	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados, así mismo se pondrá en conocimiento del supervisor del contrato el horario e ingreso de los productos y materias primas.	SI	N/A
64	COMIDA ESPECIAL: el contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional	SI	N/A
65	<p>REQUISITOS DE SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</p> <p>De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 2186 del 2024 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo", así:</p> <p>1. Los contratistas o subcontratistas, que actúan como verdaderos empleadores, deben entregar los siguientes documentos, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificado de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del contratista, expedido por la ARL o por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo. • Resolución de la Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del contratista (según alcance). • Certificado del curso de 50 horas SGSST o el certificado del curso de actualización SGSST de 20 horas vigente (tener en cuenta el artículo 16 de la Resolución 4927 de 2016, la cual establece que el curso virtual de cincuenta (50) horas en SST cuenta con una vigencia de 3 años y Circular 063 de 2020 Actualización curso 50 horas SGSST). • Certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL (si aplica) y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato. • Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. 	SI	N/A


Página 19 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		
<ul style="list-style-type: none"> • Certificación y tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. <p>2. Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad. • Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. • Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas. • Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnóstico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratada. • Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista. <p>3. Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. <p>Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Asimismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato.</p> <p>El contratista debe dar cumplimiento a lo establecido en el decreto 1609 del 2002 del Ministerio de Transporte, Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera, donde la clasificación y designación, las condiciones generales para el transporte así como las condiciones específicas para el transporte de mercancías peligrosas, establecidas en cada Norma Técnica Colombianas NTC, son de obligatorio cumplimiento, específicamente a lo relacionado a la clase 6,7,8,9</p> <p>El contratista deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexará registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio la matriz</p>		


Página 20 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL	
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			
<p>solicitada 8 días hábiles posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.</p> <p>Es obligación del contratista entregar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto). Anexara documento comprometiéndose a dicha actividad.</p> <p>El contratista deberá presentar un plan de emergencia y contingencia que permita responder ante amenazas y peligros que pueda estar expuestos el trabajador sin importar el tipo de vinculación</p> <p>El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad. 			
66	El contratista deberá implementar planes de contingencia ante falta de agua, luz y gas.	SI	N/A
67	El contratista deberá implementar estrategias para evitar contaminación cruzada en los alimentos.	SI	N/A
68	El contratista se compromete a realizar mantenimiento de las trampas de grasas de manera mensual, el costo ira a cargo del contratista.	SI	N/A
69	El contratista se compromete a instalar un circuito cerrado de televisión con monitoreo las 24 horas y con mínimo 30 días de almacenamiento.	SI	N/A
70	El contratista deberá calibrar los equipos de refrigeración como mínimo cada seis meses, el costo está a cargo del contratista.	SI	N/A
71	El contratista se compromete a contar de manera permanente en su planta de trabajadores con un profesional en calidad de alimentos debidamente certificado, un ingeniero en alimentos, un chef y nutricionista.	SI	N/A
72	El contratista deberá tener un plan de contingencia en caso que se presenten enfermedades infecto contagioso con el fin de evitar el contagio masivo por medio de los utensilios.	SI	N/A
73	El contratista deberá contar un protocolo u hoja de ruta en caso de una ETA, así mismo ante el riesgo de contaminación de alimentos.	SI	N/A
74	El contratista allegara Póliza de seguros donde garantice los siguientes amparos en favor de la entidad:	SI	N/A
	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimiento del contrato 20% - Calidad del servicio - No pago de salarios Responsabilidad civil extracontractual.		
75	MATERIA AMBIENTAL	SI	N/A


Página 21 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE		
Código: 2BS-FR-0019	CONTRATOS		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U		
Versión: 5	ÓRDENES DE COMPRA		
<p>El contratista deberá presentar junto a la oferta certificado con firma del representante legal que durante la ejecución del contrato se compromete a cumplimiento de las normas y/o estándares técnicos nacionales e internacionales, al igual que las normas, leyes y políticas de gobierno en materia de protección del medio ambiente.</p> <p>En su Artículo 79, la Constitución Nacional (CN) consagra que: Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. La Ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones que puedan afectarlo. Es deber del Estado proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines.</p> <p>Esta norma constitucional puede interpretarse de manera solidaria con el principio fundamental del <i>derecho a la vida</i>, ya que éste sólo se podría garantizar bajo condiciones en las cuales la vida pueda disfrutarse con calidad.</p> <p>La constitución nacional impone al Estado y a las personas la obligación de proteger las riquezas culturales y naturales (Art. 8), así como el deber de las personas y del ciudadano de proteger los recursos naturales y de velar por la conservación del ambiente (Art. 95), y las relacionadas a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Las relacionadas con la aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar. ✓ Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes. ✓ La obligación de presentar las actas de disposición final correspondientes y las licencias ambientales de quienes realizarán dicha disposición, ya sean contratistas nacionales o extranjeros. ✓ En los casos de tener personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle. <p>Solicitar al contratista en lo posible el análisis de ciclo de vida del producto y/o servicio a contratar según corresponda.</p>			
76	CRITERIOS DEL SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL	SI	N/A
77	<p>ETAPA PRECONTRACTUAL</p> <p>Requisitos en materia ambiental:</p> <p>En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014", se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así:</p> <p>1. Estudios previos</p> <p>Criterios para compras públicas sostenibles.</p>	SI	N/A


Página 22 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		
<p>Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, el contratista deberá presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del contratista.</p> <p>Nota 1: El contratista debe presentar comunicación oficial. Igualmente, el contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.</p> <p>Nota 2: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.</p> <p>SOPORTE REQUERIDO: El contratista deberá presentar comunicación que contenga la siguiente información presentación de permisos o licencias ambientales que dieron lugar a su funcionamiento o desarrollo de su actividad productiva o en su defecto se informe que no requieren de los mismos.</p> <p>ETAPA CONTRACTUAL</p> <p>2. Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios</p> <p>Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales u en otras instalaciones con motivo de prestar un servicio a la Policía Nacional.</p> <p>Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias, RAEEs, Envases de Sustancias Químicas y de derivados de hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Título 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios).</p> <p>Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. <input type="checkbox"/> Uso de elementos de protección personal. <input type="checkbox"/> Manejo de sustancias químicas. <input type="checkbox"/> Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía). <input type="checkbox"/> Normativa ambiental. 		


Página 23 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	POLICÍA NACIONAL
Versión: 5		
<p> <input type="checkbox"/> Saneamiento básico. <input type="checkbox"/> Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva. </p> <p> Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato. Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: </p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alcance <input type="checkbox"/> Objetivos <input type="checkbox"/> Responsables <input type="checkbox"/> Descripción de actividades <input type="checkbox"/> Cronograma <input type="checkbox"/> Indicadores que serán del control de la empresa contratista <p> Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. </p> <p> Nota 3: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento. </p> <p> 3. Otros criterios ambientales para considerar 3.1 Cafeterías o restaurantes </p> <p> El contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. </p> <p> Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. </p> <p> El contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. </p> <p> El contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además, deberá </p>		


Página 24 de 31 Código: 2BS-FR-0019	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		
<p>realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.</p> <p>El contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.</p> <p>El contratista deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.</p> <p>Evitará el uso de polietileno expandido más conocido como (ICOPOR) para servir alimentos.</p> <p>Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura – BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.</p> <p>Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.</p> <p>Nota 4: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.</p> <p>En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional". Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles, a continuación, se amplía la información referente al cumplimiento normativo ambiental.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986. 		


Página 25 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	POLICÍA NACIONAL
Versión: 5		
<p>2. El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter-calibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".</p> <p>3. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.</p> <p>4. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".</p> <p>Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.</p> <p>5. El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 meses después de suscrito el contrato las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato y realizar la limpieza según lo indicado en los requisitos dl sistema de gestión ambiental.</p>		

Página 26 de 31 Código: 2BS-FR-0019	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		
<p>6. El arrendatario realizara con personal técnico idóneo, el mantenimiento de las trampas de grasa portátil o que tenga, con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.</p> <p>7. El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (<i>parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas</i>) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "<i>Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones</i>", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (<i>si se están cumpliendo todos los parámetros</i>), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.</p> <p>Nota: de ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>8. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (<i>neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique</i>), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (<i>mantenimiento, calibración y/o verificación</i>), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites</p>		

Página 27 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		
<p>lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.</p> <p>10. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos -RAEE y se dictan otras disposiciones".</p> <p>11. El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.</p> <p>12. El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".</p> <p>13. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".</p> <p>14. El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones".</p> <p>15. 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 –</p>		

Página 28 de 31	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
<p>ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.</p> <p>16. El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (<i>de cómputo y periférico</i>), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado - RETIQ-.</p> <p>17. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.</p> <p>18. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.</p> <p>19. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "<i>Política Cero Papel</i>" (<i>aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y/o facturas físicas y magnéticas</i>).</p> <p>20. El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el <u>Ministerio de Minas y Energía</u> "<i>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</i>", 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%.</p> <p>21. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Identidad del producto <input type="checkbox"/> Información sobre componentes <input type="checkbox"/> Identificación de peligros <input type="checkbox"/> Primeros auxilios <input type="checkbox"/> Inflamabilidad y explosión <input type="checkbox"/> Medidas en caso de derrames o escapes 		

Página 29 de 31		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021				
Versión: 5				
	<input type="checkbox"/> Manipulación y almacenamiento <input type="checkbox"/> Control de exposición / protección personal <input type="checkbox"/> Propiedades físicas y químicas <input type="checkbox"/> Estabilidad y reactividad <input type="checkbox"/> Información toxicológica <input type="checkbox"/> Información ecológica <input type="checkbox"/> Consideraciones relativas a la eliminación <input type="checkbox"/> Información relativa al transporte <input type="checkbox"/> Informaciones reglamentarias			
	<p>Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".</p> <p>Nota 5: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.</p>			
78	En caso que se presenten incumplimientos del contrato o quejas, el supervisor del contrato deberá informar a la Dirección de la Escuela, quien podrá dar por terminado de manera unilateral el contrato.	SI		N/A
79	El contratista deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la resolución No. 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del título III de la parte 4ª. Del libro 10. Del decreto ley 2811 de 1974 y de los títulos I, II y XI de la ley 09 de 1979, en cuenta a residuos especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones.	SI		N/A
80	El contratista no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado, cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI		N/A
81	Se recalca el cumplimiento del instructivo No. 024 DIPON –DIRAF-70, de fecha 14 de septiembre de 2021, "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL", donde se establecen los parámetros para el arrendamiento y su cumplimiento en materia ambiental, lo cual será objeto de verificación constante por parte del señor supervisor del contrato, quien dejará los respectivos informes de las evidencias.	SI		N/A
82	El contratista se compromete a suministrar de manera diaria el desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, como lo determina el parágrafo del artículo 1 de la resolución número 1170 de fecha 17 de marzo de 2025.	SI		N/A
83	El contratista se comprometerá a no suspender el servicio de alimentación en ningún momento durante la vigencia del contrato, asegurando la prestación continua del servicio para los estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Simón Bolívar. El servicio deberá mantenerse las 24 horas del día, los 7 días de la semana, incluyendo fines de semana y festivos. Cualquier eventualidad que pueda afectar la continuidad del servicio deberá ser comunicada de manera inmediata al supervisor del contrato, y el arrendatario deberá proponer una solución o plan de contingencia que garantice que la prestación del servicio no se vea interrumpida.	SI		N/A
84	El contratista se comprometerá a cumplir con la Directiva Permanente No. 042 del 10 de diciembre de 2025 "Por medio de la cual se establecen Lineamientos para la gestión antisoborno, de regalos y cabildeo en el sector defensa".	SI		N/A

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

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

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

- El día 29 de abril de 2026, se recibe mediante comunicación oficial No. GE-2026-000708-ESBOL, respuesta a la novedad sobre servicio de alimentación GS-2026-003159-ESBOL, firmada por la representante legal de la empresa Alimentos al Natural S.A.S.
- El día 29 de abril de 2026, se recibe mediante comunicación oficial No. GE-2026-000710-ESBOL, respuesta a la novedad sobre servicio de alimentación GS-2026-003125-ESBOL, firmada por la representante legal de la empresa Alimentos al Natural S.A.S.
- El día 05 de mayo de 2026, se recibe mediante comunicación oficial No. GE-2026-000709-ESBOL, respuesta a la novedad sobre servicio de alimentación Ge-2026-000531-ESBOL, firmada por la representante legal de la empresa Alimentos al Natural S.A.S.
- El día 08 de mayo de 2026, se recibe en la subdirección de la unidad, informe en el cual se evidencian los formatos de los seguimientos de calidad que se realizan actualmente en el comedor de estudiantes, con las respectivas fotografías y certificaciones correspondientes, firmado por administradora de sede comedor de estudiantes y auxiliares de policía de la empresa Alimentos al Natural S.A.S.
- El día 13 de mayo de 2026, se recibe mediante correo electrónico, el informe del almuerzo especial para el día 14 de mayo de 2026, firmado por administradora de sede comedor de estudiantes y auxiliares de policía de la empresa Alimentos al Natural S.A.S.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido **31** días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando **334** días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

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

NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS ESPECIALES ESBOL

NIT: 800.141.336-6

BANCO: BANCO POPULAR

NUMERO DE CUENTA: 110-600-06105-5


CODIGO: 01

TIPO DE CUENTA: CORRIENTE

OFICINA: BANCO POPULAR, TULUÁ

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	% del valor del contrato
Valor total del contrato u orden de compra	\$ 83.016.780,00	100%
Valor total de las entregas	\$ 13.836.130,00	16.67%
Valor total facturado	\$ 13.836.130,00	16.67%
Valor facturado pendiente de pago	\$ 0	0%
Valor pagado	\$ 13.836.130,00	16.67%
Valor pendiente de entrega	\$ 69.180.650,00	83.33%

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

NOTA: El 01 y el 15 de abril de 2026, se realizó el pago del arrendamiento, correspondiente al periodo comprendido del 20 de abril de 2026 al 20 de mayo de 2026 y el 05 de mayo de 2026, se realizó el pago del arrendamiento, correspondiente al periodo comprendido del 21 de mayo de 2026 al 20 de junio de 2026.

Así mismo, se efectúan los pagos por \$1.855.934,00, \$4.332.959,00 y \$ 7.236.055,00 correspondientes a los servicios públicos de energía, agua y gas natural, respectivamente.

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
No aplica	\$6.918.065,00	Del 20/04/2026 al 20/05/2026	\$6.918.065,00	1	\$6.918.065,00	N/A	N/A
No aplica	\$6.918.065,00	Del 21/05/2026 al 20/06/2026	\$6.918.065,00	2	\$6.918.065,00	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes

No aplica.

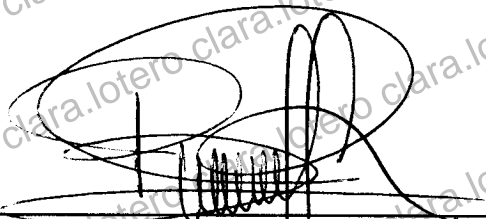
5. RECOMENDACIONES

Sin recomendaciones

6. CONCLUSIONES

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

Atentamente,



MY. BORIS ALEJANDRO PINTO RODRÍGUEZ
 Subdirector Escuela de Policía Simón Bolívar (E)
 Supervisor Contrato No. 48-1-10008-26
 Correo electrónico: esbol.sudie@policia.gov.co
 Celular: 3102087019

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901638424	7	ALIMENTOS AL NATURAL SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	SIMON BOLIVAR TULUA	KM 1 1 1	TULUA-VALLE	3053257822	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo		Fecha		Pago	
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-04	2026-05	292552309	9504518949	E	2026/05/08	2026/05/08	BANCOLOMBIA	0	\$15,134,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES																																										
EMPLEADO			NOVEDADES												PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes						
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tdc	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	lge	lma	vac	avp	vct	lri	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC			Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias
1	CC	1006433526	ARAGON MORENO BRAYAN ANDRES	X																230301	6	\$370,000	\$59,200	EPS037	6	\$370,000	\$14,800	CCF57	6	\$370,000	\$14,800	14-11	6	\$370,000	\$9,100	6	\$0	\$0	SI	\$97,900		
2	CC	1006017157	ARANA FRANCO JUAN FERNADO								X									230301	26	\$1,930,447	\$308,900	EPS037	26	\$1,930,447	\$77,300	CCF57	26	\$1,930,447	\$77,300	14-11	26	\$1,930,447	\$47,100	26	\$0	\$0	SI	\$510,600		
3	CC	1006017157	ARANA FRANCO JUAN FERNADO									X								230301	4	\$246,667	\$39,500	EPS037	4	\$246,667	\$9,900	CCF57	4	\$246,667	\$0	14-11	4	\$246,667	\$0	4	\$0	\$0	SI	\$49,400		
4	CC	31204965	BEJARANO SAAYEDRA DELLY OLAYDA								X									230301	30	\$2,198,137	\$351,800	EPS018	30	\$2,198,137	\$88,000	CCF57	30	\$2,198,137	\$88,000	14-11	30	\$2,198,137	\$53,600	30	\$0	\$0	SI	\$581,400		
5	CC	38791164	CARTAGENA GOMEZ LUZ ALEIDA								X									25-14	30	\$2,108,647	\$337,400	EPS018	30	\$2,108,647	\$84,400	CCF57	30	\$2,108,647	\$84,400	14-11	30	\$2,108,647	\$51,400	30	\$0	\$0	SI	\$557,600		
6	CC	29872869	GRANDA RENTERIA ALURA NELLY								X									230301	30	\$2,227,988	\$356,500	EPS037	30	\$2,227,988	\$89,200	CCF57	30	\$2,227,988	\$89,200	14-11	30	\$2,227,988	\$54,300	30	\$0	\$0	SI	\$589,200		
7	CC	1117019105	GRANDA CORRALES SEBASTIAN	X																230301	6	\$350,181	\$56,100	EPS037	6	\$350,181	\$14,100	CCF57	6	\$350,181	\$14,100	14-11	6	\$350,181	\$8,600	6	\$0	\$0	SI	\$92,900		
8	CC	1053865333	HERNANDEZ TORO MARIA FERNANDA																	230301	30	\$3,000,000	\$480,000	EPS005	30	\$3,000,000	\$120,000	CCF57	30	\$3,000,000	\$120,000	14-11	30	\$3,000,000	\$73,100	30	\$0	\$0	SI	\$793,100		
9	CC	1116276178	JARAMILLO GRAJALES DAHIAN EISETH								X									230301	30	\$2,163,164	\$346,200	EPS037	30	\$2,163,164	\$86,600	CCF57	30	\$2,163,164	\$86,600	14-11	30	\$2,163,164	\$52,700	30	\$0	\$0	SI	\$572,100		
10	CC	1094881513	LEMONS CASTAÑO AIXA STELLA								X									230301	30	\$2,257,420	\$361,200	EPS037	30	\$2,257,420	\$90,300	CCF57	30	\$2,257,420	\$90,300	14-11	30	\$2,257,420	\$55,000	30	\$0	\$0	SI	\$596,800		
11	CC	29187796	LONDONO MENDEZ LUCELY								X									25-14	30	\$2,130,135	\$340,900	EPS037	30	\$2,130,135	\$85,300	CCF57	30	\$2,130,135	\$85,300	14-11	30	\$2,130,135	\$51,900	30	\$0	\$0	SI	\$563,400		
12	CC	31794968	LOPEZ MARIA YUGLENI								X									230301	30	\$2,205,742	\$353,000	ESSC18	30	\$2,205,742	\$88,300	CCF57	30	\$2,205,742	\$88,300	14-11	30	\$2,205,742	\$53,800	30	\$0	\$0	SI	\$583,400		
13	CC	1116261249	MARTINEZ MARTINEZ DULFAY ELENA								X									25-14	30	\$2,191,417	\$350,700	ESSC18	30	\$2,191,417	\$87,700	CCF57	30	\$2,191,417	\$87,700	14-11	30	\$2,191,417	\$53,400	30	\$0	\$0	SI	\$579,500		
14	CC	1012329347	MATABAJOS ACEVEDO YULY ANDREA								X									230301	30	\$2,251,106	\$360,200	EPS037	30	\$2,251,106	\$90,100	CCF57	30	\$2,251,106	\$90,100	14-11	30	\$2,251,106	\$54,900	30	\$0	\$0	SI	\$595,300		
15	CC	1020400564	MONTOYA MURILLO NATALI															X		25-14	27	\$1,575,815	\$252,200	EPS041	27	\$1,575,815	\$63,100	CCF57	27	\$1,575,815	\$0	14-11	27	\$1,575,815	\$0	27	\$0	\$0	SI	\$315,300		
16	CC	1020400564	MONTOYA MURILLO NATALI								X									25-14	3	\$231,597	\$37,100	EPS041	3	\$231,597	\$9,300	CCF57	3	\$231,597	\$9,300	14-11	3	\$231,597	\$5,700	3	\$0	\$0	SI	\$61,400		
17	CC	1116238437	MORALES RESTREPO MICHELL ROBERT															X		230301	30	\$1,850,000	\$296,000	EPS037	30	\$1,850,000	\$74,000	CCF57	30	\$1,850,000	\$0	14-11	30	\$1,850,000	\$0	30	\$0	\$0	SI	\$370,000		
18	CC	38794693	MUNOZ TRUJILLO HOLMA YICELL								X									230301	30	\$2,200,569	\$352,100	ESSC18	30	\$2,200,569	\$88,100	CCF57	30	\$2,200,569	\$88,100	14-11	30	\$2,200,569	\$53,700	30	\$0	\$0	SI	\$582,000		
19	CC	6501514	NOREÑA ESCOBAR RAUL								X									230301	30	\$2,068,853	\$331,100	EPS018	30	\$2,068,853	\$82,800	CCF57	30	\$2,068,853	\$82,800	14-11	30	\$2,068,853	\$50,400	30	\$0	\$0	SI	\$547,100		
20	CC	1116242664	ORTIZ SINISTERRA LUZ ESTELLA								X									230201	30	\$2,123,768	\$339,900	EPS010	30	\$2,123,768	\$85,000	CCF57	30	\$2,123,768	\$85,000	14-11	30	\$2,123,768	\$51,800	30	\$0	\$0	SI	\$561,700		
21	CC	1116243375	OSPINA OSPINA JULIAN									X								25-14	2	\$133,334	\$21,400	EPS037	2	\$133,334	\$5,400	CCF57	2	\$133,334	\$0	14-11	2	\$133,334	\$0	2	\$0	\$0	SI	\$26,800		
22	CC	1116243375	OSPINA OSPINA JULIAN								X									25-14	28	\$2,181,668	\$349,100	EPS037	28	\$2,181,668	\$87,300	CCF57	28	\$2,181,668	\$87,300	14-11	28	\$2,181,668	\$53,200	28	\$0	\$0	SI	\$576,900		
23	CC	1003338955	PINO ROJAS IRELENIS PAOLA									X								230301	30	\$1,750,905	\$280,200	EPS037	30	\$1,750,905	\$70,100	CCF57	30	\$1,750,905	\$0	14-11	30	\$1,750,905	\$0	30	\$0	\$0	SI	\$350,300		
24	CC	1116265886	SAENZ MONTOYA ERIKA VANESSA								X									230301	30	\$2,154,011	\$344,700	ESSC18	30	\$2,154,011	\$86,200	CCF57	30	\$2,154,011	\$86,200	14-11	30	\$2,154,011	\$52,900	30	\$0	\$0	SI	\$569,600		
25	CC	66720681	SALGADO ARIZA AYDEE								X									230301	30	\$2,167,939	\$346,900	EPS018	30	\$2,167,939	\$86,800	CCF57	30	\$2,167,939	\$86,800	14-11	30	\$2,167,939	\$52,900	30	\$0	\$0	SI	\$573,400		
26	CC	1116235261	SOLIS GARCES DIANA SORAHY								X									230301	30	\$2,220,068	\$355,300	ESSC18	30	\$2,220,068	\$88,900	CCF57	30	\$2,220,068	\$88,900	14-11	30	\$2,220,068	\$54,100	30	\$0	\$0	SI	\$587,200		
27	CC	1116258301	TORO TAPIE YERLIANY										X							230301	14	\$817,089	\$130,800	ESSC18	14	\$817,089	\$32,700	CCF57	14	\$817,089	\$0	14-11	14	\$817,089	\$0	14	\$0	\$0	SI	\$163,900		
28	CC	1116258301	TORO TAPIE YERLIANY								X									230301	16	\$1,252,561	\$200,500	ESSC18	16	\$1,252,561	\$50,200	CCF57	16	\$1,252,561	\$50,200	14-11	16	\$1,252,561	\$30,600	16	\$0	\$0	SI	\$331,500		
29	CC	1116279559	TRUJILLO LOPEZ PAOLA ANDREA								X									230301	30	\$2,174,703	\$348,000	EPS002	30	\$2,174,703	\$87,000	CCF57	30	\$2,174,703	\$87,000	14-11	30	\$2,174,703	\$53,000	30	\$0	\$0	SI	\$575,000		

DATOS GENERALES DEL APORTANTE		Razon Social		Clase Aportante		Sucursal Principal		Direccion		Ciudad-Departamento		Teléfono		Exonerado SENAE		ICBF	
NIT 901638424		7 ALIMENTOS AL NATURAL SAS		B - MENOS DE 200 COTIZANTES		SIMON BOLMAR TLUIVA		NM 1 1		TLUIVA-VALLE		305257822		SI			
DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION																	
Periodo		Clave		Tipo		Fecha		Pago		Banco		Dias Mora		Valor			
2026-04		29252209		E		2026/05/08		2026/05/08		BANCOLOMBIA		0		\$15,134,300			
RESUMEN DE PAGO																	
RIESGO		CODIGO		NIT		DV		AFILIADOS		VALOR LIQUIDADO		INTERESES MORA		SALDOS E		VALOR A PAGAR	
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)		25-14		900,336,004		7		5		\$1,688,800		\$1,688,800		\$0		\$0	
PORVENIR		230301		800,224,808		8		23		\$7,377,400		\$7,377,400		\$0		\$0	
PROTECCION		230201		800,229,739		0		1		\$339,900		\$339,900		\$0		\$0	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)		14-11		890,903,790		5		29		\$1,277,800		\$1,277,800		\$0		\$0	
ARL SURA																	
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)																	
COMFANDI		CCF57		890,303,208		5		29		\$2,097,600		\$2,097,600		\$0		\$0	
EPS (ADMINISTRADORAS: 7)																	
EMSSANAR		ESSC18		901,021,565		8		7		\$606,800		\$606,800		\$0		\$0	
EPS SURA (ANTES SUSALUD)		EPS010		800,088,702		2		1		\$85,000		\$85,000		\$0		\$0	
NUEVA E.P.S.		EPS037		900,156,264		2		14		\$1,039,600		\$1,039,600		\$0		\$0	
NUEVA EPS MOVILIDAD		EPS041		900,156,264		2		1		\$72,400		\$72,400		\$0		\$0	
S.O.S. SERVICIO OCCIDENTAL DE SALUD		EPS018		805,001,157		2		4		\$342,000		\$342,000		\$0		\$0	
SALUD TOTAL		EPS002		800,130,907		4		1		\$87,000		\$87,000		\$0		\$0	
SANTITAS		EPS005		800,251,440		6		1		\$120,000		\$120,000		\$0		\$0	
TOTAL								29		\$15,134,300		\$15,134,300		\$0		\$15,134,300	

**CERTIFICADO DE PAGO DE APORTES PARAFISCALES**

Yo, **ALEX FERNANDO VARGAS GARAVITO**, identificado(a) con cédula de ciudadanía No. **1.049.625.148** de **TUNJA**, actuando en calidad de **Contador** de la empresa **ALIMENTOS AL NATURAL**, con NIT **901.638.424**, certifico que La empresa ha realizado de manera oportuna y completa los pagos correspondientes a los aportes parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF, y Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA), conforme a lo establecido en la normatividad colombiana vigente, durante el período comprendido entre el mes de **ABRIL** y **MAYO** del 2026

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

EL presente certificado se expide en soledad Atlántico, a los 12 días del mes de **MAYO** 2026

Atentamente,

ALEX FERNANDO VARGAS GARAVITO
Contador de Alimentos Al Natural S.A.S.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**



Certificado No:

7815065525489689

LA REPUBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL
JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

**CERTIFICA A:
QUEN INTERESE**

Que el contador público **ALEX FERNANDO VARGAS GARAVITO** identificado con CEDULA DE CIUDADANIA No 1049625148 de TUNJA (BOYACA) Y Tarjeta Profesional No 210311-T Si tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

Dado en BOGOTA a los 16 días del mes de Febrero de 2026 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.


SAHER A. MELÉNDEZ PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 952 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

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

**RADICACION**Radicación al No. GE-2026-000708-cc 6dFecha de Recibido: 7-5-2026Turno: 2-26 PM Radicador: José Valbuena

Barranquilla, 29 de abril de 2026.

Señor(es):
ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR.
Aten; PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CARDENAS.
Subdirector de Escuela de Policía.

Asunto: Respuesta a novedad sobre servicio de alimentación - Auxiliares de Policía
Radicación: Respuesta GS-2026-003159-ESBOL.

Respetado señor reciba un cordial saludo.

En atención a la novedad informada respecto al estado de los alimentos suministrados al personal de Auxiliares durante el turno señalado, (marzo 29 de 2026) me permito manifestar que esta situación reviste la mayor importancia, toda vez que compromete el bienestar y las condiciones básicas del servicio del personal.

Se ha dispuesto de manera inmediata la verificación del servicio de alimentación con nuestro equipo, la administradora y nuestra ingeniera de calidad ya que son los directos encargados del servicio de alimentación, con el fin de establecer las causas que originaron las condiciones no aptas de los alimentos reportados (olor fuerte y sabor amargo). De igual manera, se adelantaron las acciones correctivas correspondientes y se evaluó el cumplimiento de las condiciones de calidad, higiene y salubridad exigidas contractualmente.

En primer lugar, es pertinente indicar que, conforme a los registros operativos del servicio, no se evidencia reporte interno, novedad documentada ni alerta durante la jornada correspondiente que dé cuenta de inconsistencias en las condiciones organolépticas de los alimentos suministrados.

En ese sentido, la compañía cuenta con controles de calidad aplicados en cada etapa del proceso productivo, incluyendo verificación de materias primas, control de temperaturas, pruebas sensoriales básicas previas al despacho y supervisión en punto de servicio, lo cual permite inferir que los alimentos fueron entregados en condiciones aptas para el consumo al momento de su distribución.

Ahora bien, frente a lo señalado en el informe, es necesario advertir que las características descritas (olor fuerte o sabor amargo) pueden obedecer a factores posteriores a la entrega del alimento, tales como condiciones de exposición, tiempos de consumo, manipulación

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



externa o variables ambientales, circunstancias que escapan al control directo del proveedor una vez finalizada la entrega.

De igual forma, la ausencia de información detallada respecto a fecha cierta, identificación del lote, tipo específico de preparación afectada o evidencia física verificable, limita de manera significativa la posibilidad de realizar una trazabilidad técnica completa que permita determinar con certeza el origen de la situación reportada.

Bajo este escenario, resulta fundamental reiterar la importancia de que cualquier novedad relacionada con el servicio de alimentación sea comunicada de manera inmediata al personal encargado, especialmente al administrador y/o ingeniera turno, con el fin de activar los protocolos de verificación, toma de muestras, análisis en sitio y adopción de medidas correctivas inmediatas.

Sin perjuicio de lo anterior, la compañía mantiene su compromiso con la mejora continua, razón por la cual se reforzarán los controles preventivos y de supervisión, en aras de mitigar cualquier riesgo potencial en la prestación del servicio.

Finalmente, ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S. manifiesta su disposición permanente para atender cualquier requerimiento adicional, así como para participar en espacios de verificación conjunta que permitan esclarecer de manera objetiva las situaciones reportadas.

Cordialmente,

Claudia Patricia Restom Jaraba
Representante Legal
Alimentos al Natural S.A.S.

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

**RADICACION**Radicado al GE-2026-000710-cc/bdFecha de Recepción: 7-5-2026Hora: 7-35 PM Radicador: Jonece Valera

Barranquilla, 29 de abril de 2026.

Señor(es):
ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR.
Aten; Capitan VERONICA ALEJANDRA MOLINA BUSTAMANTE.
Jefe Grupo Soporte y Apoyo Administrativo.

Asunto: Respuesta a novedad sobre servicio de alimentación - Auxiliares de Policía
Radicación: Respuesta GS-2026-003125 ESBOL.

Cordial saludo,

De manera atenta y respetuosa, en atención al informe de novedad presentado con fecha 28-03-2026, relacionado con la situación evidenciada durante la formación del personal de auxiliares de policía para el segundo turno de seguridad, me permito dar respuesta en los siguientes términos:

Una vez analizada la situación descrita, se identifica que la novedad se originó por un retraso en la disponibilidad de los alimentos (desayuno), lo cual generó que el personal no contara oportunamente con la ingesta necesaria antes de iniciar sus labores, situación que puede afectar las condiciones físico-anímicas requeridas para la prestación del servicio.

No obstante, se resalta la adecuada reacción del personal de mando al tomar medidas inmediatas para evitar afectaciones en la operación del servicio, realizando el relevo correspondiente y garantizando posteriormente la entrega de los alimentos en los puestos de facción.

PLAN DE ACCIÓN

Con el fin de evitar la recurrencia de este tipo de situaciones, se establecen las siguientes acciones correctivas y preventivas:

- 1. Coordinación con el proveedor de alimentación:** Se reforzarán los canales de comunicación con el responsable del suministro de alimentos, estableciendo horarios estrictos de entrega previos a la formación del personal.
- 2. Verificación previa del servicio de alimentación:** Se implementará un control por parte del personal responsable, para confirmar la disponibilidad de los alimentos antes de la salida del personal a turno.
- 3. Establecimiento de tiempos de contingencia:** Se definirán tiempos de anticipación en la entrega de alimentos, con el fin de mitigar retrasos operativos.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822



ALIMENTOS AL NATURAL

- 4. Registro y seguimiento de novedades.** Se llevará un control documentado de este tipo de situaciones, con el propósito de realizar seguimiento y tomar decisiones oportunas.
- 5. Fortalecimiento del protocolo de bienestar del personal:** Se reiterará la importancia de garantizar condiciones adecuadas de alimentación como parte fundamental del bienestar y desempeño del personal en servicio.

CONCLUSIÓN

La situación presentada fue atendida de manera oportuna, evitando impactos en la prestación del servicio. Sin embargo, se hace necesario fortalecer los controles asociados al suministro de alimentos, con el fin de garantizar condiciones óptimas para el personal desde el inicio de sus labores.

Agradezco la atención prestada y quedo atento(a) a cualquier requerimiento adicional.

Cordialmente,

Claudia Patricia Restom Jaraba
Representante Legal
Alimentos al Natural S.A.S.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email:alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822

**RADICACION**Radicado al No. GE-2026-000709-esbolFecha de Recibido: 7-5-20262-31 p4
Radicador: Donce Valbuena

Tuluá, 5 de mayo de 2026.

Señor:
ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR.
PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.
E. S. D.

Asunto: Respuesta informe GE-2026-000531-ESBOL

Cordial saludo,

En atención al informe identificado con el consecutivo **GE-2026-000531-ESBOL, ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.**, identificada con NIT 901.638.424-7, representada legalmente por la señora **CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA**, se permite dar respuesta en los siguientes términos:

En primer lugar, agradecemos la información suministrada, la cual resulta fundamental para el fortalecimiento de nuestros procesos y el aseguramiento de los estándares de calidad e inocuidad alimentaria en la prestación del servicio.

Al respecto, es pertinente indicar que la compañía cuenta con estrictos protocolos de manipulación de alimentos, en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, los cuales abarcan controles en la recepción de materia prima, almacenamiento, preparación, cocción y distribución de los alimentos.

Frente a las situaciones expuestas en el informe, se ha dispuesto el inicio de un proceso de verificación interna, que comprende la revisión de las condiciones de los insumos utilizados, la inspección de las áreas de producción, la validación de la cadena de conservación y el análisis de posibles factores externos que pudieran haber incidido en lo reportado.

Es importante señalar que, en este tipo de eventos, pueden concurrir múltiples variables, incluyendo condiciones ambientales o factores posteriores a la entrega del producto, por lo cual cualquier conclusión debe estar precedida de una verificación técnica en sitio.

Asimismo, es necesario informar que, para la adecuada gestión de este tipo de situaciones, se solicita respetuosamente a los estudiantes y auxiliares dar aplicación al conducto regular establecido. Si bien comprendemos que, de manera general, las observaciones suelen ser presentadas directamente ante

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148

Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822



la institución educativa, resulta indispensable contar con la presencia de la administradora del servicio de alimentación al momento en que se reporten este tipo de novedades, con el fin de realizar la verificación inmediata y evaluación directa de los alimentos en cuestión.

Lo anterior permite garantizar un análisis oportuno, objetivo y técnico de la situación reportada, así como la adopción de las medidas correctivas a que haya lugar, evitando conclusiones sin la debida validación en sitio.

Sin perjuicio de lo anterior, y en aplicación del principio de mejora continua, se han reforzado las siguientes acciones:

- Reentrenamiento del personal en buenas prácticas de manufactura (BPM).
- Fortalecimiento de los controles de inspección sanitaria.
- Seguimiento a proveedores de materias primas.
- Supervisión permanente en los puntos de distribución.

Finalmente, una vez concluido el proceso de verificación interna, se informarán los resultados correspondientes y, de ser procedente, se adoptarán las medidas adicionales a que haya lugar.

Reiteramos nuestro compromiso con la calidad del servicio, la seguridad alimentaria y el bienestar de los usuarios.

Cordialmente,

Claudia Patricia Restom Jaraba
Representante Legal
Alimentos al Natural S.A.S.

Dirección: Carrera 32 # 25 - 148
Soledad-Atlántico

Email: alimentosalnaturals@gmail.com

Teléfono: 3053257822



Tuluá, Valle del Cauca, 08 de mayo de 2026

Mayor Boris Alejandro Pinto Rodríguez

Subdirector – Escuela de Policía Simón Bolívar.

Asunto: informe de actividades realizadas durante el periodo del mes de abril.

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

A continuación, se relacionan los anexos correspondientes:

Anexo 1. Menú

Anexo 2. Procesos de limpieza y desinfección

Anexo 2.1. Limpieza y desinfección de trampas de grasa

Anexo 2.2. Control Buenas prácticas higiénicas

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

Anexo 3. Control de residuos sólidos

Anexo 3.1 Certificado de disposición de residuos sólidos

Anexo 4. Control de plagas

Anexo 5. Recepción de materia prima

Anexo 6. Recepción de mercancía

Anexo 7. Control de temperatura

Anexo 8. Control de agua potable

Anexo 9. Propiedades organolépticas y PCC de cocción

Anexo 10 mantenimiento y calibración de equipos

Anexo 10.1 Certificado de calibración de equipos

Anexo 11. Capacitaciones

Anexo 12. Encuesta de satisfacción

Anexo 13. Valor agregado Cena especial y bono de regalo curso 008



Anexo 14. Evidencia fotográfica

Anexo 15. Servicios públicos

Anexo 16. Pago del arriendo

Daniela Uribe O.

Daniela Uribe Quiñones

Administradora de sede Comedor de Estudiantes y Auxiliares de Policía

Alimentos al Natural S.A.S.

ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR SEMANA 2

DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	
BEBIDA	Agua de la casa	BEBIDA	Agua de la casa	BEBIDA	Agua de la casa
PROTEICO	200 ml	PROTEICO	200 ml	PROTEICO	200 ml
ACOMPANANTE	200 ml	ACOMPANANTE	200 ml	ACOMPANANTE	200 ml
ARROZ	150 g	ARROZ	150 g	ARROZ	150 g
ENSALADA	100 g	ENSALADA	100 g	ENSALADA	100 g
Jugo en agua		Jugo en agua		Jugo en agua	

SEMANA 1

ANEXO 1. MENU

ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR SEMANA 1

DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	
BEBIDA	Agua de la casa	BEBIDA	Agua de la casa	BEBIDA	Agua de la casa
PROTEICO	200 ml	PROTEICO	200 ml	PROTEICO	200 ml
ACOMPANANTE	200 ml	ACOMPANANTE	200 ml	ACOMPANANTE	200 ml
ARROZ	150 g	ARROZ	150 g	ARROZ	150 g
ENSALADA	100 g	ENSALADA	100 g	ENSALADA	100 g
Jugo en agua		Jugo en agua		Jugo en agua	

SEMANA 2

ANEXO 2

ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR SEMANA 2

DATOS ADMINISTRATIVOS
C C 10077341
MAY 2023 00 11

OBSERVACION 1: El gramaje del producto hace referencia al peso neto en cocido

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

DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	
BEBIDA	Agua de la casa	BEBIDA	Agua de la casa	BEBIDA	Agua de la casa
PROTEICO	200 ml	PROTEICO	200 ml	PROTEICO	200 ml
ACOMPANANTE	200 ml	ACOMPANANTE	200 ml	ACOMPANANTE	200 ml
ARROZ	150 g	ARROZ	150 g	ARROZ	150 g
ENSALADA	100 g	ENSALADA	100 g	ENSALADA	100 g
Jugo en agua		Jugo en agua		Jugo en agua	

DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	
BEBIDA	Agua de la casa	BEBIDA	Agua de la casa	BEBIDA	Agua de la casa
PROTEICO	200 ml	PROTEICO	200 ml	PROTEICO	200 ml
ACOMPANANTE	200 ml	ACOMPANANTE	200 ml	ACOMPANANTE	200 ml
ARROZ	150 g	ARROZ	150 g	ARROZ	150 g
ENSALADA	100 g	ENSALADA	100 g	ENSALADA	100 g
Jugo en agua		Jugo en agua		Jugo en agua	



	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIO
MIERCOLES	BEBIDA 200 ml Café con leche	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	Una fruta
	PROTEICO 70 g Huevos revueltos	SOPA 220 cc Sopa de lentejas	PROTEICO 70 g Albondigas de cerdo en salsa	
	CALENTADO Arroz	PROTEICO 120 g Pasta apicada	ACOMPANANTE 80 g Lentejas guisadas	
	CEREAL 40 g Avena	ACOMPANANTE 80 g Yuca suculada	ARROZ 150 g Blanco	
JUEVES	BEBIDA 200 ml Avena	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	Jugo en agua + docaldillo
	PROTEICO 70 g Hamburguesas	SOPA 220 ml Sopa de lentejas	PROTEICO 70 g Croquetas de carne	
	CALENTADO Arroz	PROTEICO 120 g Cerdo asado	ACOMPANANTE 80 g Pasta en salsa	
	CEREAL 40 g Pan tostado	ACOMPANANTE 80 g Tajado medura	ARROZ 150 g Blanco	
VIERNES	BEBIDA 200 ml Aguapanela con canela	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	Una fruta
	PROTEICO 70 g Huevos revueltos	SOPA 220 cc Frijoles	PROTEICO 70 g Cerdo asado	
	CALENTADO Arroz	PROTEICO 120 g Chicharrón	ACOMPANANTE 80 g Blanquito guisado	
	CEREAL 40 g Pan magiote	ACOMPANANTE 80 g Tajado medura	ARROZ 150 g Blanco	

	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIO
SABADO	BEBIDA 200 ml Chocolate	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	Jugo en agua + morcote
	PROTEICO 70 g Chorizo	SOPA 220 cc Sopa de guineo	PROTEICO 70 g Pasta suculada	
	CALENTADO Cazuela de frijol	PROTEICO 120 g Albondigas molendinas	ACOMPANANTE 80 g Yuca suculada	
	CEREAL 40 g Arroz	ACOMPANANTE 80 g Papa chorreada	ARROZ 150 g Blanco	
DOMINGO	BEBIDA 200 ml Café con leche	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	Jugo en agua + galletas waffer
	PROTEICO 70 g Huevos revueltos	SOPA 220 cc Mie de carne y verduras	PROTEICO 70 g Cerdo en salsa	
	CALENTADO Arroz	PROTEICO 120 g Mie de carne y verduras	ACOMPANANTE 80 g Tajado medura	
	CEREAL 40 g Galletas	ACOMPANANTE 80 g Pan tostado	ARROZ 150 g Blanco	

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

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

[Firma]

DAYRA MARINA BARRERO
C.C. 100712247
TEL: 2627-86-11



ESCUELA DE POLICIA SIMÓN BOLIVAR SEMANA 3				
	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIO
LUNES	BEBIDA 200 ml Agua de panela	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	Jugo en agua + panela
	PROTEICO 70 g Huevo revuelto	SOPA 220 cc Sopa de verduras	PROTEICO 70 g Croquetas de carne	
	CALENTADO Arroz con verduras	PROTEICO 120 g Maduro celado	ACOMPANANTE 80 g Arroz	
	CEREAL 40 g Avena	ACOMPANANTE 80 g Arroz	ARROZ 150 g Blanco	
MARTES	BEBIDA 200 ml Coca Cola	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	Una fruta
	PROTEICO 70 g Chorizo	SOPA 220 cc Sopa de tortilla	PROTEICO 70 g Albondigas frito	
	CALENTADO Arroz	PROTEICO 120 g Cerdo a los tres huesos	ACOMPANANTE 80 g Carneles guisadas	
	CEREAL 40 g Pan magiote	ACOMPANANTE 80 g Papa de papa	ARROZ 150 g Blanco	
MIÉRCOLES	BEBIDA 200 ml Chocolate	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	Jugo en agua + morcote
	PROTEICO 70 g Navajos asados	SOPA 220 cc Crema de alhame	PROTEICO 70 g Cerdo asado	
	CALENTADO Arroz	PROTEICO 120 g Pechuga frito	ACOMPANANTE 80 g Arroz guisado	
	CEREAL 40 g Pan rajado	ACOMPANANTE 80 g Pasta en salsa	ARROZ 150 g Blanco	
JUEVES	BEBIDA 200 ml Avena con leche	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	Jugo en agua + galletas too leche
	PROTEICO 70 g Huevos rancheros	SOPA 220 cc Sopa de papas	PROTEICO 70 g Mollejo de papa	
	CALENTADO Arroz blanco	PROTEICO 120 g Res en chichurri	ACOMPANANTE 80 g Papa en cacerola	
	CEREAL 40 g Arroz	ACOMPANANTE 80 g Maduro	ARROZ 150 g Blanco	
VIERNES	BEBIDA 200 ml Café con leche	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml Jugo de la casa	Jugo en agua + galletas waffer
	PROTEICO 70 g Huevos revueltos	SOPA 220 cc Sopa de frijol	PROTEICO 70 g Croquetas de carne	
	CALENTADO Arroz	PROTEICO 120 g Chicharrón	ACOMPANANTE 80 g Papa guisada	
	CEREAL 40 g Pan magiote	ACOMPANANTE 80 g Tajado de maduro	ARROZ 150 g Blanco	



EsBOL - Comedor de estudiantes
05 de abril al 11 abril de 2026

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.
 OPERACIÓN COMERCIAL PARA EL MANEJO ALIMENTICIO DE ALIMENTOS

Nombre del Estudiante	Comida	Bebida	Postre	Fruta	Leche	Yogurt	Carne	Pescado	Huevo	Grano	Verdura	Hortaliza	Legumbre	Grasa	Sal	Azúcar	Almidón	Alimento
Maria Fernanda	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
María Fernanda	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fernanda	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mano	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



EsBOL - Comedor de estudiantes
12 de abril al 20 de abril 2026

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.
 OPERACIÓN COMERCIAL PARA EL MANEJO ALIMENTICIO DE ALIMENTOS

Nombre del Estudiante	Comida	Bebida	Postre	Fruta	Leche	Yogurt	Carne	Pescado	Huevo	Grano	Verdura	Hortaliza	Legumbre	Grasa	Sal	Azúcar	Almidón	Alimento
Maria Fernanda	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
María Fernanda	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fernanda	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mano	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



ANEXO 3. CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.						
CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE ENVASES / FRUTAS / VERDURAS / HUEVOS						
Local:	ESBOL - Comedor de estudiantes					
Frecuencia de empleo:	Cada vez que se realiza					
Preparaciones:	Preparación de empujones y platos de exposición al proveedor					
Act del Operario:	Se lavó / frotó / frotó a presión / lavó / desinfectó / se desinfectó el personal y se lavó los platos / cubiertos de uso común					
Producto / Empaque / Tipo de Residuo	Diferencia / Descripción / Volumen	Densificación	Tiempo de exposición	Responsable	Observaciones	Acción Correctiva
Huevos	Acido Peracético 75ml x 30ltro	10 min	Dulcay			
Leche	Hipoclorito de sodio 75ml x 5ltro	10 min	Diana			
Tamari	Acido Peracético 25ml x 10ltro	10 min	Albany			
Zanahoria	Acido Peracético 10ml x 4ltro	10 min	Estrella			
Pepero	Acido Peracético 75ml x 3ltro	10 min	Delly			
Lechuga	Acido Peracético 75ml x 30ltro	10 min	Sebastian			
Repollo	Acido Peracético 75ml x 30ltro	10 min	Luz Mary			
Cebolla	Acido Peracético 25ml x 5ltro	10 min	Paola T			
Platos	Hipoclorito de sodio 15ml x 10ltro	10 min	Audee			
Cambios	Hipoclorito de sodio 6ml x 4ltro	10 min	Wally			
Ollas	Hipoclorito de sodio 9ml x 6ltro	10 min	Wally			
Masas	Hipoclorito de sodio 6ml x 4ltro	10 min	Frika			
Tablas	Hipoclorito de sodio 9ml x 6ltro	10 min	Aixa			
Cuchara	Hipoclorito de sodio 15ml x 10ltro	10 min	Liseth			
Cuchillos	Hipoclorito de sodio 6ml x 4ltro	10 min	Liseth			
Tendres	Hipoclorito de sodio 6ml x 4ltro	10 min	Paola			
Vasos	Hipoclorito de sodio 9ml x 6ltro	10 min	Clara U			
Bondegas	Hipoclorito de sodio 9ml x 6ltro	10 min	Clara U			
Platos	Hipoclorito de sodio 9ml x 6ltro	10 min	Paola			
Autoservicio	Amopis Quaternario 9ml x 6ltro	10 min	Leidy			
Campana	Desinfectante alcohol 100 ml x 1ltro	10 min	Dulcay			
Hornos	Hipoclorito de sodio 9ml x 6ltro	10 min	Verónica			
Guayaba	Acido Peracético 50ml x 30ltro	10 min	Audee			
Tomatillo	Acido Peracético 75ml x 30ltro	10 min	Paola T			
Preparado por:	Mónica Fernanda Hernández					
Fecha de elaboración:	23 de abril de 2016					

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.																															
PROGRAMA RESIDUOS SÓLIDOS																															
REGISTRO DIARIO DEL PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS																															
Sede:	ESBOL - Comedor de estudiantes																														
Mes del registro:	Abril 2016																														
ÁREA	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
Las Cánceras se encuentran tapadas y con su respectiva bolsa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Las Cánceras se encuentran etiquetadas con el color que le corresponde	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Se retira la basura al terminar el proceso de producción	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Las Cánceras están en el área que corresponde, lejos de las áreas de producción	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Se realiza la separación en la fuente de los residuos sólidos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Se marca con "✓" si la actividad es aceptable																Se marca con "X" si la actividad no es aceptable															
NO CONFORMIDAD	//																														
ACCIÓN CORRECTIVA	//																														
RESPONSABLE	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	M. FERNÁNDEZ	



ANEXO 3.1 CERTIFICADO DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS



CERTIFICA QUE:

La empresa Veolia Aseo Tuluá S.A.S. E.S.P. identificada con NIT. 821.900.448-4, prestará el servicio de Recolección y Transporte, disposición final y tratamiento de lixiviados de los residuos ordinarios, a la empresa ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S. identificada con NIT 901638424, ubicada en el municipio de Tuluá - Valle. Contrató 1510016.

La disposición final de los residuos se realizará en el Centro Inteligente de Gestión Ecológica Presidente (CIGEP), ubicado en el municipio de San Pedro (Valle), que cuenta con Licencia Ambiental Ordinaria otorgada por la CVU mediante Resolución 0100 No 0150-0171 de 07 de abril de 2021 por la cual se modifica la licencia ambiental resolución No 0019 del 30 de enero de 1997, ampliada con la Resolución 0100 No. 0150-0061 de enero 28 de 2015 y Resolución 0100 No. 0150-0377 de junio 2 del 2017, cumpliendo con la reglamentación vigente en materia ambiental.

Se expide el presente certificado a solicitud del interesado, en la ciudad de Tuluá, el día 05 de abril de 2026.

Atentamente,

Yennifer Gonzalez Chicaiza
 Gestión Comercial
 Proveedor Yennifer Gonzalez Chicaiza

Veolia Aseo Tuluá S.A.S. E.S.P.
 Nit: 821.900.448-4
 Carrera 26 # 26-26, Loc. 109
 Tuluá, Valle del Cauca - Colombia
 Teléfono: 01 8000 85 52 78
 www.veolia.com/valle

ANEXO 4. CONTROL DE PLAGAS



CERTIFICADO DE GESTION INTEGRAL DE PLAGAS

Concepto sanitario FAVORABLE según la autoridad sanitaria departamental ACTA de Visita AV10020 DEL 04 de Febrero 2026

Extinplagas del Valle S.A.S.
 Rep. Legal: José Miguel Ceballos
 Nit: 902.024.625-0
 Cel: 318 6893145
 Cra 7A # 5-39; Ofc 01
 San Pedro, Valle del Cauca

Nombre o Razón social: **ALIMENTOS AL NATURAL** NIT: **901638424-7**
 Área de Aplicación: **GENERAL** Dirección: **Km 1 vía la Rivera ESBOL Ciudad, TULUÁ V**
 Fecha de Aplicación: **26/04/2026** Duración del Control: **1 Mes**
 Clase de servicio realizado: **Compuerto activo** Fecha No
 Desinsectación: Compuerto activo Nombre comercial: **HAWKER PLUS** Nombre Comercial: **Enlagon** Categoría: **IT**
Método de Aplicación: Acreditamiento con gel y espesón líquido. Nebulización Otro: Cual:
 Descripción: Compuerto activo Acumulador Nombre comercial: **MAYARQUEL** Categoría: **I**

Recomendaciones y sugerencias: **Revisar la ubicación al momento de la aplicación si algún alimento se encuentra ubicado inmediatamente frente a la cocina. Desplazar los alimentos al momento de iniciar el servicio.**
 En caso de enfermedades comunicables a enfermedades: **Clasificación: CATEGORÍA I** (ver guía de clasificación) Nit: 808.1074. Servicio telefónico: 0999444444

Linea telefónica: **54 1563124** (ver guía de clasificación) Nit: 808.1074. Servicio telefónico: 0999444444
 Aplicador de Plagas: **Michael Steven Tabarez**
 Adicionalmente que autoriza las aplicaciones: **Jose Julián Villacuri** Ing. Ambiental

Empresa Aplicadora de Plagas: **Extinplagas del Valle**
 E-mail: **extinplagasvalle@gmail.com**



ANEXO 6. RECEPCIÓN DE MERCANCÍA

FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCÍA

Tipo: ESBOL - Compras de alimentos Proveedor: Cherizo
 Proveedor: ESBOL
 Fecha: 03-04-2026

Vehículo
 Marca: P2K 490
 Tipo de vehículo: Autobús
 Temperatura del vehículo: 20.0

Estado general de estado del vehículo	CONFORME	NO CONFORME	Observaciones
Presión para transportar alimentos	C	/	
Presión del escape	C	/	
Carre de manipulación del desgasador	C	/	
	C	/	

Características del producto

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Nombre del producto <u>CHORIZO</u>	/	/	/	/
Temperatura (refrigeración 0 °C a 4 °C) <u>2.9</u>	/	/	/	/
Temperatura (min. -18 °C) <u>10/2002</u>	/	/	/	/
Fecha de vencimiento <u>23-05-26</u>	/	/	/	/
Color *	C	/	/	/
Textura *	C	/	/	/

* C = CONFORME N = NO CONFORME

Resistencia mecánica	CONFORME	NO CONFORME	Observaciones
Peso	C	/	
Fecha de vencimiento	C	/	
Leche	C	/	
Ingredientes	C	/	

RESPONDE DE LA EMPRESA: Marca y número de identificación
 Marca y número de identificación

DEVOLUCIÓN

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
/	/	/	/	/

Descripción
 Causas
 Causa

OBSERVACIONES

Encargado de recibir mercancía:
 Ingresos de alimentos:
 Administrador: Francisco Hernández
Francisco Hernández



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCÍA

Tipo: ESBOL - Compras de alimentos Proveedor: Salchichos
 Proveedor: ESBOL
 Fecha: 03-04-2026

Vehículo
 Marca: P2K 490
 Tipo de vehículo: Autobús
 Temperatura del vehículo: 20.0

Estado general de estado del vehículo	CONFORME	NO CONFORME	Observaciones
Presión para transportar alimentos	C	/	
Presión del escape	C	/	
Carre de manipulación del desgasador	C	/	
	C	/	

Características del producto

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Nombre del producto <u>CHORIZO</u>	<u>CHORIZO</u>	<u>CHORIZO</u>	/	/
Temperatura (refrigeración 0 °C a 4 °C) <u>3.0</u>	<u>3.0</u>	<u>3.0</u>	/	/
Temperatura (min. -18 °C) <u>10/2002</u>	<u>10/2002</u>	<u>10/2002</u>	/	/
Fecha de vencimiento <u>23-05-26</u>	<u>23-05-26</u>	<u>23-05-26</u>	/	/
Color *	C	C	/	/
Textura *	C	C	/	/

* C = CONFORME N = NO CONFORME

Resistencia mecánica	CONFORME	NO CONFORME	Observaciones
Peso	C	/	
Fecha de vencimiento	C	/	
Leche	C	/	
Ingredientes	C	/	

RESPONDE DE LA EMPRESA: Marca y número de identificación y número de lote
 Marca y número de identificación y número de lote

DEVOLUCIÓN

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
/	/	/	/	/

Descripción
 Causas
 Causa

OBSERVACIONES

Encargado de recibir mercancía:
 Ingresos de alimentos:
 Administrador: Francisco Hernández
Francisco Hernández



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCIA

Señal: ESBOL-Camacha de Chubut Proveedor: Camacha de Chubut
 Presentación: 10kg (caja) Presentación: 500g (caja)
 Fecha: 15-11-2025 Fecha: 15-11-2025

VEHICULO
 Marca/Vehículo: W16629
 Tipo de vehículo: camión
 Temperatura del vehículo: 19.2

Estado higiénico sanitario del vehículo	CONFORME	NO CONFORME	Observaciones
Permisos para transportar alimentos	C		
Presentación del asegurador	C		
Forma de manipulación del descargador	C		

PRODUCTO

Características del producto

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Nombre del producto <u>240g (caja)</u>	<u>150g (caja)</u>			
Temperatura (refrigeración 0°C a 4°C) comercio (max - 18°C)	<u>8.3°C</u>			
Lote	<u>1663306</u>			
Fecha de vencimiento	<u>15-10-26</u>			
Oloro	C			
Color	C			
Textura	C			

* C = CONFORME N = NO CONFORME

Rotación de empaque	CONFORME	NO CONFORME	Observaciones <u>Solo controla salubridad</u> <u>fecha y fecha de vencimiento</u>
Peso	C		
Fecha de recepción	C		
Ingredientes	C		
Nombre de la empresa, dirección y teléfono			
Registro sanitario			
Instrucciones de conservación			

DEVOLUCIÓN

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5

OBSERVACIONES

Firma y sello del responsable de recepción
 Firmado: Flavia Fernanda Huesada
 Administrador: Daniela Urbic



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCIA

Señal: ESBOL-Camacha de Chubut Proveedor: Camacha de Chubut
 Presentación: 10kg (caja) Presentación: 500g (caja)
 Fecha: 15-11-2025 Fecha: 15-11-2025

VEHICULO
 Marca/Vehículo: W16629
 Tipo de vehículo: camión
 Temperatura del vehículo: 19.2

Estado higiénico sanitario del vehículo	CONFORME	NO CONFORME	Observaciones <u>El vehículo no tiene</u> <u>sistema de refrigeración y</u> <u>no está autorizado para</u> <u>transportar alimentos</u>
Permisos para transportar alimentos	C		
Presentación del asegurador	C		
Forma de manipulación del descargador	C		

PRODUCTO

Características del producto

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Nombre del producto <u>240g (caja)</u>	<u>150g (caja)</u>			
Temperatura (refrigeración 0°C a 4°C) comercio (max - 18°C)	<u>-3.1°C</u>			
Lote	<u>1663306</u>			
Fecha de vencimiento	<u>15-10-26</u>			
Oloro	C			
Color	N/C			
Textura	C			

* C = CONFORME N = NO CONFORME

Rotación de empaque	CONFORME	NO CONFORME	Observaciones
Peso	C		
Fecha de recepción	C		
Ingredientes	C		
Nombre de la empresa, dirección y teléfono			
Registro sanitario			
Instrucciones de conservación			

DEVOLUCIÓN

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5

OBSERVACIONES
El vehículo de transporte al que fue también producto
de refrigeración (aire, hielo, etc.) con punto para verificar
presión y mal olor presente
El vehículo no cuenta con sistema de refrigeración y no está
autorizado para transportar alimentos

Firma y sello del responsable de recepción
 Firmado: Flavia Fernanda Huesada
 Administrador: Daniela Urbic



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCIA

Logo of Alimentos al Natural

ESPOL - Comercial de alimentos, Producción Polvo
18-04-2026

VEHICULO

Placa vehiculo: P22584
 Tipo de vehiculo: Camion
 Temperatura del vehiculo: -14.1

ESTADO HIGIENICO SANITARIO DEL VEHICULO	CONFORME	NO CONFORME
Permiso para transportar alimentos	C	/
Presentación del equipador	C	/
Cambio de manipulación del equipador	C	/

PRODUCTO

Características del producto

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Nombre del producto: <u>Polvo</u>	<u>Polvo</u>			
Temperatura y refrigeración 0°C a 4°C, congelación (máx. -18°C): <u>-6.2°C</u>	<u>-1.0°C</u>			
Lote: <u>18253</u>	<u>116854</u>			
Fecha de vencimiento: <u>03-09-24</u>	<u>04-09-24</u>			
Color: <u>C</u>	<u>C</u>			
Olor: <u>C</u>	<u>C</u>			
Textura: <u>C</u>	<u>C</u>			

* C = CONFORME, N = NO CONFORME

Resultado de producto

Plazo	CONFORME	NO CONFORME	Observaciones
Fecha de vencimiento	C	/	
Lote	C	/	
Ingredientes	C	/	
Nombre de la empresa, dirección y teléfono	C	/	
Registro sanitario	C	/	
Instrucciones de conservación	C	/	

DEVOLUCIÓN

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Descripción	/	/	/	/
Cantidad	/	/	/	/
Causa	/	/	/	/

OBSERVACIONES

Encargado de bodega
 Ingeniero de alimentos
 Administrador: MARCO EMANUEL
DOMINGUEZ

FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCIA



ESPOL - Comercial de alimentos, Producción Huevos
22-04-2026

VEHICULO

Placa vehiculo: N12781
 Tipo de vehiculo: Camion
 Temperatura del vehiculo: Acabado

ESTADO HIGIENICO SANITARIO DEL VEHICULO	CONFORME	NO CONFORME
Permiso para transportar alimentos	C	/
Presentación del equipador	C	/
Cambio de manipulación del equipador	C	/

PRODUCTO

Características del producto

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Nombre del producto: <u>Huevos</u>				
Temperatura y refrigeración 0°C a 4°C, congelación (máx. -18°C): <u>Ambiente</u>				
Lote: <u>10204</u>				
Fecha de vencimiento: <u>04-09-24</u>				
Color: <u>C</u>				
Olor: <u>C</u>				
Textura: <u>C</u>				

* C = CONFORME, N = NO CONFORME

Resultado de producto

Plazo	CONFORME	NO CONFORME	Observaciones
Fecha de vencimiento	C	/	
Lote	C	/	
Ingredientes	C	/	
Nombre de la empresa, dirección y teléfono	C	/	
Registro sanitario	C	/	
Instrucciones de conservación	C	/	

DEVOLUCIÓN

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Descripción	/	/	/	/
Cantidad	/	/	/	/
Causa	/	/	/	/

OBSERVACIONES

Encargado de bodega
 Ingeniero de alimentos
 Administrador: Huaco Francisco Huaco
Domínguez



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCÍA

Empresa: Esbol Comercio de Alimentos - 1 Producto: Carne de Res
 Fecha: 23-04-2024 Lugar: CAJAL PATATE

VEHICULO

Marca/Vehículo: Hlv 598
 Tipo de vehículo: Camión
 Temperatura del vehículo: 18.0 Observaciones: _____

Estado logístico sanitario del vehículo
 Permisos para transportar alimentos
 Preparación del descargador
 Cierre de manipulación del descargador

CONFORME	NO CONFORME	
C		

PRODUCTO

Características del producto

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Temperatura (0°C a 4°C)	-1.2	-1.5		
Temperatura (refrigeración 0°C a 4°C)				
Temperatura (congelación -18°C)				
Fecha de vencimiento	31/04/24	31/04/24		
Lotificación	04-02-14	03-05-24		
Clase	C	C		
Marca	C	C		
Textura	C	C		

* C = CONFORME N = NO CONFORME

Resultado de producto
 Peso
 Fecha de vencimiento
 Lotificación
 Número de la empresa, dirección y teléfono
 Registro sanitario
 Instrucciones de conservación

CONFORME	NO CONFORME	Observaciones
C		

DEVOLUCIÓN

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5

OBSERVACIONES

Encargado de bodega
 Ingeniero de Alimentos
 Administrador: Blasón Alvaro

FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCÍA

Empresa: Esbol Comercio de Alimentos - 1 Producto: Carne de Res
 Fecha: 23-04-2024 Lugar: CAJAL PATATE

VEHICULO

Marca/Vehículo: Hlv 598
 Tipo de vehículo: Camión
 Temperatura del vehículo: 18.0 Observaciones: _____

Estado logístico sanitario del vehículo
 Permisos para transportar alimentos
 Preparación del descargador
 Cierre de manipulación del descargador

CONFORME	NO CONFORME	
C		

PRODUCTO

Características del producto

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Temperatura (0°C a 4°C)	1.3	1.6		
Temperatura (refrigeración 0°C a 4°C)				
Temperatura (congelación -18°C)				
Fecha de vencimiento	04/04/24	03/05/24		
Lotificación	04-02-14	03-05-24		
Clase	C	C		
Marca	C	C		
Textura	C	C		

* C = CONFORME N = NO CONFORME

Resultado de producto
 Peso
 Fecha de vencimiento
 Lotificación
 Número de la empresa, dirección y teléfono
 Registro sanitario
 Instrucciones de conservación

CONFORME	NO CONFORME	Observaciones
C		

DEVOLUCIÓN

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5

OBSERVACIONES

Encargado de bodega
 Ingeniero de Alimentos
 Administrador: Blasón Alvaro



FORMATO DE RECEPCIÓN MERCANCÍA

Sede: ESBOL - Comedor de estudiantes municipio: Casas de Ros
 Fecha: 28-03-2016

VEHICULO
 Marca/Modelo: Hilux 5AB
 Placa: 213
 Temperatura del Vehículo: 21.5

CONFORME	NO CONFORME	Observaciones
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Estado higiénico sanitario del vehículo: C
 Permisos para transportar alimentos: C
 Presentación del descargador: C
 Carné de manipulación del descargador: C

PRODUCTO

Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
<u>Queso</u>				
<u>Leche</u>				
<u>Yogurt</u>				
<u>Helado</u>				
<u>Paleta</u>				
<u>Helado de vainilla</u>				
<u>Helado de chocolate</u>				
<u>Helado de fresa</u>				
<u>Helado de limón</u>				
<u>Helado de naranja</u>				
<u>Helado de mango</u>				
<u>Helado de piña</u>				
<u>Helado de papaya</u>				
<u>Helado de melón</u>				
<u>Helado de sandía</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de uva</u>				
<u>Helado de kiwi</u>				
<u>Helado de mora</u>				
<u>Helado de arándano</u>				
<u>Helado de frambuesa</u>				
<u>Helado de grosella</u>				



ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S											
CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN											
Sede: ESBOL - Comedor de estudiantes						Refrigerador No. Nueva					
Mes: Abril						Año: 2016					
Refrigeración: Mantener los alimentos a temperatura entre 0°C y 4°C											
día	hora	°C	Responsable	día	hora	°C	Responsable	día	hora	°C	Responsable
1	1:00	2.4	M ^o Fernanda	17	1:00	2.0	M ^o Fernanda	23	7:00	2.3	M ^o Fernanda
2	2:30	2.6	M ^o Fernanda	18	2:00	2.9	M ^o Fernanda	24	3:00	2.4	M ^o Fernanda
3	3:15	2.5	M ^o Fernanda	19	3:10	2.4	M ^o Fernanda	25	2:00	2.8	M ^o Fernanda
4	2:00	2.3	M ^o Fernanda	20	2:30	3.0	M ^o Fernanda	26	2:00	2.9	M ^o Fernanda
5	2:20	2.4	M ^o Fernanda	21	3:20	2.4	M ^o Fernanda	27	2:10	2.6	M ^o Fernanda
6	2:30	2.0	M ^o Fernanda	22	3:00	2.5	M ^o Fernanda	28	3:00	2.4	M ^o Fernanda
7	2:10	2.8	M ^o Fernanda	23	3:10	2.9	M ^o Fernanda	29	2:30	2.5	M ^o Fernanda
8	2:15	2.8	M ^o Fernanda	24	2:30	2.3	M ^o Fernanda	30	2:30	2.4	M ^o Fernanda
9	2:30	2.8	M ^o Fernanda	25	3:15	2.8	M ^o Fernanda	1	2:10	2.3	M ^o Fernanda
10	3:00	2.9	M ^o Fernanda	26	3:15	2.8	M ^o Fernanda	2	2:10	2.3	M ^o Fernanda
11	2:30	2.8	M ^o Fernanda	27	2:10	2.3	M ^o Fernanda	3	2:10	2.3	M ^o Fernanda
12	2:15	2.8	M ^o Fernanda	28	2:10	2.3	M ^o Fernanda	4	2:10	2.3	M ^o Fernanda
13	2:15	2.8	M ^o Fernanda	29	2:10	2.3	M ^o Fernanda	5	2:10	2.3	M ^o Fernanda
14	2:15	2.8	M ^o Fernanda	30	2:10	2.3	M ^o Fernanda	6	2:10	2.3	M ^o Fernanda
15	2:15	2.8	M ^o Fernanda	1	2:10	2.3	M ^o Fernanda	7	2:10	2.3	M ^o Fernanda
16	2:15	2.8	M ^o Fernanda	2	2:10	2.3	M ^o Fernanda	8	2:10	2.3	M ^o Fernanda
17	2:15	2.8	M ^o Fernanda	3	2:10	2.3	M ^o Fernanda	9	2:10	2.3	M ^o Fernanda
18	2:15	2.8	M ^o Fernanda	4	2:10	2.3	M ^o Fernanda	10	2:10	2.3	M ^o Fernanda
19	2:15	2.8	M ^o Fernanda	5	2:10	2.3	M ^o Fernanda	11	2:10	2.3	M ^o Fernanda
20	2:15	2.8	M ^o Fernanda	6	2:10	2.3	M ^o Fernanda	12	2:10	2.3	M ^o Fernanda
21	2:15	2.8	M ^o Fernanda	7	2:10	2.3	M ^o Fernanda	13	2:10	2.3	M ^o Fernanda
22	2:15	2.8	M ^o Fernanda	8	2:10	2.3	M ^o Fernanda	14	2:10	2.3	M ^o Fernanda
23	2:15	2.8	M ^o Fernanda	9	2:10	2.3	M ^o Fernanda	15	2:10	2.3	M ^o Fernanda
24	2:15	2.8	M ^o Fernanda	10	2:10	2.3	M ^o Fernanda	16	2:10	2.3	M ^o Fernanda
25	2:15	2.8	M ^o Fernanda	11	2:10	2.3	M ^o Fernanda	17	2:10	2.3	M ^o Fernanda
26	2:15	2.8	M ^o Fernanda	12	2:10	2.3	M ^o Fernanda	18	2:10	2.3	M ^o Fernanda
27	2:15	2.8	M ^o Fernanda	13	2:10	2.3	M ^o Fernanda	19	2:10	2.3	M ^o Fernanda
28	2:15	2.8	M ^o Fernanda	14	2:10	2.3	M ^o Fernanda	20	2:10	2.3	M ^o Fernanda
29	2:15	2.8	M ^o Fernanda	15	2:10	2.3	M ^o Fernanda	21	2:10	2.3	M ^o Fernanda
30	2:15	2.8	M ^o Fernanda	16	2:10	2.3	M ^o Fernanda	22	2:10	2.3	M ^o Fernanda

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S											
CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN											
Sede: ESBOL - Comedor de estudiantes						Refrigerador No. 1					
Mes: Abril						Año: 2016					
Refrigeración: Mantener los alimentos a temperatura entre 0°C y 4°C											
día	hora	°C	Responsable	día	hora	°C	Responsable	día	hora	°C	Responsable
1	7:00	2.3	M ^o Fernanda	17	2:30	2.6	M ^o Fernanda	23	7:30	2.5	M ^o Fernanda
2	2:30	2.5	M ^o Fernanda	18	3:00	2.1	M ^o Fernanda	24	2:30	2.3	M ^o Fernanda
3	2:10	2.2	M ^o Fernanda	19	2:15	2.0	M ^o Fernanda	25	2:00	2.5	M ^o Fernanda
4	2:00	2.5	M ^o Fernanda	20	2:20	2.9	M ^o Fernanda	26	2:00	2.5	M ^o Fernanda
5	2:15	2.3	M ^o Fernanda	21	2:20	2.9	M ^o Fernanda	27	2:15	2.3	M ^o Fernanda
6	2:30	2.4	M ^o Fernanda	22	2:00	2.1	M ^o Fernanda	28	2:30	2.4	M ^o Fernanda
7	2:00	2.6	M ^o Fernanda	23	2:00	2.1	M ^o Fernanda	29	2:00	2.6	M ^o Fernanda
8	2:00	2.5	M ^o Fernanda	24	2:30	2.8	M ^o Fernanda	30	2:30	2.3	M ^o Fernanda
9	2:15	2.4	M ^o Fernanda	25	2:00	2.3	M ^o Fernanda	1	2:00	2.3	M ^o Fernanda
10	2:30	2.5	M ^o Fernanda	26	2:50	2.8	M ^o Fernanda	2	2:00	2.3	M ^o Fernanda
11	2:15	2.3	M ^o Fernanda	27	2:50	2.8	M ^o Fernanda	3	2:00	2.3	M ^o Fernanda
12	2:00	2.6	M ^o Fernanda	28	2:00	2.6	M ^o Fernanda	4	2:00	2.6	M ^o Fernanda
13	2:00	2.6	M ^o Fernanda	29	2:00	2.6	M ^o Fernanda	5	2:00	2.6	M ^o Fernanda
14	2:00	2.6	M ^o Fernanda	30	2:00	2.6	M ^o Fernanda	6	2:00	2.6	M ^o Fernanda
15	2:00	2.6	M ^o Fernanda	1	2:00	2.6	M ^o Fernanda	7	2:00	2.6	M ^o Fernanda
16	2:00	2.6	M ^o Fernanda	2	2:00	2.6	M ^o Fernanda	8	2:00	2.6	M ^o Fernanda
17	2:00	2.6	M ^o Fernanda	3	2:00	2.6	M ^o Fernanda	9	2:00	2.6	M ^o Fernanda
18	2:00	2.6	M ^o Fernanda	4	2:00	2.6	M ^o Fernanda	10	2:00	2.6	M ^o Fernanda
19	2:00	2.6	M ^o Fernanda	5	2:00	2.6	M ^o Fernanda	11	2:00	2.6	M ^o Fernanda
20	2:00	2.6	M ^o Fernanda	6	2:00	2.6	M ^o Fernanda	12	2:00	2.6	M ^o Fernanda
21	2:00	2.6	M ^o Fernanda	7	2:00	2.6	M ^o Fernanda	13	2:00	2.6	M ^o Fernanda
22	2:00	2.6	M ^o Fernanda	8	2:00	2.6	M ^o Fernanda	14	2:00	2.6	M ^o Fernanda
23	2:00	2.6	M ^o Fernanda	9	2:00	2.6	M ^o Fernanda	15	2:00	2.6	M ^o Fernanda
24	2:00	2.6	M ^o Fernanda	10	2:00	2.6	M ^o Fernanda	16	2:00	2.6	M ^o Fernanda
25	2:00	2.6	M ^o Fernanda	11	2:00	2.6	M ^o Fernanda	17	2:00	2.6	M ^o Fernanda
26	2:00	2.6	M ^o Fernanda	12	2:00	2.6	M ^o Fernanda	18	2:00	2.6	M ^o Fernanda
27	2:00	2.6	M ^o Fernanda	13	2:00	2.6	M ^o Fernanda	19	2:00	2.6	M ^o Fernanda
28	2:00	2.6	M ^o Fernanda	14	2:00	2.6	M ^o Fernanda	20	2:00	2.6	M ^o Fernanda
29	2:00	2.6	M ^o Fernanda	15	2:00	2.6	M ^o Fernanda	21	2:00	2.6	M ^o Fernanda
30	2:00	2.6	M ^o Fernanda	16	2:00	2.6	M ^o Fernanda	22	2:00	2.6	M ^o Fernanda

Observaciones

Acción correctiva

Validado por: Maria Fernanda Hernandez
 Firma: Maria Fernanda H.F.

Observaciones

Acción correctiva

Validado por: Maria Fernanda Hernandez
 Firma: Maria Fernanda H.F.



ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S															
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACIÓN															
Sede: E-5001- Comedor de estudiantes			Congelador No. 1												
Mes: Abril 2016			Año: 2016												
Subregistro: Registrar los alimentos y temperaturas entre PC y PC															
Di	Hora	°C	Responsable	Di	Hora	°C	Responsable	Di	Hora	°C	Responsable	Di	Hora	°C	Responsable
1	7:00	14.5	M ^o Fernanda	17	3:20	16.5	M ^o Fernanda	23	3:30	14.1	M ^o Fernanda				
1	7:30	14.6	M ^o Fernanda	17	3:00	16.7	M ^o Fernanda	23	2:45	13.8	M ^o Fernanda				
2	8:15	14.3	M ^o Fernanda	18	3:15	16.3	M ^o Fernanda	24	3:00	14.1	M ^o Fernanda				
2	7:30	14.1	M ^o Fernanda	18	2:50	16.5	M ^o Fernanda	24	3:00	14.3	M ^o Fernanda				
3	7:30	14.0	M ^o Fernanda	19	3:30	16.4	M ^o Fernanda	25							
3	7:30	14.3	M ^o Fernanda	19	2:15	16.3	M ^o Fernanda	25							
4	7:15	14.2	M ^o Fernanda	20	3:00	16.8	M ^o Fernanda	26	2:05	14.7	M ^o Fernanda				
4	7:00	14.2	M ^o Fernanda	20	2:30	16.3	M ^o Fernanda	26	2:30	14.9	M ^o Fernanda				
5	7:00	14.2	M ^o Fernanda	21	2:15	16.8	M ^o Fernanda	27	2:15	14.9	M ^o Fernanda				
5	7:30	14.3	M ^o Fernanda	21	2:00	16.9	M ^o Fernanda	27	2:55	14.3	M ^o Fernanda				
6	7:10	14.3	M ^o Fernanda	22	8:10	16.3	M ^o Fernanda	28	2:30	14.8	M ^o Fernanda				
6	7:15	14.4	M ^o Fernanda	22	8:10	16.3	M ^o Fernanda	28	2:30	14.8	M ^o Fernanda				
7	7:30	14.6	M ^o Fernanda	23	6:00	15.1	M ^o Fernanda	29	2:30	14.7	M ^o Fernanda				
7	7:30	14.7	M ^o Fernanda	23	2:00	14.9	M ^o Fernanda	29	2:15	14.7	M ^o Fernanda				
8	7:30	14.8	M ^o Fernanda	24	8:00	15.1	M ^o Fernanda	30	3:30	14.1	M ^o Fernanda				
8	7:30	14.8	M ^o Fernanda	24	3:00	14.9	M ^o Fernanda	30	2:30	14.3	M ^o Fernanda				
9	7:30	14.7	M ^o Fernanda	25	7:10	14.7	M ^o Fernanda	31							
9	7:40	14.6	M ^o Fernanda	25	7:57	14.9	M ^o Fernanda	31							
10	7:30	14.3	M ^o Fernanda	26	7:00	14.5	M ^o Fernanda								
10	7:30	14.3	M ^o Fernanda	26	3:00	14.6	M ^o Fernanda								
11	7:15	14.3	M ^o Fernanda	27	7:30	14.3	M ^o Fernanda								
11	7:00	14.5	M ^o Fernanda	27	2:40	14.3	M ^o Fernanda								

Observaciones: El día 25 de abril se descongeló el equipo y se realizó limpieza y desinfección.

Acción correctiva:

Validado por: Mario Fernando Hernández

Firma: Mario Fernando H.T.

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S															
CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACIÓN															
Sede: E-5001- Comedor de estudiantes			Congelador No. Con Hampermas												
Mes: Abril			Año: 2016												
Subregistro: Registrar los alimentos y temperaturas entre PC y PC															
Di	Hora	°C	Responsable	Di	Hora	°C	Responsable	Di	Hora	°C	Responsable	Di	Hora	°C	Responsable
1	7:00	14.5	M ^o Fernanda	17	8:00	14.5	M ^o Fernanda	23	3:00	14.1	M ^o Fernanda				
1	7:30	14.2	M ^o Fernanda	17	7:08	14.2	M ^o Fernanda	23	2:30	14.1	M ^o Fernanda				
2	8:15	14.3	M ^o Fernanda	18	7:15	14.8	M ^o Fernanda	24	3:15	14.1	M ^o Fernanda				
2	7:30	14.1	M ^o Fernanda	18	7:30	14.3	M ^o Fernanda	24	3:00	14.0	M ^o Fernanda				
3	7:30	14.0	M ^o Fernanda	19	7:30	14.3	M ^o Fernanda	25							
3	7:30	14.3	M ^o Fernanda	19	7:30	14.6	M ^o Fernanda	25							
4	7:15	14.2	M ^o Fernanda	20	7:00	14.8	M ^o Fernanda	26	2:00	14.7	M ^o Fernanda				
4	7:00	14.2	M ^o Fernanda	20	7:30	14.7	M ^o Fernanda	26	2:00	14.3	M ^o Fernanda				
5	7:00	14.2	M ^o Fernanda	21	7:30	14.6	M ^o Fernanda	27	2:10	14.1	M ^o Fernanda				
5	7:30	14.3	M ^o Fernanda	21	7:30	14.6	M ^o Fernanda	27	2:00	14.3	M ^o Fernanda				
6	7:10	14.3	M ^o Fernanda	22	8:00	14.6	M ^o Fernanda	28	2:00	14.1	M ^o Fernanda				
6	7:15	14.4	M ^o Fernanda	22	8:00	14.6	M ^o Fernanda	28	2:10	14.1	M ^o Fernanda				
7	7:30	14.6	M ^o Fernanda	23	7:30	14.6	M ^o Fernanda	29	2:30	14.1	M ^o Fernanda				
7	7:30	14.7	M ^o Fernanda	23	7:30	14.6	M ^o Fernanda	29	2:30	14.1	M ^o Fernanda				
8	7:30	14.8	M ^o Fernanda	24	8:00	14.6	M ^o Fernanda	30	3:00	14.1	M ^o Fernanda				
8	7:30	14.8	M ^o Fernanda	24	8:00	14.6	M ^o Fernanda	30	3:00	14.1	M ^o Fernanda				
9	7:30	14.7	M ^o Fernanda	25	7:10	14.7	M ^o Fernanda	31							
9	7:40	14.6	M ^o Fernanda	25	7:57	14.9	M ^o Fernanda	31							
10	7:30	14.3	M ^o Fernanda	26	7:00	14.5	M ^o Fernanda								
10	7:30	14.3	M ^o Fernanda	26	3:00	14.6	M ^o Fernanda								
11	7:15	14.3	M ^o Fernanda	27	7:30	14.3	M ^o Fernanda								
11	7:00	14.5	M ^o Fernanda	27	2:40	14.3	M ^o Fernanda								

Observaciones: Se descongeló el equipo el día 25 de abril para descongelarlo y realizar limpieza y desinfección.

Acción correctiva:

Validado por: Mario Fernando Hernández

Firma: Mario Fernando H.T.



ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S												
FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCIÓN												
ESBOL - Comedor de estudiantes												
07-04-2026												
Número de control	Categoría	Producto	Temperatura de conservación	Evaluación								Observaciones / Comentarios
				I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
01	Bebida	Aguapanela con leche	84	C	C	C	C	C	C	C	A	79,6
		Aguapanela	89,1	C	C	C	C	C	C	C	A	85,2
		Nuevos lechitos	83,6	C	C	C	C	C	C	C	A	82,3
		Tostadas	25,5	C	C	C	C	C	C	C	A	22,5
02	Bebida	Sandwich	98,9	C	C	C	C	C	C	C	A	97,9
		Arroz blanco	91,9	C	C	C	C	C	C	C	A	85,3
		Arroz blanco	92,9	C	C	C	C	C	C	C	A	82,5
		Arroz de papa	90,2	C	C	C	C	C	C	C	A	82,5
03	Bebida	Aguapanela	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Aguapanela	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Arroz blanco	86,3	C	C	C	C	C	C	C	A	80,2
		Arroz blanco	84,3	C	C	C	C	C	C	C	A	79,3
04	Bebida	Papa en salada	81,9	C	C	C	C	C	C	C	A	77,3
		Arroz	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Aguapanela	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Aguapanela	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S												
FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCIÓN												
ESBOL - Comedor de estudiantes												
09-04-2026												
Número de control	Categoría	Producto	Temperatura de conservación	Evaluación								Observaciones / Comentarios
				I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
01	Bebida	Aguapanela	88,3	C	C	C	C	C	C	C	A	73,9
		Aguapanela	82,3	C	C	C	C	C	C	C	A	75,2
		Arroz blanco	84,4	C	C	C	C	C	C	C	A	79,3
		Arroz blanco	82,3	C	C	C	C	C	C	C	A	80,5
02	Bebida	Arroz blanco	95,3	C	C	C	C	C	C	C	A	87,3
		Arroz blanco	89,5	C	C	C	C	C	C	C	A	83,5
		Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
03	Bebida	Arroz blanco	87,9	C	C	C	C	C	C	C	A	80,2
		Arroz blanco	90,4	C	C	C	C	C	C	C	A	84,1
		Arroz blanco	91,2	C	C	C	C	C	C	C	A	89,7
		Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
04	Bebida	Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S												
FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCIÓN												
ESBOL - Comedor de estudiantes												
05-04-2026												
Número de control	Categoría	Producto	Temperatura de conservación	Evaluación								Observaciones / Comentarios
				I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
01	Bebida	Café con leche	89,3	C	C	C	C	C	C	C	A	78,1
		Aguapanela	96,1	C	C	C	C	C	C	C	A	82,3
		Arroz blanco	90,3	C	C	C	C	C	C	C	A	77,3
		Arroz blanco	86,7	C	C	C	C	C	C	C	A	79,2
02	Bebida	Arroz blanco	93,6	C	C	C	C	C	C	C	A	83,5
		Arroz blanco	93,6	C	C	C	C	C	C	C	A	83,5
		Arroz blanco	90,7	C	C	C	C	C	C	C	A	76,1
		Arroz blanco	84,3	C	C	C	C	C	C	C	A	80,5
03	Bebida	Aguapanela	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Aguapanela	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Arroz blanco	84,3	C	C	C	C	C	C	C	A	82,3
		Arroz blanco	82,3	C	C	C	C	C	C	C	A	82,3
04	Bebida	Arroz blanco	82,3	C	C	C	C	C	C	C	A	82,3
		Arroz blanco	82,3	C	C	C	C	C	C	C	A	82,3
		Arroz blanco	82,3	C	C	C	C	C	C	C	A	82,3
		Arroz blanco	82,3	C	C	C	C	C	C	C	A	82,3

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S												
FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCIÓN												
ESBOL - Comedor de estudiantes												
10-04-2026												
Número de control	Categoría	Producto	Temperatura de conservación	Evaluación								Observaciones / Comentarios
				I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
01	Bebida	Chocolates	92,3	C	C	C	C	C	C	C	A	82,5
		Aguapanela	86,4	C	C	C	C	C	C	C	A	85,3
		Arroz blanco	87,3	C	C	C	C	C	C	C	A	80,3
		Arroz blanco	25,4	C	C	C	C	C	C	C	A	25,4
02	Bebida	Arroz blanco	88,6	C	C	C	C	C	C	C	A	80,3
		Arroz blanco	87,4	C	C	C	C	C	C	C	A	81,5
		Arroz blanco	87,6	C	C	C	C	C	C	C	A	85,3
		Arroz blanco	80,9	C	C	C	C	C	C	C	A	75,2
03	Bebida	Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
04	Bebida	Arroz blanco	83,3	C	C	C	C	C	C	C	A	77,2
		Arroz blanco	87,5	C	C	C	C	C	C	C	A	80,1
		Arroz blanco	81,8	C	C	C	C	C	C	C	A	75,2
		Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
05	Bebida	Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9
		Arroz blanco	4,0	C	C	C	C	C	C	C	A	3,9



ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S												
FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCION												
ESBOL - Control de estudiantes												
13-04-2026												
Página: 5												
Item	Descripción	Presentación	Cantidad de unidades	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Bebidas	Calado		79.8	C	C	C	C	C	C	C	C	79.8
	Aguá blanco		92.3	C	C	C	C	C	C	C	C	92.3
	Aguá		88.3	C	C	C	C	C	C	C	C	88.3
	Pan magallo		25.2	C	C	C	C	C	C	C	C	25.2
	Sopa de fufilla		84.2	C	C	C	C	C	C	C	C	84.2
	Sopa a fideo habas		83.3	C	C	C	C	C	C	C	C	83.3
	Aguá con zanahia		83.9	C	C	C	C	C	C	C	C	83.9
	Pudé de papa		90.3	C	C	C	C	C	C	C	C	90.3
	Ensalada		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Tomar de cívil		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
Alimentos	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Alfalfa en lata		86.1	C	C	C	C	C	C	C	C	86.1
	Aguá blanco		92.3	C	C	C	C	C	C	C	C	92.3
	Arroz con queso		83.3	C	C	C	C	C	C	C	C	83.3
	Pudé de papa		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Aguá potable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Arroz		82.3	C	C	C	C	C	C	C	C	82.3
	Arroz		82.3	C	C	C	C	C	C	C	C	82.3
	Arroz		82.3	C	C	C	C	C	C	C	C	82.3
	Arroz		82.3	C	C	C	C	C	C	C	C	82.3
Nombre y apellido del responsable de producción: María Fernanda Hernández Nombre y apellido del responsable de control: María Fernanda H.T.												

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S												
FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCION												
ESBOL - Control de estudiantes												
13-04-2026												
Página: 5												
Item	Descripción	Presentación	Cantidad de unidades	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Bebidas	Café con leche		99.6	C	C	C	C	C	C	C	C	99.6
	Aguá blanco		88.3	C	C	C	C	C	C	C	C	88.3
	Aguá con zanahia		80	C	C	C	C	C	C	C	C	80
	Pan magallo		25.2	C	C	C	C	C	C	C	C	25.2
	Chips		88.3	C	C	C	C	C	C	C	C	88.3
	Chips		88.3	C	C	C	C	C	C	C	C	88.3
	Arroz blanco		91.3	C	C	C	C	C	C	C	C	91.3
	Tejuelo molido		83.3	C	C	C	C	C	C	C	C	83.3
	Ensalada		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Ensalada		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
Alimentos	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Arroz con queso		83.3	C	C	C	C	C	C	C	C	83.3
	Arroz con queso		83.3	C	C	C	C	C	C	C	C	83.3
	Arroz con queso		83.3	C	C	C	C	C	C	C	C	83.3
	Arroz con queso		83.3	C	C	C	C	C	C	C	C	83.3
	Arroz con queso		83.3	C	C	C	C	C	C	C	C	83.3
	Arroz con queso		83.3	C	C	C	C	C	C	C	C	83.3
	Arroz con queso		83.3	C	C	C	C	C	C	C	C	83.3
	Arroz con queso		83.3	C	C	C	C	C	C	C	C	83.3
	Arroz con queso		83.3	C	C	C	C	C	C	C	C	83.3
Nombre y apellido del responsable de producción: María Fernanda Hernández Nombre y apellido del responsable de control: María Fernanda H.T.												

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S												
FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCION												
ESBOL - Control de estudiantes												
13-04-2026												
Página: 5												
Item	Descripción	Presentación	Cantidad de unidades	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Bebidas	Aguá		80.6	C	C	C	C	C	C	C	C	80.6
	Aguá blanco		92.3	C	C	C	C	C	C	C	C	92.3
	Aguá		86.4	C	C	C	C	C	C	C	C	86.4
	Aguá con zanahia		83.2	C	C	C	C	C	C	C	C	83.2
	Sopa de fufilla		84.2	C	C	C	C	C	C	C	C	84.2
	Sopa de fufilla		84.2	C	C	C	C	C	C	C	C	84.2
	Aguá blanco		92.3	C	C	C	C	C	C	C	C	92.3
	Maíz		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
Alimentos	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
Nombre y apellido del responsable de producción: María Fernanda Hernández Nombre y apellido del responsable de control: María Fernanda H.T.												

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S												
FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCION												
ESBOL - Control de estudiantes												
13-04-2026												
Página: 5												
Item	Descripción	Presentación	Cantidad de unidades	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Bebidas	Aguá		80.6	C	C	C	C	C	C	C	C	80.6
	Aguá blanco		92.3	C	C	C	C	C	C	C	C	92.3
	Aguá		86.4	C	C	C	C	C	C	C	C	86.4
	Aguá con zanahia		83.2	C	C	C	C	C	C	C	C	83.2
	Sopa de fufilla		84.2	C	C	C	C	C	C	C	C	84.2
	Sopa de fufilla		84.2	C	C	C	C	C	C	C	C	84.2
	Aguá blanco		92.3	C	C	C	C	C	C	C	C	92.3
	Maíz		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
Alimentos	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
	Maíz pelable		4.0	C	C	C	C	C	C	C	C	4.0
Nombre y apellido del responsable de producción: María Fernanda Hernández Nombre y apellido del responsable de control: María Fernanda H.T.												



ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S											
FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCION											
Español - Comedor de estudiantes											
19-04-2026											
Item	Descripción	Presentación	Cantidad	U	V	M	N	O	P	Q	Observaciones
	Chocolate		00.7	C	C	C	C	C	C	A	
	Agua blanca		89.1	C	C	C	C	C	C	A	
	Pan de molde		83.7	C	C	C	C	C	C	A	
	Arroz frito		87.2	C	C	C	C	C	C	A	
	Mucho guisado		3.6	C	C	C	C	C	C	A	
	Arroz cocido		85.3	C	C	C	C	C	C	A	
	Pasta cocida		94.3	C	C	C	C	C	C	A	
	Ensalada dulce		4.0	C	C	C	C	C	C	A	
	Jugo de mango		4.0	C	C	C	C	C	C	A	
	Agua potable		4.0	C	C	C	C	C	C	A	
	Carne asada		82.5	C	C	C	C	C	C	A	
	Arroz blanco		85.9	C	C	C	C	C	C	A	
	Arroz cocido		4.0	C	C	C	C	C	C	A	
	Arroz cocido		4.0	C	C	C	C	C	C	A	

Manu Fernanda Hernandez / Manu Fernanda H.T

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S											
FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCION											
Español - Comedor de estudiantes											
21-04-2026											
Item	Descripción	Presentación	Cantidad	U	V	M	N	O	P	Q	Observaciones
	Agua potable		90.9	C	C	C	C	C	C	A	89.2
	Carne asada		81.8	C	C	C	C	C	C	A	85.3
	Arroz cocido		89.6	C	C	C	C	C	C	A	80.3
	Pan de molde		24.5	C	C	C	C	C	C	A	24.3
	Carne asada		85.3	C	C	C	C	C	C	A	79.9
	Pasta cocida		98.7	C	C	C	C	C	C	A	82.3
	Arroz blanco		81.5	C	C	C	C	C	C	A	80.5
	Carne asada		78.8	C	C	C	C	C	C	A	78.3
	Ensalada dulce		4.0	C	C	C	C	C	C	A	4.0
	Jugo de mango		4.0	C	C	C	C	C	C	A	4.0
	Agua potable		4.0	C	C	C	C	C	C	A	4.0
	Carne asada		90.5	C	C	C	C	C	C	A	78.1
	Arroz blanco		88.1	C	C	C	C	C	C	A	82.4
	Ensalada dulce		4.0	C	C	C	C	C	C	A	3.9
	Arroz cocido		4.0	C	C	C	C	C	C	A	3.9
	Agua potable		4.0	C	C	C	C	C	C	A	4.0

Manu Fernanda Hernandez / Manu Fernanda H.T

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S											
FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCION											
Español - Comedor de estudiantes											
20-04-2026											
Item	Descripción	Presentación	Cantidad	U	V	M	N	O	P	Q	Observaciones
	Arroz cocido		86.4	C	C	C	C	C	C	A	81.3
	Arroz blanco		89.3	C	C	C	C	C	C	A	80.5
	Pasta cocida		89.3	C	C	C	C	C	C	A	80.0
	Pan de molde		24.5	C	C	C	C	C	C	A	24.3
	Jugo de mango		92.6	C	C	C	C	C	C	A	81.5
	Arroz cocido		86.3	C	C	C	C	C	C	A	85.3
	Arroz blanco		84.8	C	C	C	C	C	C	A	82.3
	Ensalada dulce		81.6	C	C	C	C	C	C	A	79.3
	Jugo de mango		9.8	C	C	C	C	C	C	A	81.3
	Agua potable		4.0	C	C	C	C	C	C	A	3.9
	Arroz cocido		81.2	C	C	C	C	C	C	A	79.3
	Arroz blanco		88.1	C	C	C	C	C	C	A	80.1
	Jugo de mango		85.3	C	C	C	C	C	C	A	81.3
	Jugo de mango		4.0	C	C	C	C	C	C	A	3.9
	Agua potable		4.0	C	C	C	C	C	C	A	3.9

Manu Fernanda Hernandez / Manu Fernanda H.T

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S											
FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCION											
Español - Comedor de estudiantes											
22-04-2026											
Item	Descripción	Presentación	Cantidad	U	V	M	N	O	P	Q	Observaciones
	Carne asada		88.5	C	C	C	C	C	C	A	86.6
	Arroz blanco		88.5	C	C	C	C	C	C	A	81.2
	Arroz cocido		90.1	C	C	C	C	C	C	A	81.5
	Arroz cocido		90.1	C	C	C	C	C	C	A	75.3
	Jugo de mango		92.8	C	C	C	C	C	C	A	78.2
	Carne asada		85.9	C	C	C	C	C	C	A	81.5
	Arroz cocido		94.4	C	C	C	C	C	C	A	82.7
	Ensalada dulce		88.6	C	C	C	C	C	C	A	80.5
	Ensalada dulce		4.0	C	C	C	C	C	C	A	3.9
	Jugo de mango		4.0	C	C	C	C	C	C	A	3.9
	Agua potable		4.0	C	C	C	C	C	C	A	3.9
	Carne asada		80.9	C	C	C	C	C	C	A	81.5
	Arroz blanco		81.3	C	C	C	C	C	C	A	85.5
	Jugo de mango		80.1	C	C	C	C	C	C	A	82.3
	Jugo de mango		4.0	C	C	C	C	C	C	A	3.9
	Agua potable		4.0	C	C	C	C	C	C	A	3.9

Manu Fernanda Hernandez / Manu Fernanda H.T

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S
FORMULARIO DE CONTROL DE PRODUCCION

Escola - Control de estudiantes
23-04-2026

Muestra representativa H.1

Item	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor	Control	Observaciones
1	Agua potable	litros	4.0	0.00	C	
2	Agua de lluvia	litros	4.0	0.00	C	
3	Leche descremada	litros	90.0	0.00	C	
4	Leche entera	litros	90.0	0.00	C	
5	Leche condensada	litros	90.0	0.00	C	
6	Leche evaporada	litros	90.0	0.00	C	
7	Leche estéril	litros	90.0	0.00	C	
8	Leche de soja	litros	90.0	0.00	C	
9	Leche de arroz	litros	90.0	0.00	C	
10	Leche de avena	litros	90.0	0.00	C	
11	Leche de almendra	litros	90.0	0.00	C	
12	Leche de coco	litros	90.0	0.00	C	
13	Leche de macadamia	litros	90.0	0.00	C	
14	Leche de nuez	litros	90.0	0.00	C	
15	Leche de cáscara de naranja	litros	90.0	0.00	C	
16	Leche de manzana	litros	90.0	0.00	C	
17	Leche de uva	litros	90.0	0.00	C	
18	Leche de mora	litros	90.0	0.00	C	
19	Leche de arándano	litros	90.0	0.00	C	
20	Leche de frambuesa	litros	90.0	0.00	C	
21	Leche de fresa	litros	90.0	0.00	C	
22	Leche de limón	litros	90.0	0.00	C	
23	Leche de naranja	litros	90.0	0.00	C	
24	Leche de mandarina	litros	90.0	0.00	C	
25	Leche de pomelo	litros	90.0	0.00	C	
26	Leche de toronja	litros	90.0	0.00	C	
27	Leche de kiwi	litros	90.0	0.00	C	
28	Leche de melón	litros	90.0	0.00	C	
29	Leche de sandía	litros	90.0	0.00	C	
30	Leche de melocotón	litros	90.0	0.00	C	
31	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
32	Leche de papaya	litros	90.0	0.00	C	
33	Leche de piña	litros	90.0	0.00	C	
34	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
35	Leche de guayaba	litros	90.0	0.00	C	
36	Leche de mora	litros	90.0	0.00	C	
37	Leche de arándano	litros	90.0	0.00	C	
38	Leche de fresa	litros	90.0	0.00	C	
39	Leche de limón	litros	90.0	0.00	C	
40	Leche de naranja	litros	90.0	0.00	C	
41	Leche de mandarina	litros	90.0	0.00	C	
42	Leche de pomelo	litros	90.0	0.00	C	
43	Leche de toronja	litros	90.0	0.00	C	
44	Leche de kiwi	litros	90.0	0.00	C	
45	Leche de melón	litros	90.0	0.00	C	
46	Leche de sandía	litros	90.0	0.00	C	
47	Leche de melocotón	litros	90.0	0.00	C	
48	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
49	Leche de papaya	litros	90.0	0.00	C	
50	Leche de piña	litros	90.0	0.00	C	
51	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
52	Leche de guayaba	litros	90.0	0.00	C	
53	Leche de mora	litros	90.0	0.00	C	
54	Leche de arándano	litros	90.0	0.00	C	
55	Leche de fresa	litros	90.0	0.00	C	
56	Leche de limón	litros	90.0	0.00	C	
57	Leche de naranja	litros	90.0	0.00	C	
58	Leche de mandarina	litros	90.0	0.00	C	
59	Leche de pomelo	litros	90.0	0.00	C	
60	Leche de toronja	litros	90.0	0.00	C	
61	Leche de kiwi	litros	90.0	0.00	C	
62	Leche de melón	litros	90.0	0.00	C	
63	Leche de sandía	litros	90.0	0.00	C	
64	Leche de melocotón	litros	90.0	0.00	C	
65	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
66	Leche de papaya	litros	90.0	0.00	C	
67	Leche de piña	litros	90.0	0.00	C	
68	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
69	Leche de guayaba	litros	90.0	0.00	C	
70	Leche de mora	litros	90.0	0.00	C	
71	Leche de arándano	litros	90.0	0.00	C	
72	Leche de fresa	litros	90.0	0.00	C	
73	Leche de limón	litros	90.0	0.00	C	
74	Leche de naranja	litros	90.0	0.00	C	
75	Leche de mandarina	litros	90.0	0.00	C	
76	Leche de pomelo	litros	90.0	0.00	C	
77	Leche de toronja	litros	90.0	0.00	C	
78	Leche de kiwi	litros	90.0	0.00	C	
79	Leche de melón	litros	90.0	0.00	C	
80	Leche de sandía	litros	90.0	0.00	C	
81	Leche de melocotón	litros	90.0	0.00	C	
82	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
83	Leche de papaya	litros	90.0	0.00	C	
84	Leche de piña	litros	90.0	0.00	C	
85	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
86	Leche de guayaba	litros	90.0	0.00	C	
87	Leche de mora	litros	90.0	0.00	C	
88	Leche de arándano	litros	90.0	0.00	C	
89	Leche de fresa	litros	90.0	0.00	C	
90	Leche de limón	litros	90.0	0.00	C	
91	Leche de naranja	litros	90.0	0.00	C	
92	Leche de mandarina	litros	90.0	0.00	C	
93	Leche de pomelo	litros	90.0	0.00	C	
94	Leche de toronja	litros	90.0	0.00	C	
95	Leche de kiwi	litros	90.0	0.00	C	
96	Leche de melón	litros	90.0	0.00	C	
97	Leche de sandía	litros	90.0	0.00	C	
98	Leche de melocotón	litros	90.0	0.00	C	
99	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
100	Leche de papaya	litros	90.0	0.00	C	
101	Leche de piña	litros	90.0	0.00	C	
102	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
103	Leche de guayaba	litros	90.0	0.00	C	
104	Leche de mora	litros	90.0	0.00	C	
105	Leche de arándano	litros	90.0	0.00	C	
106	Leche de fresa	litros	90.0	0.00	C	
107	Leche de limón	litros	90.0	0.00	C	
108	Leche de naranja	litros	90.0	0.00	C	
109	Leche de mandarina	litros	90.0	0.00	C	
110	Leche de pomelo	litros	90.0	0.00	C	
111	Leche de toronja	litros	90.0	0.00	C	
112	Leche de kiwi	litros	90.0	0.00	C	
113	Leche de melón	litros	90.0	0.00	C	
114	Leche de sandía	litros	90.0	0.00	C	
115	Leche de melocotón	litros	90.0	0.00	C	
116	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
117	Leche de papaya	litros	90.0	0.00	C	
118	Leche de piña	litros	90.0	0.00	C	
119	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
120	Leche de guayaba	litros	90.0	0.00	C	
121	Leche de mora	litros	90.0	0.00	C	
122	Leche de arándano	litros	90.0	0.00	C	
123	Leche de fresa	litros	90.0	0.00	C	
124	Leche de limón	litros	90.0	0.00	C	
125	Leche de naranja	litros	90.0	0.00	C	
126	Leche de mandarina	litros	90.0	0.00	C	
127	Leche de pomelo	litros	90.0	0.00	C	
128	Leche de toronja	litros	90.0	0.00	C	
129	Leche de kiwi	litros	90.0	0.00	C	
130	Leche de melón	litros	90.0	0.00	C	
131	Leche de sandía	litros	90.0	0.00	C	
132	Leche de melocotón	litros	90.0	0.00	C	
133	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
134	Leche de papaya	litros	90.0	0.00	C	
135	Leche de piña	litros	90.0	0.00	C	
136	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
137	Leche de guayaba	litros	90.0	0.00	C	
138	Leche de mora	litros	90.0	0.00	C	
139	Leche de arándano	litros	90.0	0.00	C	
140	Leche de fresa	litros	90.0	0.00	C	
141	Leche de limón	litros	90.0	0.00	C	
142	Leche de naranja	litros	90.0	0.00	C	
143	Leche de mandarina	litros	90.0	0.00	C	
144	Leche de pomelo	litros	90.0	0.00	C	
145	Leche de toronja	litros	90.0	0.00	C	
146	Leche de kiwi	litros	90.0	0.00	C	
147	Leche de melón	litros	90.0	0.00	C	
148	Leche de sandía	litros	90.0	0.00	C	
149	Leche de melocotón	litros	90.0	0.00	C	
150	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
151	Leche de papaya	litros	90.0	0.00	C	
152	Leche de piña	litros	90.0	0.00	C	
153	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
154	Leche de guayaba	litros	90.0	0.00	C	
155	Leche de mora	litros	90.0	0.00	C	
156	Leche de arándano	litros	90.0	0.00	C	
157	Leche de fresa	litros	90.0	0.00	C	
158	Leche de limón	litros	90.0	0.00	C	
159	Leche de naranja	litros	90.0	0.00	C	
160	Leche de mandarina	litros	90.0	0.00	C	
161	Leche de pomelo	litros	90.0	0.00	C	
162	Leche de toronja	litros	90.0	0.00	C	
163	Leche de kiwi	litros	90.0	0.00	C	
164	Leche de melón	litros	90.0	0.00	C	
165	Leche de sandía	litros	90.0	0.00	C	
166	Leche de melocotón	litros	90.0	0.00	C	
167	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
168	Leche de papaya	litros	90.0	0.00	C	
169	Leche de piña	litros	90.0	0.00	C	
170	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
171	Leche de guayaba	litros	90.0	0.00	C	
172	Leche de mora	litros	90.0	0.00	C	
173	Leche de arándano	litros	90.0	0.00	C	
174	Leche de fresa	litros	90.0	0.00	C	
175	Leche de limón	litros	90.0	0.00	C	
176	Leche de naranja	litros	90.0	0.00	C	
177	Leche de mandarina	litros	90.0	0.00	C	
178	Leche de pomelo	litros	90.0	0.00	C	
179	Leche de toronja	litros	90.0	0.00	C	
180	Leche de kiwi	litros	90.0	0.00	C	
181	Leche de melón	litros	90.0	0.00	C	
182	Leche de sandía	litros	90.0	0.00	C	
183	Leche de melocotón	litros	90.0	0.00	C	
184	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
185	Leche de papaya	litros	90.0	0.00	C	
186	Leche de piña	litros	90.0	0.00	C	
187	Leche de mango	litros	90.0	0.00	C	
188	Leche de guayaba	litros	90.0	0.00	C	
189	Leche de mora	litros	90.0	0.00	C	
190	Leche de arándano	litros	90.0	0.00	C	
191	Leche de fresa	litros	90.0	0.00	C	
192	Leche de limón	litros	90.0	0.00	C	
193	Leche de naranja	litros	90.0	0.00	C	
194	Leche de mandarina	litros	90.0	0.00	C	
195	Leche de pomelo	litros	90.0	0.00	C	
196	Leche de toronja	litros	90.0	0.00	C	
197	Leche de kiwi	litros	90.0	0.00	C	
198	Leche de melón	litros	90.0	0.00	C	
199	Leche de sandía	litros	90.0	0.00	C	
200	Leche de melocotón	litros	90.0	0.00	C	

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S
FORMULARIO DE CONTROL DE PRODUCCION

Escola - Control de estudiantes
23-04-2026

Muestra representativa H.1

Item	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor	Control	Observaciones
1	Agua potable	litros	4.0	0.00	C	
2	Agua de lluvia	litros	4.0	0.00	C	
3	Leche descremada	litros	90.0	0.00	C	
4	Leche entera	litros	90.0	0.00	C	
5	Leche condensada	litros	90.0	0.00	C	
6	Leche evaporada	litros	90.0	0.00	C	
7	Leche estéril	litros	90.0	0.00	C	
8	Leche de soja	litros	90.0	0.00	C	
9	Leche de arroz	litros	90.0	0.00	C	
10	Leche de avena	litros	90.0	0.00	C	
11	Leche de almendra	litros	90.0	0.00	C	
12	Leche de coco	litros	90.0	0.00	C	
13	Leche de macadamia	litros	90.0			



ANEXO 10 MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Estufas y autoservicio

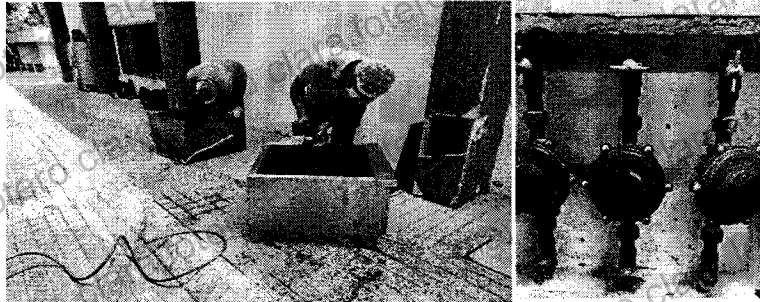


Ilustración: trabajo de mantenimiento

Ilustración: Regulador nuevo

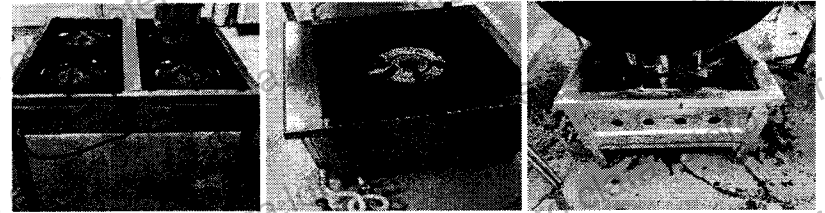


Ilustración: estufa 5 (estufa de 4 puestos)

Ilustración: estufa 6

Ilustración: estufa 7

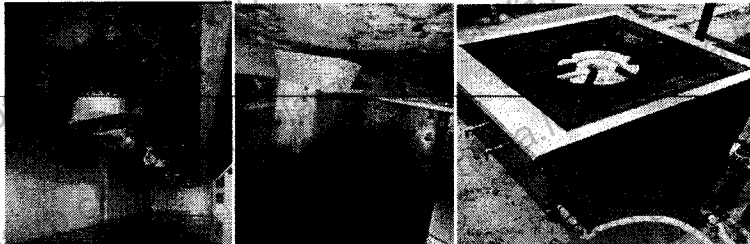


Ilustración: autoservicio lado derecho

Ilustración: autoservicio lado izquierdo

Ilustración: Estufa 1



Ilustración: Manguera nueva del autoservicio

Mantenimiento de cuartos fríos

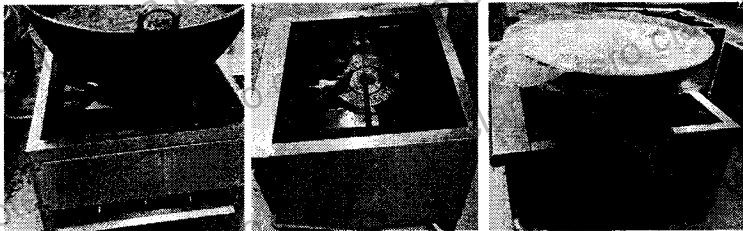
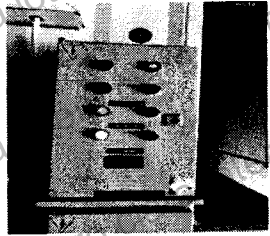


Ilustración: estufa 2

Ilustración: estufa 3

Ilustración: estufa 4



Temperatura de trabajo -8.3

INGENIERIA MASTER
REFRIGERACION INDUSTRIAL
S.A.S NIT 90151920-3 TEL. 3104869518

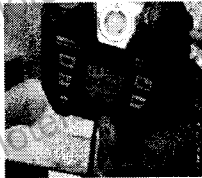


CUARTO FRIO DE REFRIGERACION

INGENIERIA MASTER
REFRIGERACION INDUSTRIAL
S.A.S NIT 90151920-3 TEL. 3104869518

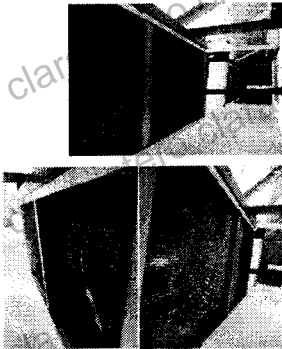


Head de aceite OK

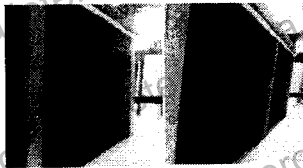


La presión de trabajo del refrigerante es estable y hace para funcionar normalmente

INGENIERIA MASTER
REFRIGERACION INDUSTRIAL
S.A.S NIT 90151920-3 TEL. 3104869518



INGENIERIA MASTER
REFRIGERACION INDUSTRIAL
S.A.S NIT 90151920-3 TEL. 3104869518



INGENIERIA MASTER
REFRIGERACION INDUSTRIAL
S.A.S NIT 90151920-3 TEL. 3104869518



Duolite

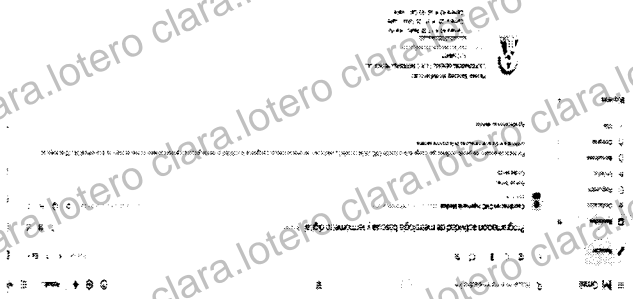
INGENIERIA MASTER
REFRIGERACION INDUSTRIAL
S.A.S NIT 90151920-3 TEL. 3104869518



Claro Piel de congelador

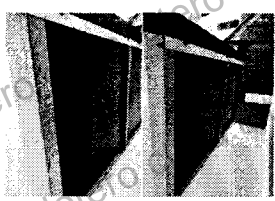
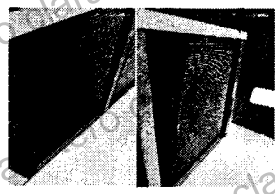
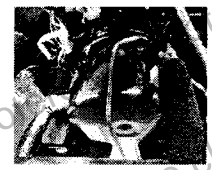
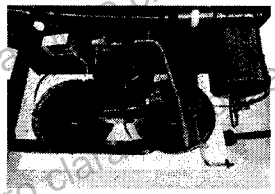
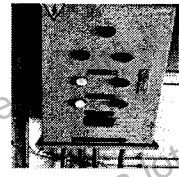
INGENIERIA MASTER
REFRIGERACION INDUSTRIAL
S.A.S NIT 90151920-3 TEL. 3104869518





Mecánica la cual está pendiente de programar la visita de acuerdo a la disponibilidad en su agenda para la primera semana del mes de mayo. A continuación, adjunto la confirmación del servicio y la información antes expuesta recibida a través de correo electrónico:

Calibración báscula y termómetros





ANEXO 10.1. CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS



INGENIERÍA MASTER
REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL
S.A.S NIT 901519330-3 TEL 3104880918

REPORTE CAMBIO DE VENTILADOR

Cliente: **ALIMENTOS AL NATURAL**
Celular: 320-5104840
Dirección: **Escuela de POLICIA SIMON BOLIVAR - Tuluá**
Fecha: 29-04-2026
Técnico: Anderson López

Reporte técnico:

Se realizó mantenimiento preventivo a los cuartos fríos, incluyendo revisión general del sistema de refrigeración, limpieza de componentes, verificación de parámetros de operación y chequeo de funcionamiento de los equipos.

Actividades realizadas:

- Limpieza de evaporadores y condensadores
- Calibración de presiones de trabajo
- Revisión de niveles de refrigerante
- Inspección de conexiones eléctricas
- Verificación de control de temperatura
- Revisión de estado de puertas y sellos
- Limpieza general del sistema

Estado del sistema: Luego de la intervención, se evidenció que los cuartos fríos se encuentran en óptimas condiciones de funcionamiento, operando dentro de los parámetros normales de temperatura y presión.

Observaciones:

Se recomienda continuar con el mantenimiento periódico para garantizar la eficiencia del sistema y prolongar la vida útil de los equipos.



ANEXO 11. CAPACITACIONES

ALIMENTOS AL NATURAL		REGISTRO DE CAPACITACIONES Y/O ENTRENAMIENTO		
OPERACION: ESBOL-Camada de estudiantes				
TEMA CAPACITACION/FORMACION: Equipos de procesamiento de alimentos. Modo de uso, ensamble, desarme, limpieza y desinfección y recomendaciones de seguridad a tener en cuenta.				
NOMBRE CAPACITADOR/FORMADOR: Maria Fernanda Hernandez				
FECHA: 26 abril 2026				
DIRIGIDO A: Manipuladores de alimentos				
DURACION Y/O INTENSIDAD: 90 min				
METODO: Practico.				
SALUD				
ADMINISTRATIVA		TECNICA X		NUTRICION
OBJETIVO: Para enseñar la correcta manipulación y accionamiento del motor de coque, el procesador de vegetales y la lavadora industrial. Enumerar las recomendaciones de seguridad a tener en cuenta al uso del equipo. Indicaciones de ensamble y desarme para facilitar y/o				
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	CEDULA	FIRMA
1	Diana Saray y Solis	Auxiliar	116235761	Diana Saray y S
2	MELI grande Yentena	JEFE DE COCINA	29072869	MELI grande
3	Leidy Diana Uribe M	auxilio de cocina	11623224	Leidy Diana
4	Diana dora Uribe E	Auxiliar cocina	66303273	diana dora ur
5	Julian Ospina	Cho F	117664339	Julian Ospina
6	Valeria Lopez	AUX	116232201	Valeria Lopez
7	Luzmila Londoño H	AUX cocina	29189396	Luzmila Londoño
8	Luz Carolina	AUX cocina	38291101	Luz Carolina
9	Maria Guillelma J	AUX cocina	38792169	Maria Guillelma
10	ESTELA OJEDA	AUX cocina	111242684	ESTELA OJEDA
11	Edy Tamara Arana	AUX cocina	10007197	Edy Tamara Arana
12	THEA VERA	Secretaria	6505111	THEA VERA
13	Luz Mary Velasco J	Auxiliar	24550602	Luz Mary V.
14	DEIVAN ANA HERNANDEZ	Auxiliar	116231245	DEIVAN ANA
15	Paola Dario	AUX	1116234531	Paola Dario
17	Diana Lisseth Jaramillo G	AUX cocina	116232130	Diana Lisseth
18	ANDER SARGANDO A	AUX. cocina	66370681	ANDER SARGANDO
19	Dolly Alejandra	JEFE	31202915	Dolly Alejandra
20	FRIKA SANCHEZ	AUX COCINA	116232026	FRIKA SANCHEZ
21	ANITA DELACRUZ	JEFE	104480153	ANITA DELACRUZ
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				

FIRMA DEL CAPACITADOR: Maria Fernanda Hernandez

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



REGISTRO DE CAPACITACIONES Y/O ENTRENAMIENTO				
OPERACION: ESBOL - Comedor de estudiantes				
TEMA CAPACITACION/FORMACION: El orden si importa: Servicio correcto de limpieza y desinfección contenido clave: Borrar, lavado, enjuague, desinfección y secado.				
NOMBRE CAPACITADOR/FORMADOR: Monica - San Miguel Agua				
FECHA: 16-04-2026				
DIRIGIDA A: Manipuladores de alimentos			METODO: Virtual	
DURACION Y/O INTENSIDAD: 30 min				
SALUD: ADMINISTRATIVA <input type="checkbox"/> TECNICA <input checked="" type="checkbox"/> NUTRICION <input type="checkbox"/>				
OBJETIVO: • Concientizar sobre la importancia de hacer una correcta limpieza y desinfección. • Enseñar los tipos de virus cometidos por el agua o la rutina				
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	CEDULA	FIRMA
1	Valery Ana L	Aux	116258730	Valery Ana L
2	Diana Sorany Solis	Aux	11623576	Diana Sorany Solis
3	Julián Espinoza	chef	116242272	Julián Espinoza
4	Ana Kelly Brando	Aux cocina	29827890	Ana Kelly Brando
5	Clara Inés Obeso	Aux cocina	06803273	Clara Inés Obeso
6	Ediana Yisel Hernández	Aux cocina	38394693	Ediana Yisel Hernández
7	Leidy Johana Parra	Aluxilar	1116131234	Leidy Johana Parra
8	Monica Fernanda Hernandez	Ing de alimentos	105366533	Monica Fernanda Hernandez
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				

FIRMA DEL CAPACITADOR: Monica

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

REGISTRO DE CAPACITACIONES Y/O ENTRENAMIENTO				
OPERACION: ESBOL - Comedor de estudiantes				
TEMA CAPACITACION/FORMACION: Manejo de Residuos Solidos, areas de disposicion de residuos - codigo de colores de canetas en puntos ecologicos - Adevada disposicion de residuos solidos y liquidos				
NOMBRE CAPACITADOR/FORMADOR: Maria Fernanda Hernandez				
FECHA: 23 abril 2026				
DIRIGIDA A: Manipuladores de alimentos			METODO: Teórico-Práctico	
DURACION Y/O INTENSIDAD: 30 min				
SALUD: ADMINISTRATIVA <input type="checkbox"/> TECNICA <input checked="" type="checkbox"/> NUTRICION <input type="checkbox"/>				
OBJETIVO: • Dar a conocer la importancia de la adecuada disposicion de residuos solidos y liquidos • Reforzar los conocimientos acerca de las rutinas diarias establecidas para la disposicion de residuos. • Socializar y recordar codigo de colores en puntos ecologicos				
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	CEDULA	FIRMA
1	Genia carlos Esteban	Aux Cocina	11714705	Genia carlos Esteban
2	Luzmila Landano Hernandez	Aux cocina	29183326	Luzmila Landano Hernandez
3	Vano ee	SALEGRADO	61720621	Vano ee
4	Bertram Anibal Aragón	Aux Cocina	106133576	Bertram Anibal Aragón
5	Alma Iris Cibot Brando	Aux cocina	66883725	Alma Iris Cibot Brando
6	Ana Kelly Brando	chef cocina	29827890	Ana Kelly Brando
7	Monica Fernanda Hernandez	Ing Alimentos	105366533	Monica Fernanda Hernandez
8	Luz Aleyda Carrascano	Aux cocina	28341462	Luz Aleyda Carrascano
9	Julián Espinoza	chef F	116242272	Julián Espinoza
10	Estrella Ortiz	A cocina	116242684	Estrella Ortiz
11	Diana Solis	Aux de cocina	11623576	Diana Solis
12	Tilenis Paola Pino Torres	Aux de cocina	1002338955	Tilenis Paola Pino Torres
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				

FIRMA DEL CAPACITADOR: Maria Fernanda Hernandez

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



ANEXO 12: ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

Tulúá, 04 de mayo de 2026

Mayor

Boris Alejandro Pinto Rodríguez

Subdirector – Escuela de Policía Simón Bolívar.

Tulúá – Valle del Cauca

ASUNTO: Informe de resultados encuesta de satisfacción del servicio de alimentación comedor de estudiantes escuela de policía Simón Bolívar.

Respetado Mayor Boris Alejandro Pinto Rodríguez

Reciba un cordial saludo.

Como herramienta para la evaluación del servicio de alimentación se realizó la encuesta de satisfacción a los estudiantes que hacen uso del comedor, dicha encuesta se llevó a cabo de manera virtual el día 23 de abril de 2026 en la cual se tuvo la participación de 995 estudiantes de policía, lo que nos brinda datos reales y representativos acerca de la percepción de los usuarios sobre la calidad, higiene, variedad y servicio del comedor.

A continuación, se presentan los hallazgos principales:

Categoría	Fortalezas (Satisfecho / muy mejora / insatisfecho)	Oportunidades de Tendencia (Muy insatisfecho / Neutral / Satisfecho)
Atención al personal	59.2%	14.2%
Puntualidad	50.7%	17.0%
Variedad del menú	41.4%	24.1%
Higiene y presentación	40.7%	25.1%
Calidad general	40.6%	26.7%
		32.8%

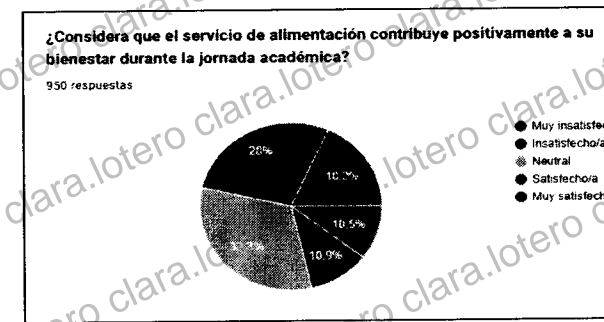
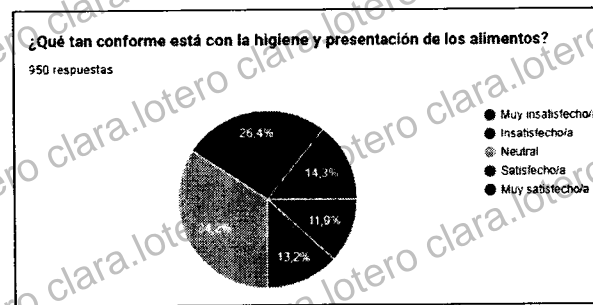
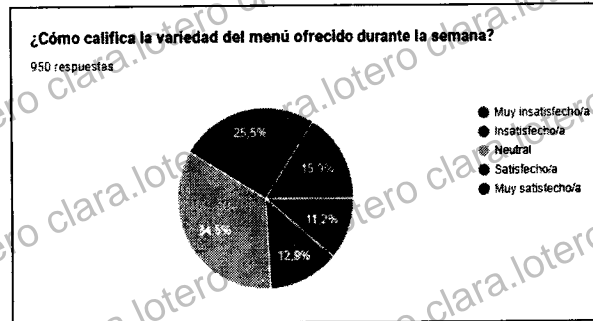
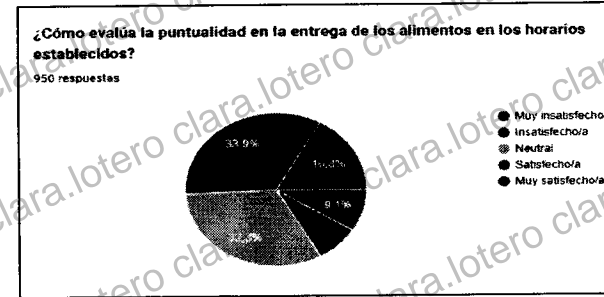
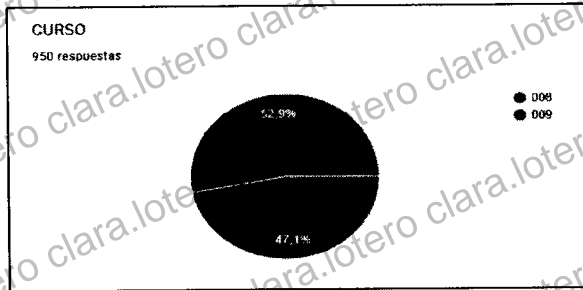
Los resultados de la encuesta, aplicada a una muestra significativa de 950 usuarios, revelan una base sólida de confianza en el servicio. Es notable resaltar que la Atención del Personal se posiciona como nuestro mayor activo, con un 59.2% de favorabilidad. Este indicador demuestra que el componente humano es el motor que sostiene la operación. Brindando una experiencia de servicio valorada positivamente por la mayoría.

Planorama de Aceptación y Fortalezas

- Reforzamiento de Calidad y Variedad: Aprovecharemos el feedback para diversificar el ciclo de menús, buscando que la percepción de "variedad" sea tan alta como la de "atención".
- Alineación de Estándares de Higiene: Entendemos que la presentación visual es la carta de presentación de nuestra inocuidad. Reforzaremos los protocolos de servicio para que la percepción de limpieza sea impecable y coherente con nuestros procesos internos de calidad.
- Maximización del Bienestar: Con casi la mitad de la población percibiendo un impacto positivo en su jornada, el objetivo es ajustar el ambiente y la oferta nutricional para que el comedor sea visto como un espacio esencial de bienestar y confort.

Para finalizar, valoramos profundamente este ejercicio de participación, ya que conocer la percepción directa de los estudiantes constituye una oportunidad invaluable para nuestra gestión de calidad. Estos resultados no solo nos permiten medir el desempeño actual, sino que funcionan como una hoja de ruta estratégica para alinear nuestros estándares técnicos con las expectativas reales de la comunidad académica. Recibimos este feedback con el compromiso de transformar cada opinión en una acción concreta que garantice la excelencia, la inocuidad y el bienestar integral de todos nuestros usuarios.

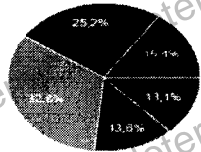
A continuación, se adjunta los gráficos estadísticos que sustentan los resultados.





¿Qué tan satisfecho/a está con la calidad general de los alimentos servidos en el comedor?

950 respuestas



- Muy insatisfecho/a
- Insatisfecho/a
- Neutral
- Satisfecho/a
- Muy satisfecho/a

Atentamente,

Administrador(a)

ORIGINAL FIRMADO

Daniela Uribe Quiñones

Ingeniera de alimentos

ORIGINAL FIRMADO

María Fernanda Hernández

ANEXO 13. VALOR AGREGADO CENA ESPECIAL Y BONO DE REGALO CURSO 008

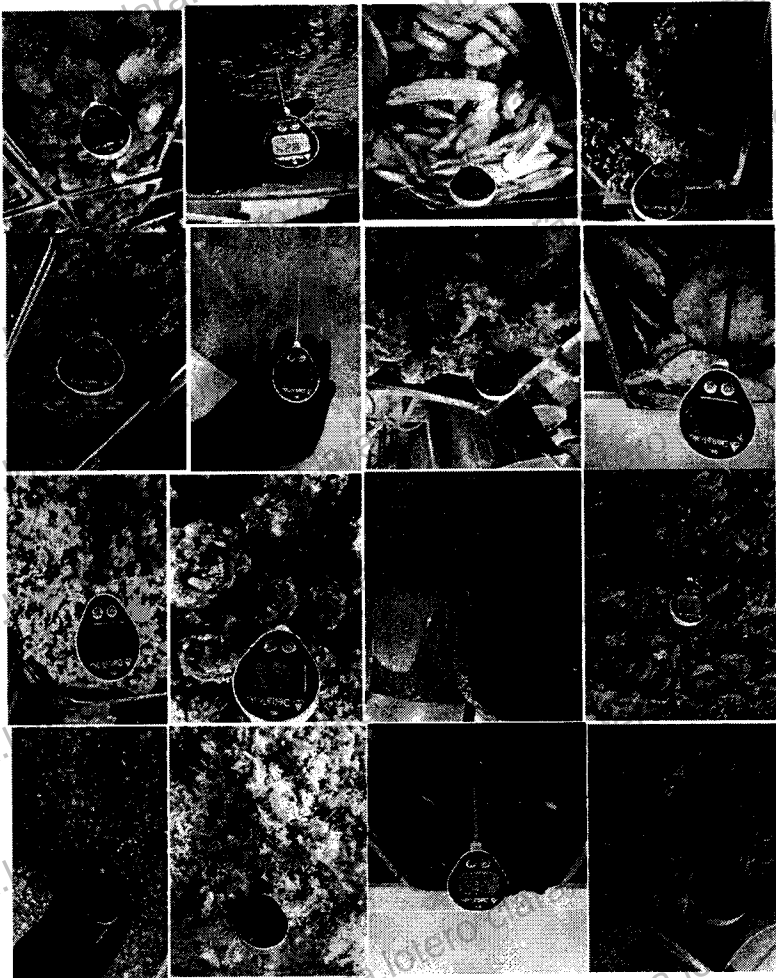


Ilustración 1. Bonos de regalo

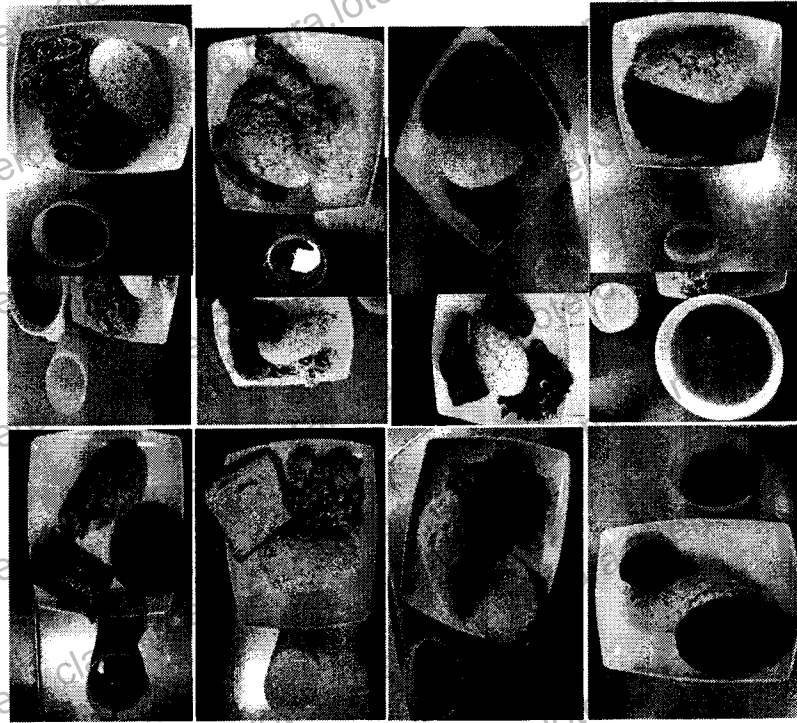
5 BONOS DE REGALO POR 100 MIL PESOS

MENU CENA ESPECIAL:

- Gaseosa coca cola
- Cordon blue con salsa bechamel
- Arroz moreno con frutos secos
- Puré de papa con maicitos



CONTROL DE TEMPERATURA



EVIDENCIA DEL PRODUCTO FINAL ENTREGADO A LOS ESTUDIANTES

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

ANEXO 14. EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

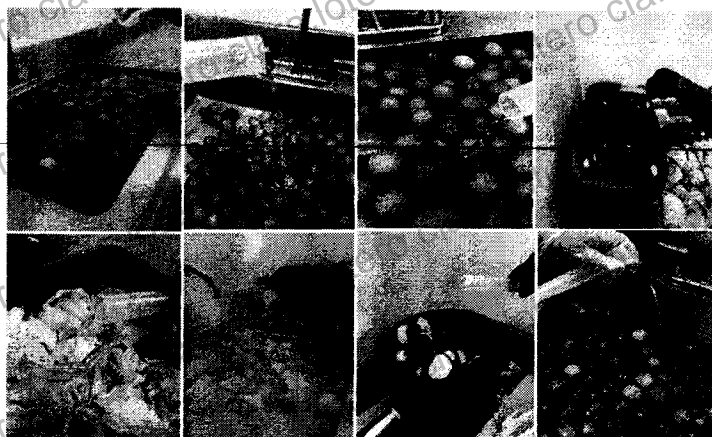




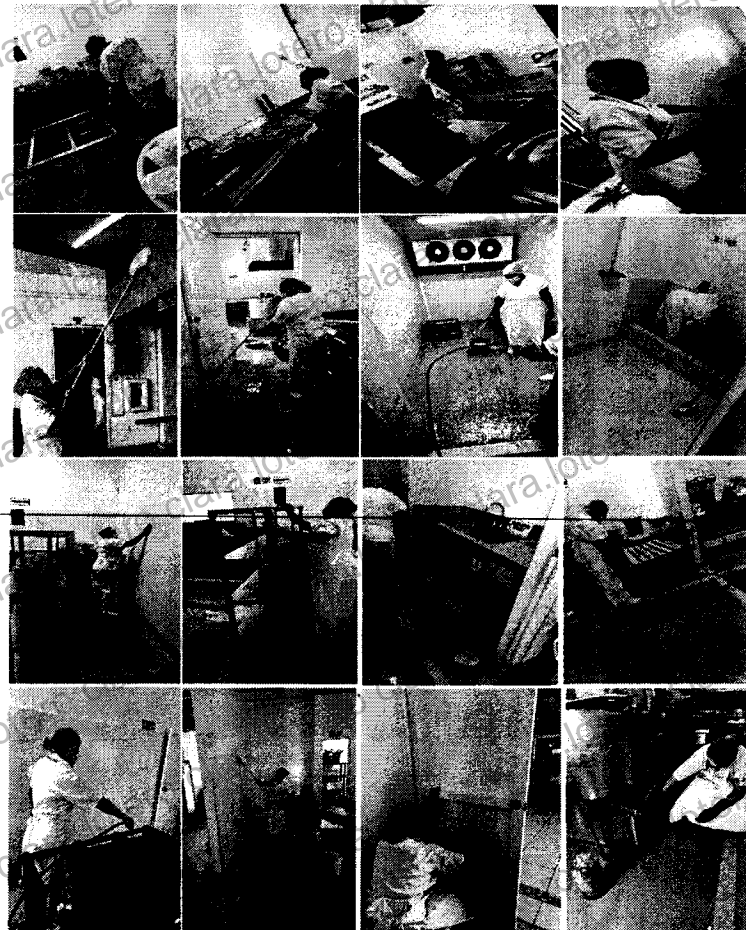
LAVADO Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS

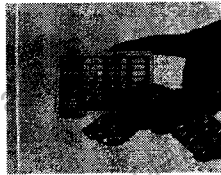


PROCESO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE HORTALIZAS Y HUEVOS



PROCESO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE AREAS DE PRODUCCIÓN





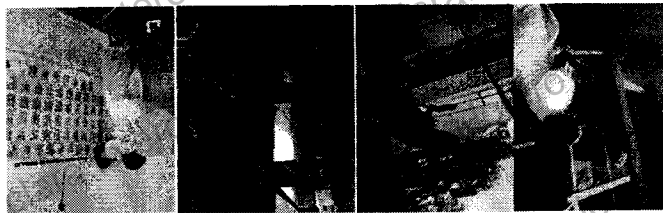
CONTROL DE AGUA POTABLE



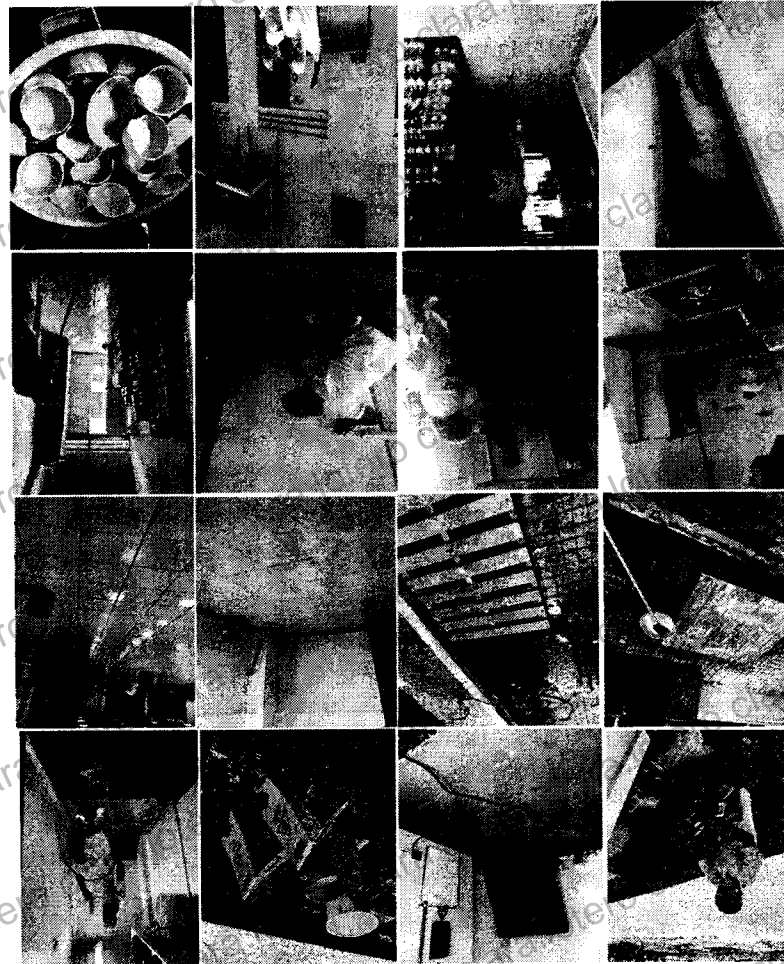
PROCESO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE PUNTOS ECOLÓGICOS



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



PROCESO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS COMUNES

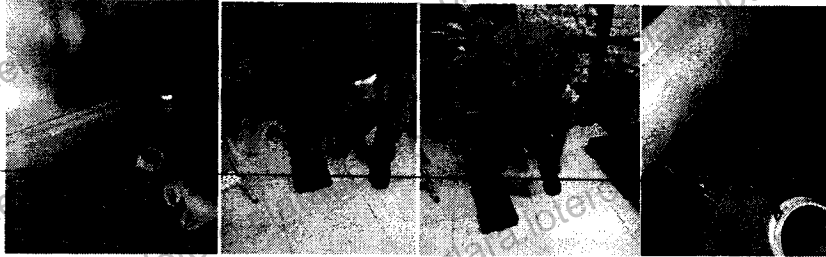




LAVADO DE TRAMPA DE GRASA



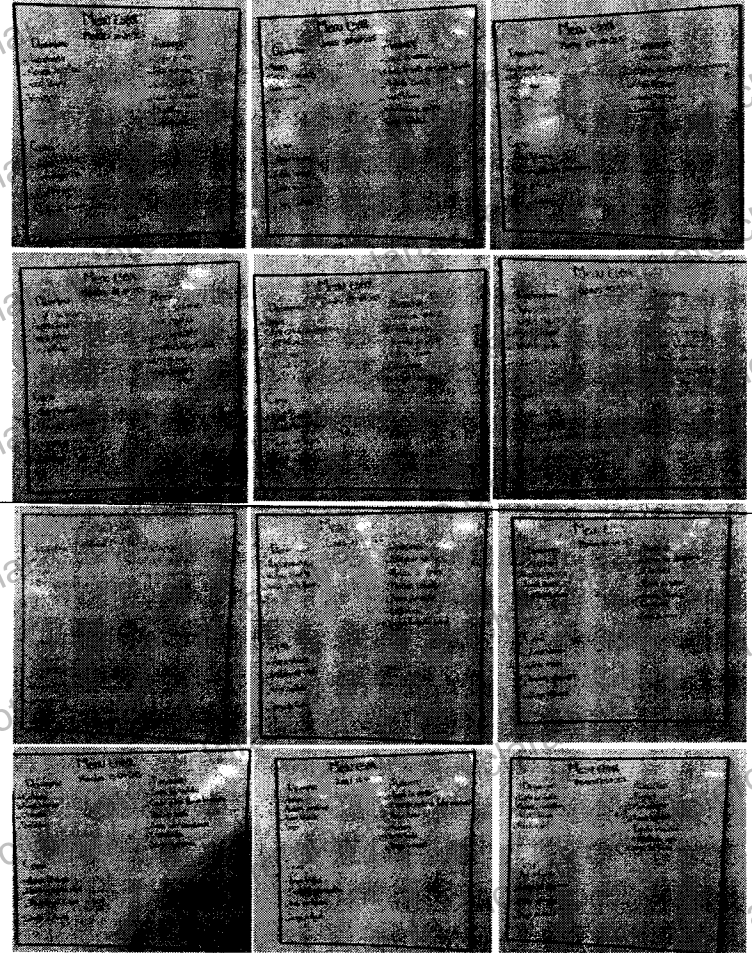
CONTROL DE PLAGAS Y FUMIGACIÓN REALIZADA EL DÍA 28 DE ABRIL 2026

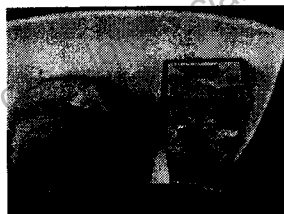
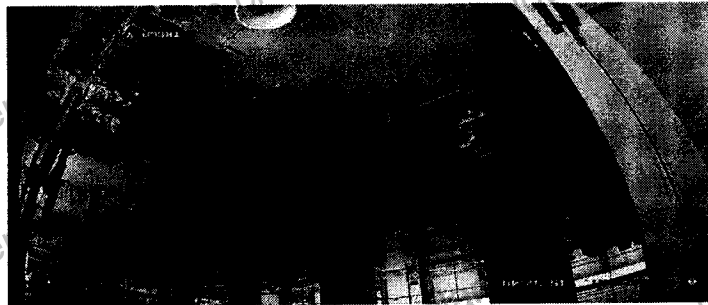
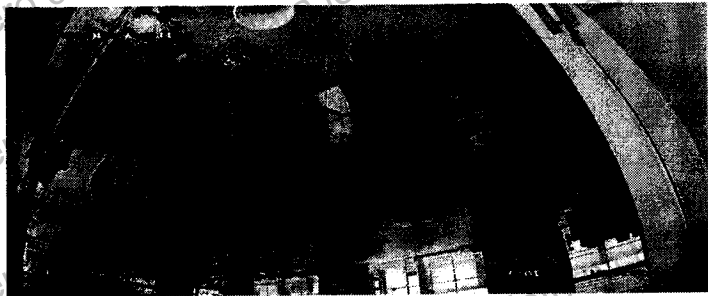


CAPACITACIÓN A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



PUBLICACIÓN DE MENÚ DIARIO

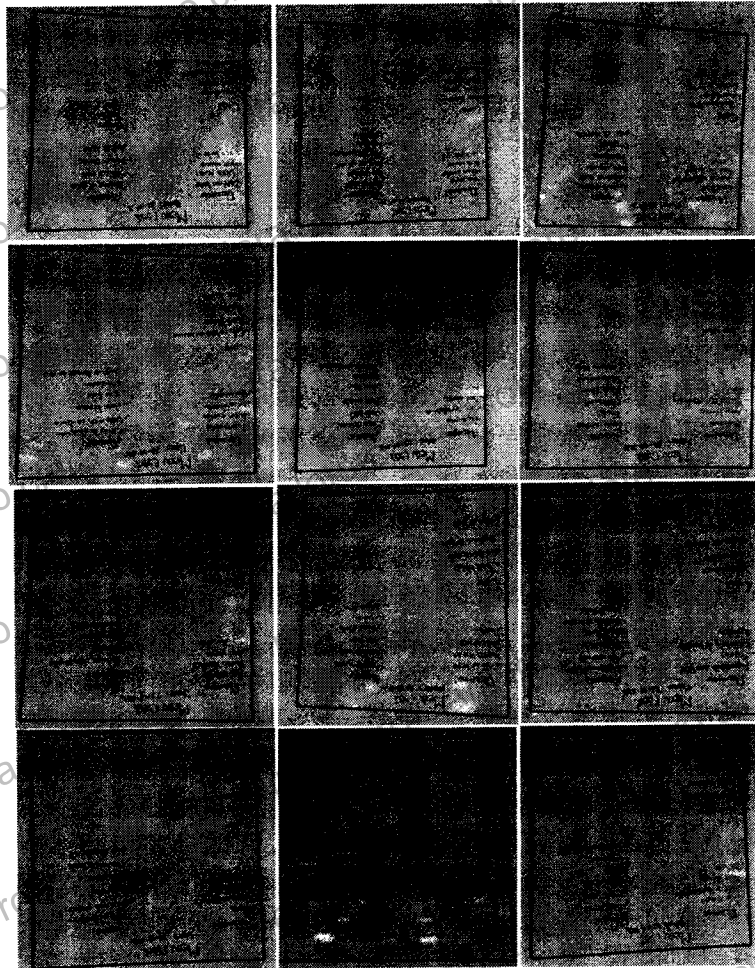




Se hace la entrega de hamburguesas con juguito de caja

Miércoles 01 de abril de 2026

ENTREGA DE REFRIGERIOS





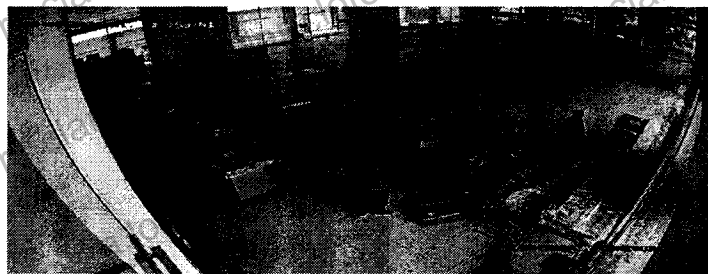
Miércoles 08 de abril de 2026

Se hace la entrega de perro caliente con juguito de caja



Miércoles 15 de abril de 2026

Se hace la entrega de perro caliente con juguito de caja





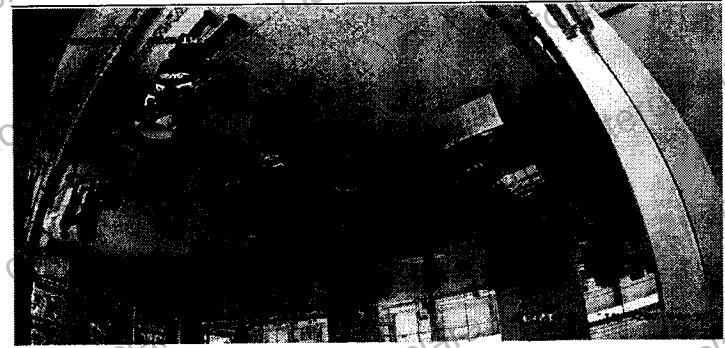
Se hace entrega de sandwich de pollo con jugo de cañita

Jueves 30 de abril de 2026



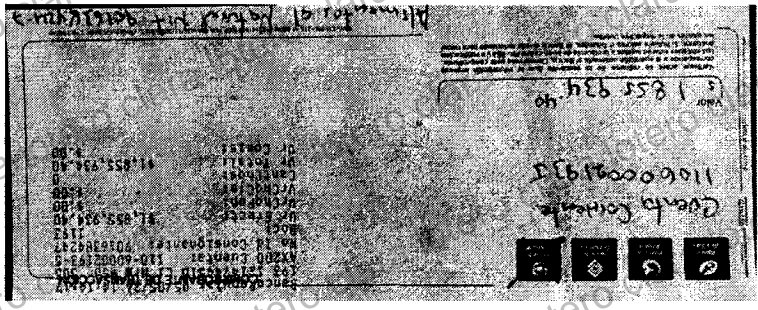
Se hace la entrega de hamburguesa con juguito de cañita

Miércoles 22 de abril de 2026





ANEXO 15 - SERVICIOS PUBLICOS



Bancolombia

Sucursal Virtual Negocios

Pago PSE

8 May 2026 13:17
MNT 88183644
Número: LUIS ANGEL ARANGO BEDOYA

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

Referencia 1

Referencia 2

Referencia 3

Fecha 8 May 2026 13:22

Número de factura 8264494968818911

Pago exitoso
CUS 292529058

Sucursal Virtual Negocios

Pago PSE

8 May 2026 13:22
MNT 88183644
Número: LUIS ANGEL ARANGO BEDOYA

Descripción del pago
Pago de factura

Valor del Pago \$7,236.055

Costo de la transacción \$ 0

Número de comprobante TR2805081322244ftsqWf

Producto origen
Producto origen

**** 6899

Referencia 1

Comercio
Centrogas SA S.P

Referencia 2

Fecha 8 May 2026 13:17

Referencia 3

Número de factura 13272418

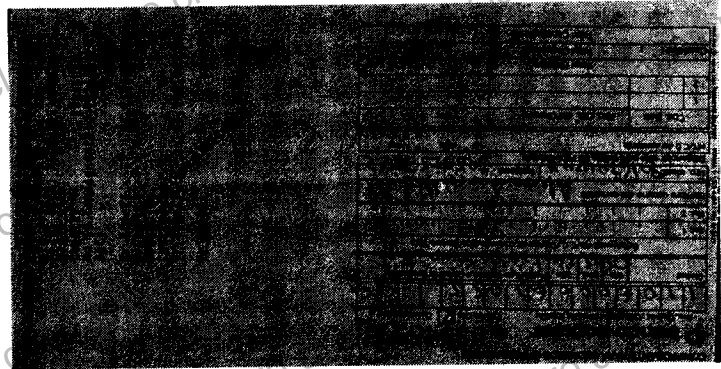
Valor del Pago \$4,332.959

Descripción del pago

Costo de la transacción \$ 0

Número de comprobante TR280508131731fpCj

Producto origen
**** 6899



ANEXO 16. PAGO DEL ARRENDAMIENTO



ESBOL SUDIE

De: Calidad Alimentos al natural <alimentosalnaturalcalidad@gmail.com>
Enviado el: miércoles, 13 de mayo de 2026 14:16
Para: ESBOL SUDIE
Asunto: Informe almuerzo especial abril - Curso 009

Cordial saludo.

Por medio del presente, me permito informar que el día de mañana se realizará el almuerzo especial para curso 009, el cual se encontraba pendiente del mes de abril.

El menú programado será el siguiente:

1. Arroz moreno con cabello de ángel
2. Chuleta de cerdo
3. Ensalada dulce
4. Puré de papa
5. Gaseosa

Quedo atenta a cualquier observación adicional.

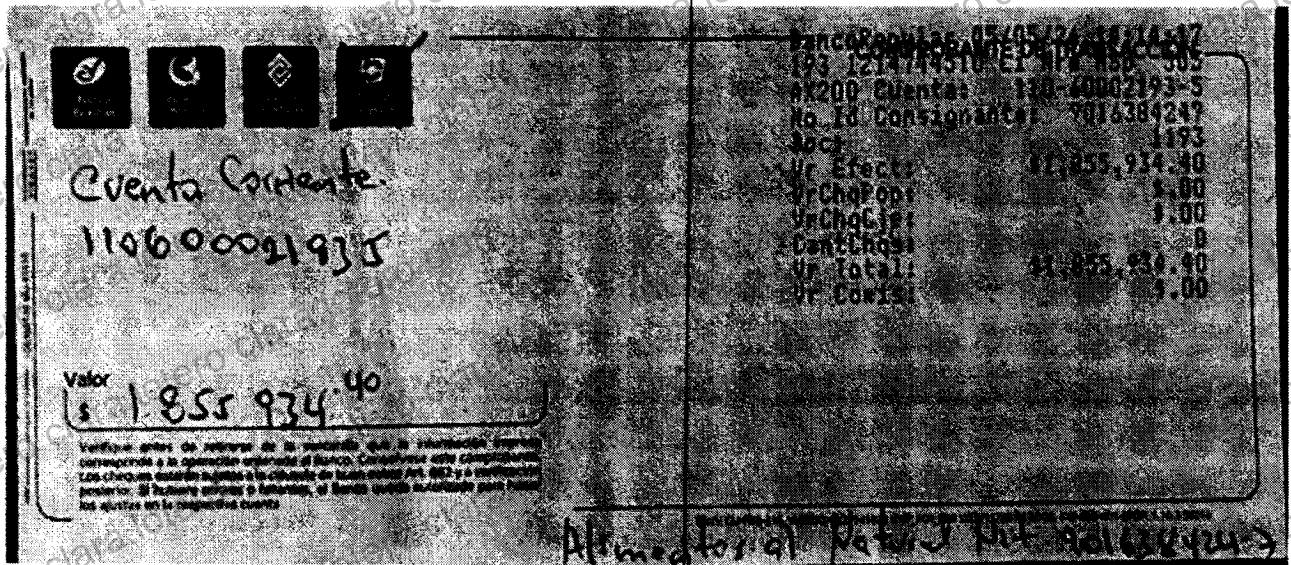
Atentamente.

Daniela Uribe Quiñones

Administradora de Sede - Comedor de Estudiantes ESBOL

Tel. 317 569 3365





Bancolombia

Sucursal Virtual Negocios
Pago PSE

8 May 2026 13:17
NIT 801638434

Usuario: LUIS ANGELO ARAANGO BEDOYA

Bancolombia

Sucursal Virtual Negocios
Pago PSE

8 May 2026 13:22
NIT 801638434

Usuario: LUIS ANGELO ARAANGO BEDOYA

Pago exitoso
CUS 292529058

Comercio
Centroaguas SA E.S.P

Referencia 1
13272415

Fecha
8 May 2026 13:17

Referencia 2
NIT

Número de factura
13272415

Referencia 3
8210021156

Descripción del pago
21448066

Valor del Pago
\$4.332.959

Número de comprobante
TR260508131731rjpcj

Costo de la transacción
\$ 0

Producto origen
Producto
**** 6899

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

Referencia 1

Fecha
8 May 2026 13:22

Referencia 2

Número de factura
3264494888618911

Referencia 3

Descripción del pago
Pago de factura


Valor del Pago
\$7.238.058

Número de comprobante
TR2605081322244sqWT

Costo de la transacción
\$ 0

Producto origen
Producto
**** 6899

PAGO SERVICIOS PÚBLICOS DE ENERGÍA, AGUA Y GAS

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

2823271831

Tuluá, Valle del cauca

SOLICITUD DE PAGO No. _____

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S

NIT: 901.638.424-7

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

DEBE A:

ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR

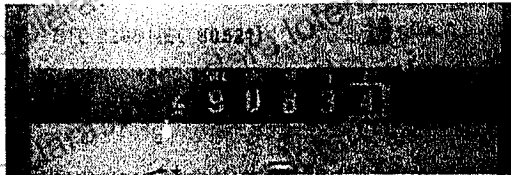
NIT 800.141.336-6

La suma de (\$ 1.855.934,40) pesos moneda corriente por concepto de ENERGIA.

Servicio	Fecha Toma de Datos	Lectura registro (Ant)	Lectura registro (Act)	Consumo Kw	Valor Kw	Valor a Cancelar
ABRIL	30/04/2026	26323	29083	2760	672,44	\$ 1.855.934,40

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

Total, a Cancelar (\$ 1.855.934,40) pesos moneda corriente.



Intendente Jefe **WILLIAM ALFREDO RODRIGUEZ RODRIGUEZ**
Jefe Grupo Logístico ESBOL

Elaboró: PT. José Abel Solís Solís
Revisado por: IJ. William Alfredo Rodríguez Rodríguez
Fecha: 30/04/2026

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