Ciudad y fecha:	Barranquilla-Atlántico, 07 de septiembre del 2026
Unidad:	METROPOLITANA DE BARRANQUILLA
Tipo de contrato	**Tipo de contrato** / **Marque el tipo de contrato** Orden de compra: Contrato de obra: Contrato de consultoría: Contrato de prestación de servicios: x Contrato de compraventa: Contrato de suministro: Contrato interadministrativo:
Contrato /aceptación de oferta u orden de compra No.	73-7-10008-2026
Constancia de recibido No.	03
Contratista:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
NIT del contratista:	72042502
Objeto del contrato o aceptación de oferta:	"SUMINISTRO INTEGRAL DE ALIMENTACIÓN, HIDRATACIÓN Y SOLUCIONES LOGÍSTICAS ALIMENTARIAS PARA EL PERSONAL QUE INTEGRA LA POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA, EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ATLÁNTICO Y DEMÁS UNIDADES ADSCRITAS A LA DELEGACIÓN DEL GASTO, DURANTE LA EJECUCIÓN DE PLANES OPERATIVOS, PREVENTIVOS, ADMINISTRATIVOS, PLAN DEMOCRACIA Y DEMÁS SITUACIONES QUE REQUIERAN EL APOYO DEL SERVICIO POLICIAL, INCLUYENDO TODOS LOS COSTOS DIRECTOS, INDIRECTOS, IMPUESTOS Y TASAS DE LEY".
Instrumento de agregación y número del Acuerdo Marco de Precios (aplica sólo para órdenes de compra):	NO APLICA
Valor del contrato / aceptación de oferta u orden de compra:	Presupuesto asignado a la vigencia 2026 $ 870.492.000,00 Presupuesto asignado MEBAR $ 512.446.000,00
Plazo de ejecución:	HASTA EL 10 DE DICIEMBRE DE 2026 O HASTA AGOTAR LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL LO PRIMERO QUE OCURRA
Fecha de vencimiento (aplica solo para órdenes de compra)	N/A
Lugar de ejecución y/o entrega	BARRANQUILLA, CRA 43 No. 47 – 53 Barrio El Rosario, COMANDO MEBAR
Incumplimiento del	SI___NO_X_

plazo de ejecución.	
Nombre del supervisor/coordinador del contrato y cargo que desempeña:	Subintendente **VICTOR HUGO VILLA OROZCO** Integrante grupo servicios generales MEBAR
Fecha de entrega certificada:	Del 06/08/2026 al 06/09/2026
Valor que se está certificando con la presente constancia de recibido de la vigencia 2026	
Acta de recepción de bienes	NO APLICA

Unidad	Rec.	Descripción del bien o servicios recibidos	Valor recibido	Valor facturado	Valor a amortizar y/o descontar *	Valor a pagar
MEBAR	10	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN	$16.236.100,00	$16.236.100,00	N/A	$16.236.100,00

NO. FACTURA	FECHA FACTURA	VALOR FACTURA	NOTA CRÉDITO O DEBITO	VALOR FACTURA
FE 12367	06/09/2026	$16.236.100,00	N/A	$16.236.100,00
VALOR TOTAL				$16.236.100,00

CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO: Por medio de la presente constancia de recibo a satisfacción y en mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las obligaciones del contratista y certifico que los bienes y servicios relacionados cumplen con las especificaciones técnicas contratadas.

NO.	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL O ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	CUMPLIO	OBSERVACIONES Y EVIDENCIAS
1	La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad, para lo cual, El oferente y futuro contratista debe manejar una lista de los víveres a comprar, indicando las características que le exigirá al proveedor para cada tipo. Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados, lácteos, carnes, aves, huevos, pescados, entre otros, deben ser comprados en establecimientos que posean el respectivo registro sanitario de la autoridad competente. Estos tipos de alimentos deben comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana cuando se garantice un almacenamiento a temperaturas adecuadas.	SI X	CUMPLE
2	El contratista garantizo que los vertimientos generados por la actividad de lavado y limpieza de alimentos, utensilios, manos del personal entre otros, se descarguen primero a un sistema de filtro (Ejemplo: trampa de grasas fijas o portátiles) antes que, al alcantarillado municipal, para contribuir así al buen funcionamiento del sistema de evacuación de las aguas residuales	SI X	CUMPLE
3	El contratista cumplió con la disposición final o aprovechamiento adecuado de los residuos, que se generan en la actividad de manipulación o preparación de alimentos, mediante una empresa legalmente constituida especializada en la gestión integral de residuos (recolección, transporte almacenamiento, tratamiento y disposición final).	SI X	CUMPLE

Por medio de la presente constancia de recibo a satisfacción y en mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las obligaciones del contratista y certifico que los bienes y servicios relacionados Cumplen con las especificaciones técnicas contratadas.

Firma Victor Villa

Subintendente VICTOR HUGO VILLA OROZCO
Integrante grupo servicios generales MEBAR
No. Celular: 3218557141

GS-2026 140396 **MEBAR-AREAD– 20.1**

Atlántico, Barranquilla, 07 de septiembre del 2026

Coronel
MIGUEL FERNANDO SASTOQUE SEGURA
Comandante Policía Metropolitana de Barranquilla (E)
Carrera 43 No. 47 – 53, El Rosario
Barranquilla.

ASUNTO: informe de supervisión contrato 73-7-10008-2026

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL __

Periodo del informe de supervisión

Desde	**06/08/2026**	**Hasta**	**06/09/2026**

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:

El señor Brigadier general, **MIGUEL ANDRÉS CAMELO SANCHEZ,** obrando en calidad de comandante Policía Metropolitana de Barranquilla, bajo comunicado oficial nro. GS-2026-059241 MEBAR, de fecha 20/04/2026 nombró como supervisor del contrato al señor Subintendente VICTOR HUGO VILLA OROZCO

Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: MENSUAL

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 0**

Información del contrato

Contrato No.	No 73-7-10008-2026
Objeto del Contrato	El "SUMINISTRO INTEGRAL DE ALIMENTACIÓN, HIDRATACIÓN Y SOLUCIONES LOGÍSTICAS ALIMENTARIAS PARA EL PERSONAL QUE INTEGRA LA POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA, EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ATLÁNTICO Y DEMÁS UNIDADES ADSCRITAS A LA DELEGACIÓN DEL GASTO, DURANTE LA EJECUCIÓN DE PLANES OPERATIVOS, PREVENTIVOS, ADMINISTRATIVOS, PLAN DEMOCRACIA Y DEMÁS SITUACIONES QUE REQUIERAN EL APOYO DEL SERVICIO POLICIAL, INCLUYENDO TODOS LOS COSTOS DIRECTOS, INDIRECTOS, IMPUESTOS Y TASAS DE LEY".
Contratista	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Representante legal	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Valor inicial del contrato	Presupuesto asignado a la vigencia 2026 $ 870.492.000,00 Presupuesto asignado MEBAR $512.446.000.00
Valor adiciones del contrato	**N/A**
Valor total del contrato	$ 870.492.000,00
Plazo de ejecución inicial	10/04/2026 hasta el 10/12/2026.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	EL PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO QUE SE DERIVE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN PARA EL PRESUPUESTO DE LA VIGENCIA 2026 SERÁ DESDE EL 09 DE ABRIL HASTA EL 10 DE DICIEMBRE DE 2026 O HASTA AGOTAR LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL LO PRIMERO QUE OCURRA, E INICIARA A CONTAR A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO POR PARTE DEL PERSONAL DE SUPERVISORES DESIGNADO POR EL ORDENADOR DEL GASTO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA.
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato	HASTA EL 10 DE DICIEMBRE DE 2026 O HASTA AGOTAR LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL LO PRIMERO QUE OCURRA
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Adiciones	NO APLICA
Modificatorios	NO APLICA
Prorrogas	NO APLICA
Otros	NO APLICA

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

Respetuosamente, me permito informar en ejercicio de las funciones asignadas como supervisor del contrato y en cumplimiento de lo establecido en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, el Manual de Contratación de la Policía Nacional y demás normas concordantes, durante el periodo objeto del presente informe se adelantaron las siguientes acciones de supervisión al contrato de suministro integral de alimentación para el personal de la Policía Metropolitana de Barranquilla:

1. Se realizó seguimiento permanente a la ejecución del contrato, verificando el cumplimiento del objeto contractual, las obligaciones pactadas y las especificaciones técnicas mínimas establecidas en los estudios previos y documentos contractuales.
2. Se efectuó la verificación de la correcta prestación del servicio de alimentación, constatando que los alimentos suministrados cumplieran con las condiciones de calidad, cantidad, oportunidad e inocuidad, conforme a lo estipulado contractualmente y a la normatividad sanitaria vigente.
3. Se revisaron y validaron los soportes presentados por el contratista, tales como planillas de entrega, listados de personal beneficiado, actas de prestación del servicio y demás documentos requeridos para evidenciar la ejecución efectiva del contrato.
4. Se llevaron a cabo coordinaciones permanentes con los responsables operativos de las diferentes unidades beneficiadas, con el fin de verificar la correcta distribución del servicio y atender oportunamente las novedades o requerimientos presentados durante la ejecución contractual.
5. Se realizó control administrativo y técnico a las obligaciones del contratista, dejando constancia de las observaciones efectuadas y brindando las recomendaciones necesarias para garantizar la correcta ejecución del contrato.
6. Se verificó que el contratista mantuviera vigente la documentación habilitante, así como las condiciones técnicas y logísticas exigidas para la prestación del servicio, de conformidad con el contrato suscrito.
7. Se certificó, con base en la información revisada y las verificaciones realizadas, que la ejecución del contrato se adelantó conforme a lo establecido, sin que a la fecha se evidencien incumplimientos que afecten la correcta prestación del servicio, o en su defecto, se dejaron consignadas las novedades presentadas y las acciones correctivas adoptadas.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES
Por parte del contratista se viene cargando la facturación por cada emisión solicitada.

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
cumplir acorde con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales, (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF) ...	SI	N/A

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1.2 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA
N/A

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (27) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (219) días calendario para que finalice el plazo de ejecución 2026.

TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:
El pago se realizará en moneda legal colombiana, dentro de los sesenta (60) días calendarios, siguientes a la entrega de los bienes o servicio y presentada la respectiva factura, junto con los documentos requeridos por la Policía Metropolitana de Barranquilla, de acuerdo al derecho a turno y a la programación del Plan Anual de Caja (PAC). El pago queda subordinado a la aprobación de PAC, por parte de la Dirección General de Crédito Público y del Tesoro del Ministerio de Hacienda y Crédito Público y previo recibo de satisfacción suscrito por el supervisor, en la cual conste el recibo o factura del establecimiento donde se realizó el objeto del contrato, entregándole los soportes o anexos al jefe del grupo de contratos de la Policía Metropolitana de Barranquilla; obligación que deberá cumplir el contratista del contrato anexando los siguientes documentos:

1. Recibo a satisfacción que expida el supervisor designado para el contrato.
2. Factura comercial o cuenta de cobro debidamente diligenciada por el contratista.
3. Certificación de pagos a los aportes de salud y pensión (parafiscales) en original y cuya fecha debe ser igual a la factura o posterior.
4. Ingreso del servicio al SAP.
5. Informe de supervisor.

Los pagos a los cuales se obliga a la Policía Metropolitana de Barranquilla, estarán sujetos a las apropiaciones presupuestales y al programa Anual Mensual de caja (PAC).

NOTA: Para cada pago de cuentas, el contratista deberá certificar el cumplimiento de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscal de conformidad a lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en concordancia con el artículo 41 de la ley 80 de 1993, modificada por el artículo 23 de la ley1150 de 2007. Por la cual el contratista presentara con la correspondiente factura la certificación de aportes parafiscales, donde conste dicho cumplimiento firmado por el representante legal y/o revisor fiscal, si conforme a las normas pertinentes estuviera obligado a tenerlo.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas

	Valor en pesos	**% del valor del contrato**
Valor total del contrato MEBAR	$ 512.446.000,00	100,00%
Valor total de las entregas	$ 475.572.700,00	92,80%
Valor total facturado	$ 491.808.800,00	95,97%
Valor facturado pendiente de pago	$ 16.236.100,00	3,17%
Valor pagado	$ 475.572.700,00	92,80%
Valor pendiente de entrega	$ 20.637.200,00	4,03%

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
02	$ 16.236.100,00	07/09/2026	$ 16.236.100,00	12367	$ 16.236.100,00	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes

N/A

4. RECOMENDACIONES

Tener en cuenta para la próxima contratación que los oferentes que se postulen y/o participen en el proceso deberán contar con sede en esta ciudad para poder cumplir con cabalidad lo requerido en este nuevo formato de supervisión de contratos.

5. CONCLUSIONES

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

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

Atentamente,

Firma Victor Villa

Subintendente **VICTOR HUGO VILLA OROZCO**
Integrante grupo servicios generales MEBAR
No. Celular: 3218557141

RESTAURANTE DUK'S

Juan Gabriel Duque Álzate
NIT 72.042.502-8
3006000042 – 3006464943
Carrera 22 No. 48-46 barrio san isidro
Barranquilla Atlántico

Barranquilla, 06 de septiembre del 2026

Señor:
TENIENTE EDUAR TAPIAS
SUPERVISOR CONTRATO No. 73-7-10008-2026 - MEBAR

REFERENCIA: INFORME MENSUAL PARA AUDITORIA DEL SUPERVISOR

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE, mayor de edad y vecino de la ciudad de Barranquilla, Atlántico, identificado como aparece al pie de mi correspondiente firma, actuando en calidad de contratista y proveedor del contrato número 73-7-10008-2026 - MEBAR, cuyo objeto es **"SUMINISTRO INTEGRAL DE ALIMENTACIÓN, HIDRATACIÓN Y SOLUCIONES LOGÍSTICAS ALIMENTARIAS PARA EL PERSONAL QUE INTEGRA LA POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA, EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ATLÁNTICO Y DEMÁS UNIDADES ADSCRITAS A LA DELEGACIÓN DEL GASTO, DURANTE LA EJECUCIÓN DE PLANES OPERATIVOS, PREVENTIVOS, ADMINISTRATIVOS, PLAN DEMOCRACIA Y DEMÁS SITUACIONES QUE REQUIERAN EL APOYO DEL SERVICIO POLICIAL, INCLUYENDO TODOS LOS COSTOS DIRECTOS, INDIRECTOS, IMPUESTOS Y TASAS DE LEY"**, con la presente me permito entregar toda la documentación pertinente al cumplimiento mensual de las obligaciones contractuales como contratista, los cuales enlisto de la siguiente manera:

- FACTURACIÓN DE LOS SERVICIOS SUMINISTRADOS EN EL MES DE AGOSTO DEL 2026.
- SEGURIDAD SOCIAL Y SOPORTES DE PAGO MES DE AGOSTO DEL 2026.
- INFORME DE INGENIERA DE ALIMENTOS.
- INFORME DE SST
- INFORME DE INGENIERA AMBIENTAL.

Igualmente, quedamos atentos a subsanar en el término de la distancia cualquier requerimiento que se llegare a presentar.

Cordialmente,

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
C.C. 72.042.502 de Malambo
CONTRATISTA.

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
NIT 72.042.502-8
RETAURANTE DUKS
CR 42 H 84 33 ED PARK 84
Tel: 3184162082
Barranquilla - Colombia
mcarlos.humberto66@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. FE 12367

Señores	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA		
NIT	900.263.078-7	**Teléfono**	(605) 0000000
Dirección	CR 43 47 53 BRR EL ROSARIO	**Ciudad**	Barranquilla - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	06/09/2026, 18:03
Expedición	06/09/2026, 18:03
Vencimiento	05/11/2026

Ítem	Nombre producto	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	DESAYUNO ITEM 1	40.00	16,666.67	720,000.00
2	DESAYUNO ITEM 2	32.00	13,888.89	480,000.00
3	DESAYUNO ITEM 3	28.00	13,888.89	420,000.00
4	DESAYUNO ITEM 4	16.00	13,888.89	240,000.00
5	REFRIGERIO ITEM 6	160.00	10,185.19	1,760,000.00
6	ALMUERZO ITEM 8	4.00	15,092.59	65,200.00
7	ALMUERZO ITEM 9	74.00	16,666.67	1,332,000.00
8	ALMUERZO ITEM 10	500.00	15,740.74	8,500,000.00
9	CENA ITEM 13	56.00	16,111.11	974,400.00
10	CENA ITEM 15	20.00	15,740.74	340,000.00
11	CENA ITEM 16	71.00	16,666.67	1,278,000.00
12	GASEOSA SIN AZUCAR PACA	5.00	23,425.93	126,500.00

Total items: 12

Total Bruto	15,033,425.91
Impoconsumo 8%	1,202,674.09
Total a Pagar	16,236,100.00

Valor en Letras:
Dieciseis millones doscientos treinta y seis mil cien pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Clientes Nacionales - Cuota No. 001 vence el 2026-11-05 por $ 16,236,100.00

Observaciones:
#$16-01-01-M5;73-7-10008-2026;eduar.tapias3582@correo.policia.gov.co#$

PLANILLA DE FACTURACON CONTRATO MEBAR DEL 1 AL 15 DE AGOSTO 2026

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764112148350 aprobado en 20260704 prefijo FE desde el número 12359 al 50000 Vigencia: 6 Meses**
No responsable de IVA - Actividad Económica 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas Tarifa
CUFE: 5ac9b02ea78bb5f592d6399a28b6f932cbbdb8d5e960da0446022e7af078bfe8e51f03030cf12824279e1f7bbbacb654

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

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
NIT 72.042.502-8
RETAURANTE DUKS
CR 42 H 84 33 ED PARK 84
Tel: 3184162082
Barranquilla - Colombia
mcarlos.humberto66@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. FE 12367

Señores	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA		
NIT	900.263.078-7	Teléfono	(605) 0000000
Dirección	CR 43 47 53 BRR EL ROSARIO	Ciudad	Barranquilla - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	06/09/2026, 18:03
Expedición	06/09/2026, 18:03
Vencimiento	05/11/2026

Ítem	Nombre producto	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total

ANEXO DETALLE DE ÍTEMS - FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA No. FE 12367

PLANILLA DE FACTURACIÓN CONTRATO MEBAR DEL 1 AL 15 DE AGOSTO 2026

ITEM	DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL ÍTEM	CANT.	No.	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	**DESAYUNO ITEM 1:** sándwich cubano de 150 gramos compuesto por pan blanco, jamón, queso y verduras (solo lechuga) mas stick salsa de tomate 8 gramos, jugo en caja tetra pack de 200 ml o gaseosa por 250 ml, agua en botella por 300 ml, (01) fruta manzana verde o roja (100gr), guantes, servilletas y utensilios desechables amigables con el medio ambiente	40,00	#1	$ 18.000	$ 720.000
2	**DESAYUNO ITEM 2:** Croissant con jamón y queso de 80 gramos, (01) jugo en caja tetra pack de 250 ml jugo o yogur 150cc, agua en botella por 300 ml, (01) fruta (mandarina o banano), guantes, servilletas y utensilios desechables amigables con el medio ambiente	32,00	#2	$ 15.000	$ 480.000
3	**DESAYUNO ITEM 3:** Arepa de queso de 100, huevo en perico con salchichas 75gr (01), jugo en caja tetra pack de 250 ml jugo o yogur, agua en botella por 600 ml, (01) fruta (mandarina o banano), guantes, servilletas y utensilios desechables amigables con el medio ambiente.	28,00	#3	$ 15.000	$ 420.000
4	**DESAYUNO ITEM 4:** Arepa de queso de 100, huevo en perico con salchichas 75gr (01), jugo en caja tetra pack de 250 ml jugo o yogur, agua en botella por 600 ml, (01) fruta (mandarina o banano), guantes, servilletas y utensilios desechables amigables con el medio ambiente	16,00	#4	$ 15.000	$ 240.000
6	**REFRIGERIO ITEM 6:** pastel hojaldrado de pollo o carne 70gr, gaseosa personal por 250 ml, chocolatina por 12 gramos, agua en botella por 300 ml, servilletas y utensilios desechables amigables con el medio ambiente	160,00	#6	$ 11.000	$ 1.760.000
8	**ALMUERZO ITEM 8:** pechuga de pollo a la plancha por 125 gramos, yuca cocida por 90 gramos, arroz blanco por 150 gramos, jugo en caja tetra pack de 250 ml o gaseosa por 250 ml, agua en botella plástica por 300 ml, maní salado por 50 gramos, guantes, stick salsa de tomate 8 gramos, servilletas y utensilios desechables amigables con el medio ambiente.	4,00	#8	$ 16.300	$ 65.200
9	**ALMUERZO ITEM 9:** carne asada por 125 gramos, yuca cocida por 90 gramos, arroz blanco por 150 gramos, jugo en caja tetra pack de 250 ml o gaseosa por 250 ml, agua en botella plástica por 300 ml, maní salado por 50 gramos, guantes, stick salsa de tomate 8 gramos, servilletas y utensilios desechables amigables con el medio ambiente.	74,00	#9	$ 18.000	$ 1.332.000
10	**ALMUERZO ITEM 10:** pollo frito por 150 gramos, yuca cocida por 90 gramos, arroz blanco por 150 gramos, jugo en caja tetra pack de 250 ml o gaseosa por 250 ml, agua en botella plástica por 300 ml, maní salado por 50 gramos, guantes, stick salsa de tomate 8 gramos, servilletas y utensilios desechables amigables con el medio ambiente.	500,00	#10	$ 17.000	$ 8.500.000
13	**CENA ITEM 13:** carne de res por 125 gramos, yuca cocida por 90 gramos, arroz blanco por 150 gramos, jugo en caja tetra pack de 250 ml o gaseosa por 250 ml, agua en botella plástica por 300 ml, maní salado por 50 gramos, guantes, stick salsa de tomate 8 gramos, servilletas y utensilios desechables amigables con el medio ambiente.	56,00	#13	$ 17.400	$ 974.400
15	**CENA ITEM 15:** pollo frito por 150 gramos, yuca cocida por 90 gramos, arroz blanco por 150 gramos, jugo en caja tetrapack de 250 ml o gaseosa por 250 ml, agua en botella plástica por 300 ml, maní salado por 50 gramos, guantes, stick salsa de tomate 8 gramos, servilletas y utensilios desechables amigables con el medio ambiente.	20,00	#15	$ 17.000	$ 340.000
16	**CENA ITEM 16:** carne guisada por 125 gramos, yuca cocida por 90 gramos, arroz blanco por 150 gramos, jugo en caja tetra pack de 250 ml o gaseosa por 250 ml, agua en botella plástica por 600 ml, maní salado por 50 gramos, guantes, stick salsa de tomate 8 gramos, servilletas y utensilios desechables amigables con el medio ambiente.	71,00	#16	$ 18.000	$ 1.278.000
22	**GASEOSA SIN AZUCAR PACA:** gaseosa pack x 15 und 250 ml empaque: botella plástica	5,00	#22	$ 25.300	$ 126.500
				TOTAL	**$ 16.236.100,00**

CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES – PERSONA NATURAL

Yo, **JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. **72.042.502**, actuando en nombre propio, **DECLARO BAJO GRAVEDAD DE JURAMENTO** que me encuentro a paz y salvo y al día en el pago de los aportes parafiscales legalmente exigibles, correspondientes a la Caja de Compensación Familiar, el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), conforme a lo dispuesto en la normativa laboral y de contratación estatal vigente.

La presente declaración se expide para ser presentada dentro de un proceso de contratación estatal y se entiende rendida bajo la gravedad de juramento, asumiendo las responsabilidades legales a que haya lugar por la veracidad de la información suministrada.

Firma del Declarante:

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
C.C. 72.042.502

CERTIFICACIÓN DEL CONTADOR PÚBLICO

La suscrita Contadora Pública certifica que, con base en la información contable y los soportes revisados, el declarante cumple con el pago oportuno de los aportes parafiscales a su cargo.

Nombre: YESICA ANDREA GIRALDO BERMÚDEZ
Cédula de ciudadanía: 1.053.774.713
Tarjeta profesional: 202872-T

Firma del Contador(a):

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA
GRUPO LOGÍSTICO

GS-2026- 14004 00 **/ AREAD –GRULO -20.1**

Barranquilla, 07 de septiembre de 2026

Señor coronel
MIGUEL FERNANDO SASTOQUE SEGURA
Comandante Policía Metropolitana de Barranquilla (E)
Carrera 43 No. 47 – 53, El Rosario
Barranquilla – Atlántico.

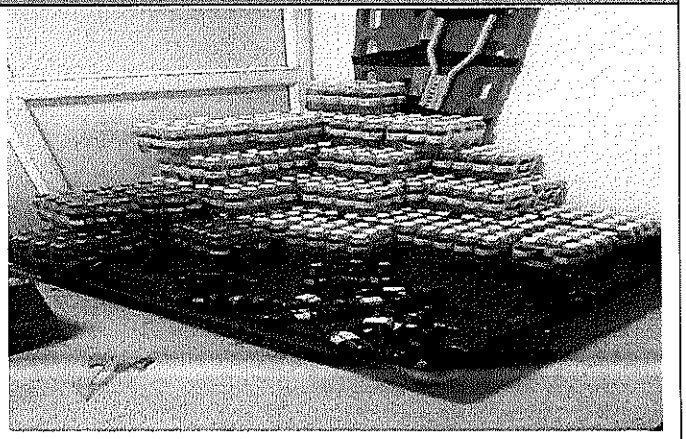
Asunto: Informe de actividades contrato de servicio de alimentación

De manera a tenta y respetuosa me permito informar a mi general informe de actividades realizadas, del contrato Nro. 73-7-10008-2026 de objeto **"SUMINISTRO INTEGRAL DE ALIMENTACIÓN, HIDRATACIÓN Y SOLUCIONES LOGÍSTICAS ALIMENTARIAS PARA EL PERSONAL QUE INTEGRA LA POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA, EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ATLÁNTICO Y DEMÁS UNIDADES ADSCRITAS A LA DELEGACIÓN DEL GASTO, DURANTE LA EJECUCIÓN DE PLANES OPERATIVOS, PREVENTIVOS, ADMINISTRATIVOS, PLAN DEMOCRACIA Y DEMÁS SITUACIONES QUE REQUIERAN EL APOYO DEL SERVICIO POLICIAL, INCLUYENDO TODOS LOS COSTOS DIRECTOS, INDIRECTOS, IMPUESTOS Y TASAS DE LEY".** Actividades desarrolladas así:

1. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS POR PARTE DEL PROVEEDOR

Se realizó la recepción formal de las raciones alimentarias por parte del proveedor contratado, verificando el cumplimiento de los horarios establecidos, así como las cantidades entregadas frente a lo requerido para el personal en servicio. Igualmente, se inspeccionaron las condiciones externas del transporte y embalaje de los alimentos, garantizando que se encontraran en óptimas condiciones para su posterior distribución.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



2. VERIFICACIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Se efectuó la inspección detallada de los alimentos suministrados, verificando aspectos como presentación, estado de conservación, temperatura, empaque y condiciones higiénico-sanitarias, con el fin de garantizar que los productos cumplieran con los estándares requeridos para el consumo del personal policial.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



3. DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN SERVICIO

Se coordinó y supervisó la entrega organizada de las raciones alimentarias al personal policial en servicio, asegurando que cada funcionario recibiera su alimentación de manera oportuna, en cumplimiento de las jornadas operativas y administrativas asignadas.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

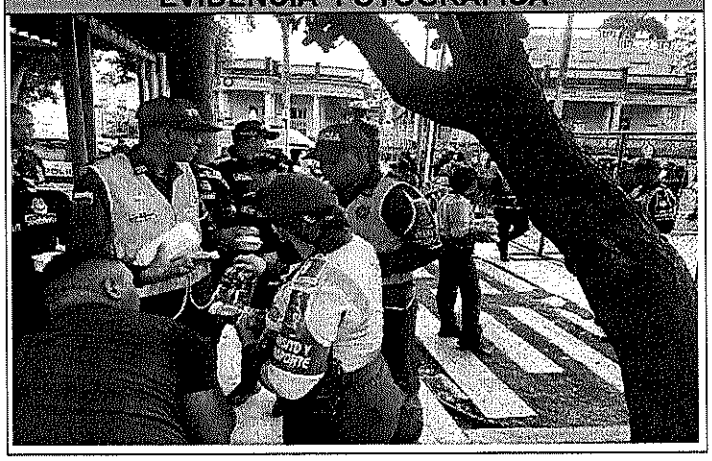


MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA
GRUPO LOGÍSTICO

4. CONTROL DE RACIONES ENTREGADAS

Se llevó a cabo el control del número de raciones distribuidas, verificando que correspondieran al personal efectivamente desplegado, con el fin de garantizar el uso adecuado de los recursos y evitar inconsistencias en la entrega del servicio.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Atentamente,

Victor Villa

Subintendente **VICTOR HUGO VILLA OROZCO**
Integrante grupo servicios generales MEBAR
Supervisor Contrato 73-7-10004-2026
Correo electrónico victor. villa3387 @correo.policia.gov.co
No. Celular: 3218557141

Elaboro: PP. Yessica Ojeda
Fecha de elaboración 07/09/2026
Ubicación: E:/servicios generales2026

COMPROBANTE DE PAGO ELECTRÓNICO

Estimado(a) Aportante, a continuación se muestra el detalle del pago:

Nit de la Empresa:	72042502
Nombre de la Empresa:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Nombre del comercio:	ASOPAGOS S.A.

Valor del pago:	$10.361.100
Fecha Transacción:	2026-09-04 13:09
Estado Transacción:	APROBADA
Banco:	NEQUI
Nro. Transación - CUS:	625832752
Número de Planilla:	38540151
Descripción:	Pago de seguridad Social Integrado
Dirección IP:	186.84.106.6

Indique la dirección de correo electrónico en la cual desea recibir el reporte en formato PDF

Enviar Datos

Imprimir Volver

PLANILLA NRO. 38540151 Tipo E 2026 08 ASOPAGOS

DATOS GENERALES

TIPO	NÚMERO	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	TIPO PRESENTACIÓN	SUCURSAL / DEPENDENCIA	CÓDIGO	PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	NÚMERO PLANILLA	REFERENCIA DE PAGO (PIN)	TIPO EMPRESA	CLASE APORTANTE	CÓDIGO ARL	CÓDIGO OPERADOR
CC	72062502	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	ÚNICO	0	0	2026-08	2026-09	38540151		PRIVADA	D	14-23	86

DIRECCIÓN	CIUDAD / MUNICIPIO	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CÓDIGO	TELÉFONO	FAX	CORREO ELECTRÓNICO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	VALOR NÓMINA	TOTAL EMPLEADOS	FECHA DE PAGO	FECHA LÍMITE DE PAGO
CRA 69 N 79 65 EL PARAISO	BARRANQUILLA	1	ATLANTICO	8	3156416132	0	VALENTINA8613@GMAIL.COM	4923	33763385	19	2026-09-04	2026-09-02

TOTAL APORTES A SALUD POR ADMINISTRADORA

CÓD / NOMBRE EPS	NIT EPS	COT OBLIGATORIA	UPC ADICIONAL	$ AUT INC	VALOR INC	$ AUT LIC	VALOR LIC	NETO COT	DÍAS MORA	INTERESES	INTERESES UPC	SUBTOTAL COT	SUBTOTAL UPC	NÚM RAD ANTERIOR	SALDO A FAVOR	SALDO A FAVOR UPC	TOTAL PAGAR	NÚM AFILIADOS
ESSC07	806008394	140200	0	0	0	0	0	140200	2	300	0	140500	0	0	0	0	140500	2
EPS048	806008394	70100	0	0	0	0	0	70100	2	200	0	70300	0	0	0	0	70300	1
EPS037	900156264	70100	0	0	0	0	0	70100	2	200	0	70300	0	0	0	0	70300	1
EPS005	800251440	290300	0	0	0	0	0	290300	2	500	0	290800	0	0	0	0	290800	4
EPS010	800088702	280400	0	0	0	0	0	280400	2	500	0	280900	0	0	0	0	280900	4
ESSC24	900226715	140200	0	0	0	0	0	140200	2	300	0	140500	0	0	0	0	140500	2
EPS002	800130907	360400	0	0	0	0	0	360400	2	600	0	361000	0	0	0	0	361000	5

TOTAL APORTES A PENSIÓN POR ADMINISTRADORA

CÓD / NOMBRE AFP	NIT AFP	COT OBLIGATORIA	COT VOL AF	COT VOL AP	FONDO SOL	DÍAS MORA	INTERESES	INTERESES FONDO SOL	TOTAL PAGAR	NÚM AFILIADOS
230201	800229739	1120800	0	0	0	2	1700	0	1122500	4
231001	800227940	560400	0	0	0	2	900	0	561300	2
25-14	900336004	1721000	0	0	0	2	2600	0	1723600	6
230301	800224808	2001200	0	0	0	2	3000	0	2004200	7

TOTAL APORTES A RIESGOS LABORALES

CÓD / NOMBRE ARL	NIT ARL	COT OBLIGATORIA	$ AUT INC	VALOR INC	OTROS RIESGOS	NETO COT	DÍAS MORA	INTERESES	SUBTOTAL APORTES	NÚM RAD ANTERIOR	SALDO FAVOR	FONDO SOL	TOTAL PAGAR
14-23	860011153	2238000	0	0	0	2238000	2	3400	2241400	0	0	22414	2241400

TOTAL APORTES A ESAP

VALOR	DÍAS MORA	INTERESES	TOTAL A PAGAR
0	2	0	0

TOTAL APORTES A MINISTERIO

VALOR	DÍAS MORA	INTERESES	TOTAL A PAGAR
0	2	0	0

TOTAL APORTES A CAJAS POR ADMINISTRADORA

CÓD / NOMBRE CCF	NIT CCF	VALOR APORTE	DÍAS MORA	INTERESES	TOTAL PAGAR	NÚM AFILIADOS
CCF06	890102002	1351700	2	2100	1353800	19

TOTAL APORTES A ICBF Y SENA

ICBF

VALOR	DÍAS MORA	INTERESES	TOTAL PAGAR	NÚM AFILIADOS
0	2	0	0	0

SENA

VALOR	DÍAS MORA	INTERESES	TOTAL PAGAR	NÚM AFILIADOS
0	2	0	0	0

NÚMERO ADMINISTRADORAS

PENSIONES	4
SALUD	7
RIESGOS LABORALES	1
CAJAS COMPENSACIÓN	1

TOTAL A PAGAR POR ADMINISTRADORA

PENSIONES	5411600
SALUD	1354300
RIESGOS LABORALES	2241400
CAJAS COMPENSACIÓN	1353800
SENA	0
ICBF	0
ESAP	0
MINISTERIO	0
GRAN TOTAL	10361100

Nequi

Resumen de pago

Descripción de compra
Pago de seguridad Social Integrado

Tienda
ASOPAGOS

Estado de la transacción
Transacción éxitosa

Fecha de la transacción
4 de septiembre de 2026 a las 1:06 p. m.

CUS
625832752

Referencia Nequi
M10867612

¿Cuánto?
$ 10.361.100,00

Valor de los impuestos
$ 0,00

Número de referencia 1
10.10.11.80

Número de referencia 2
CC

Número de referencia 3
72042502

Factura de comercio
38540151

Tu plata salió de:

 Disponible

RESUMEN PLANILLA PAGADA

ASOPAGOS s.a.

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 72042502	0	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	B	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	4923	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL			EXENTO DE PARAFISCALES
8-1	CRA 69 N 79 45 EL PARAISO		3156418132		VALENTINA6613@GMAIL.COM			S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2026-08	2026-09	38540151	E	2026-09-04	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	10.361.100	16.300	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
19	38540151	2026-09-02	Pagada							

EMPLEADO					NOVEDADES															DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN			Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	REST	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	APPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot	APL	IBC	Cot	Cot	Cot	Cot	Cot	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.			
1	CC 8791325	DUQUE ALZATE JOSE JESUS	1.750.905	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.750.905	280.200	0	0	EPS SURA-EPS010	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	2104003
2	CC 44154895	CERVANTES CUESTA NELLYS ESTHER	1.750.905	F																0			30	30	30	30	COLPENSION-ES-25-14	1.750.905	280.200	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	3561101
3	CC 55237945	FERRER PAYARES YURI ANDREA	1.750.905	F																0			30	30	30	30	COLPENSION-ES-25-14	1.750.905	280.200	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	3561101
4	CC 1001856929	OROZCO RIVILLAS DANIEL DE JESUS	1.750.905	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.750.905	280.200	0	0	EPS-S MUTUAL-MOV-ESSC07	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	5842301
5	CC 1001914846	LORDUY MONROY NADIN DE JESUS	1.750.905	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.750.905	280.200	0	0	SANITAS-EPS005	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	5842301
6	CC 1002071713	PADILLA ESTRADA AUDIS ESTHER	1.750.905	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.750.905	280.200	0	0	EPS SURA-EPS010	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	3561101
7	CC 1004188955	OROZCO RODRIGUEZ DANIELA ALEJANDRA	1.750.905	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.750.905	280.200	0	0	SANITAS-EPS005	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	5842301
8	CC 1042247243	DUQUE VARGAS JUAN GABRIEL	1.750.905	F																0			30	30	30	30	COLPENSION-ES-25-14	1.750.905	280.200	0	0	SANITAS-EPS005	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	5842301
9	CC 1042431328	GOMEZ JINETE LUCIA MARGARITA	1.750.905	F																0			30	30	30	30	COLFONDOS-231001	1.750.905	280.200	0	0	EPS-S MUTUAL SER-EPS048	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	5842301
10	CC 1042439801	DUQUE RIVILLAS JUAN JAVIER	2.000.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION-ES-25-14	2.000.000	320.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	2.000.000	80.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	2.000.000	80.000	2.000.000	139.200	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	619.200	S	3561101
11	CC 1042452156	CORONADO MANOTAS MARIA ALEJANDRA	1.750.905	F																0			30	30	30	30	COLPENSION-ES-25-14	1.750.905	280.200	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	3561101
12	CC 1045688685	MUÑOZ FIGUEROA ELKIN ALBERTO	1.750.905	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.750.905	280.200	0	0	NUEVA E.P.S S.A.-EPS037	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	9.200	0,00522	0	0	0	0	0	01	0	439.600	S	1561301
13	CC 1053820534	VALENCIA LOPEZ PAULA ANDREA	1.750.905	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.750.905	280.200	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	5842301
14	CC 1065374832	CAMAÑO ESPAÑA JOSE LUIS	1.750.905	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.750.905	280.200	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	5842301
15	CC 1066512650	MACKENZIE LOPEZ ISABEL CRISTINA	1.750.905	F																0			30	30	30	30	COLFONDOS-231001	1.750.905	280.200	0	0	EPS SURA-EPS010	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	1561301
16	CC 1124063614	LOPEZ MARTINEZ KARLIN CAROLINA	1.750.905	F																0			30	30	30	30	COLPENSION-ES-25-14	1.750.905	280.200	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	5842301
17	CC 1129493906	LOZANO HERNANDEZ SUGEY	1.750.905	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.750.905	280.200	0	0	EPS-S MUTUAL-MOV-ESSC07	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	5842301
18	CC 1140861115	DUQUE RIVILLAS JOSE GABRIEL	2.000.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	2.000.000	320.000	0	0	SANITAS-EPS005	2.000.000	80.000	COMBARRANQUILLA-CCF06	2.000.000	80.000	2.000.000	139.200	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	619.200	S	5842301
19	CC 1140887772	MOLINA MEZA JOSE LUIS	1.750.905	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.750.905	280.200	0	0	EPS SURA-EPS010	1.750.905	70.100	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.750.905	70.100	1.750.905	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	5842301

RESUMEN PLANILLA PAGADA



DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 72042502	0	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	B	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	4923	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO			EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES
8-1	CRA 69 N 79 45 EL PARAISO		3158416132			VALENTINA6613@GMAIL.COM		S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2026-08	2026-09	38540151	E	2026-09-04	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	10.361.100	16.300	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
19	38540151	2026-09-02	Pagada							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
33.765.385	33.765.385	33.765.385	33.765.385	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 4)				19	5.403.400	0	8.200	0	5.411.600
PROTECCION	230201	800229739	0	4	1.120.800	0	1.700	0	1.122.500
COLFONDOS	231001	800227940	6	2	560.400	0	900	0	561.300
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	6	1.721.000	0	2.600	0	1.723.600
PORVENIR	230301	800224808	8	7	2.001.200	0	3.000	0	2.004.200
EPS(Administradoras: 7)				19	1.351.700	0	2.600	0	1.354.300
EPS-S MUTUAL - MOV	ESSC07	806008394	7	2	140.200	0	300	0	140.500
EPS-S MUTUAL SER	EPS048	806008394	7	1	70.100	0	200	0	70.300
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	1	70.100	0	200	0	70.300
SANITAS	EPS005	800251440	6	4	290.300	0	500	0	290.800
EPS SURA	EPS010	800088702	2	4	280.400	0	500	0	280.900
EPS-S COOSALUD	ESSC24	900226715	3	2	140.200	0	300	0	140.500
SALUD TOTAL	EPS002	800130907	4	5	360.400	0	600	0	361.000
ARP(Administradoras: 1)				19	2.238.000	0	3.400	0	2.241.400
POSITIVA	14-23	860011153	6	19	2.238.000	0	3.400	0	2.241.400
CCF(Administradoras: 1)				19	1.351.700	0	2.100	0	1.353.800
COMBARRANQUILLA	CCF06	890102002	2	19	1.351.700	0	2.100	0	1.353.800
Gran Total					10.344.800	0	16.300	0	10.361.100

Nequi

Resumen de pago

Descripción de compra
Pago de seguridad Social Integrado

Tienda
ASOPAGOS

Estado de la transacción
Transacción éxitosa

Fecha de la transacción
4 de septiembre de 2026 a las 1:22 p. m.

CUS
625887100

Referencia Nequi
M11370360

¿Cuánto?
$ 3.103.900,00

Valor de los impuestos
$ 0,00

Número de referencia 1
10.10.11.80

Número de referencia 2
CC

Número de referencia 3
72042502

Factura de comercio
38277916

Tu plata salió de:

 Disponible

PLANILLA NRO. 38277916 Tipo I 2026 08 ASOPAGOS

DATOS GENERALES

TIPO	NÚMERO	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	TIPO PRESENTACIÓN	SUCURSAL / DEPENDENCIA	CÓDIGO	PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	NÚMERO PLANILLA	REFERENCIA DE PAGO (FIN)	TIPO EMPRESA	CLASE APORTANTE	CÓDIGO ARL	CÓDIGO OPERADOR
CC	72042502	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	SUCURSAL	independiente	2	2026-08	2026-08	38277916		PRIVADA	I	14-23	86

DIRECCIÓN	CIUDAD / MUNICIPIO	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CÓDIGO	TELÉFONO	FAX	CORREO ELECTRÓNICO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	VALOR NÓMINA	TOTAL EMPLEADOS	FECHA DE PAGO	FECHA LÍMITE DE PAGO
CRA 69 N 79 45 EL PARAISO	BARRANQUILLA	1	ATLANTICO	8	3743726	0	MCARLOS.HUMBERTO65@GMAIL.COM	4781	0	1	2026-09-04	2026-09-02

TOTAL APORTES A SALUD POR ADMINISTRADORA

CÓD / NOMBRE EPS	NIT EPS	COT OBLIGATORIA	UPC ADICIONAL	# AUT INC	VALOR INC	# AUT LIC	VALOR LIC	NETO COT	DÍAS MORA	INTERESES	INTERESES UPC	SUBTOTAL COT	SUBTOTAL UPC	NÚM RAD ANTERIOR	SALDO A FAVOR	SALDO A FAVOR UPC	TOTAL PAGAR	NÚM AFILIADOS
EPS005	800251440	1062500	0	0	0	0	0	1062500	2	1600	0	1064100	0	0	0	0	1064100	1

TOTAL APORTES A PENSIÓN POR ADMINISTRADORA

CÓD / NOMBRE AFP	NIT AFP	COT OBLIGATORIA	COT VOL AF	COT VOL AP	FONDO SOL	DÍAS MORA	INTERESES	INTERESES FONDO SOL	TOTAL PAGAR	NÚM AFILIADOS
25-14	900336004	1360000	0	0	42500	2	2100	100	1447300	1

TOTAL APORTES A RIESGOS LABORALES

CÓD / NOMBRE ARL	NIT ARL	COT OBLIGATORIA	# AUT INC	VALOR INC	OTROS RIESGOS	NETO COT	DÍAS MORA	INTERESES	SUBTOTAL APORTES	NÚM RAD ANTERIOR	SALDO FAVOR	FONDO SOL	TOTAL PAGAR
14-23	860011153	591600	0	0	0	591600	2	900	592500	0	0	5925	592500

TOTAL APORTES A ESAP

VALOR	DÍAS MORA	INTERESES	TOTAL A PAGAR
0	2	0	0

TOTAL APORTES A MINISTERIO

VALOR	DÍAS MORA	INTERESES	TOTAL A PAGAR
0	2	0	0

TOTAL APORTES A CAJAS POR ADMINISTRADORA

CÓD / NOMBRE CCF	NIT CCF	VALOR APORTE	DÍAS MORA	INTERESES	TOTAL PAGAR	NÚM AFILIADOS
SINCCF	0	0	2	0	0	1

TOTAL APORTES A ICBF Y SENA

ICBF

VALOR	DÍAS MORA	INTERESES	TOTAL PAGAR	NÚM AFILIADOS
0	2	0	0	0

SENA

VALOR	DÍAS MORA	INTERESES	TOTAL PAGAR	NÚM AFILIADOS
0	2	0	0	0

NÚMERO AFECTIVIDADES

PENSIONES	1
SALUD	1
RIESGOS LABORALES	1
CAJAS COMPENSACIÓN	0

TOTAL A PAGAR POR ADMINISTRADORA

PENSIONES	1447300
SALUD	1064100
RIESGOS LABORALES	592500
CAJAS COMPENSACIÓN	0
SENA	0
ICBF	0
ESAP	0
MINISTERIO	0
GRAN TOTAL	3103900

RESUMEN PLANILLA PAGADA

ASOPAGOS s.a.

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 72042502	0	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	I	2	POSITIVA - 14-23	SUCURSAL	4781	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO			EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES
8-1	CRA 69 N 79 45 EL PARAISO		3743726			MCARLOS.HUMBERTO66@GMAIL.COM		N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2026-08	2026-08	38277916	I	2026-09-04	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	3.103.900	4.800	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	38277916	2026-09-02	Pagada							

EMPLEADO					NOVEDADES												DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN			Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VST	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot.	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot.	NOMBRE	IBC	Cot.	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.			
1	CC 72042502	DUQUE ALZATE JUAN GABRIEL	8.500.000																	0		-	30	30	0	30	COLPENSION ES-25-14	8.500.000	1.360.000	42.500	42.500	SANITAS-EPS005	8.500.000	1.062.500	SIN CCF-SINCCF	0	0	8.500.000	591.600	0,06960	0	0	0	0	0	57	0	3.099.100	N	0

RESUMEN PLANILLA PAGADA

ASOPAGOS s.a.

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 72042502	0	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	I	2	POSITIVA - 14-23	SUCURSAL	4781	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO			EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES
8-1	CRA 69 N 79 45 EL PARAISO		3743726			MCARLOS.HUMBERTO66@GMAIL.COM		N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2026-08	2026-08	38277916	I	2026-09-04	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	3.103.900	4.800	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	38277916	2026-09-02	Pagada							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
8.500.000	8.500.000	8.500.000	0	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 1)				1	1.445.000	0	2.300	0	1.447.300
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	1	1.445.000	0	2.300	0	1.447.300
EPS(Administradoras: 1)				1	1.062.500	0	1.600	0	1.064.100
SANITAS	EPS005	800251440	6	1	1.062.500	0	1.600	0	1.064.100
ARP(Administradoras: 1)				1	591.600	0	900	0	592.500
POSITIVA	14-23	860011153	6	1	591.600	0	900	0	592.500
Gran Total					3.099.100	0	4.800	0	3.103.900

RESTAURANTES

DUK´S

INFORME BPM

AGOSTO

2026

Restaurante Duk´s
Carrera 22 #48-46, Barranquilla, Atlantico.
Tel: 3006000042-3006464943

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM	RESTAURANTES DUK´S
	PERIODO AGOSTO 2026	

1. OBJETIVO

Evaluar las acciones y procedimientos ejecutados por parte de RESTAURANTES DUK´S para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la planta de producción, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, identificar desviaciones frente a los requisitos establecidos por el INVIMA y la resolución 2674 de 2013 y establecer acciones correctivas y preventivas que contribuyan a la mejora continua de los procesos.

2. ALCANCE

El presente informe incluye la evaluación de las siguientes áreas; Recepción de materias primas, Producción, Almacenamiento, Higiene del personal, Limpieza y desinfección, y Control de plagas

3. RESPONSABLES

- Gerente administrativo
- Ing. De Alimentos

4. DOCUMENTO DE REFERENCIA

- Resolucion 2674 de 2013

5. METODOLOGIA

La evaluación se realizó mediante:

- Aplicación de listas de chequeo basadas en BPM según lineamientos del INVIMA
- Inspecciones semanales en planta
- Revisión de registros (limpieza, temperatura, control de plagas)
- Observación directa de prácticas operativas

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM PERIODO AGOSTO 2026	RESTAURANTES DUK´S

DESAROLLO DEL PLAN DE CALIDAD

Con el propósito de garantizar el cumplimiento de los requisitos del cliente, los estándares normativos aplicables y la mejora continua de los procesos se ha desarrollado el plan de calidad, documento que establece lineamientos, controles y actividades con el fin de asegurar la calidad en todas las áreas de producción.

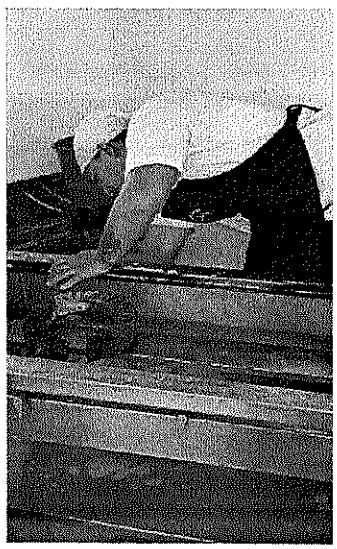
LIMPIEZA Y DESINFECCION

Durante el periodo evaluado, se verificó la ejecución del Programa de Limpieza y Desinfección en las áreas de producción, almacenamiento, equipos y superficies de contacto, evidenciando que la planta cuenta con procedimientos documentados que incluyen frecuencias, responsables, productos utilizados y métodos de aplicación.

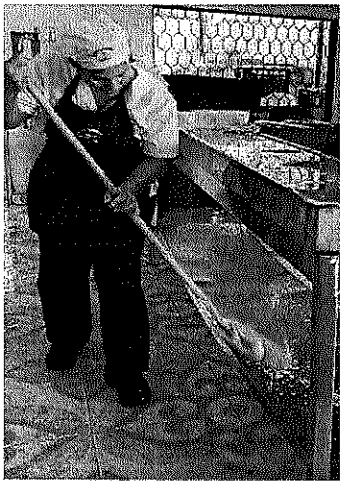
Se observó cumplimiento general en:

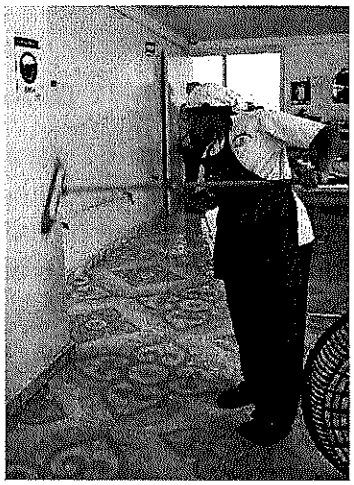
- Limpieza preoperacional de equipos y superficies de contacto.
- Disponibilidad de insumos químicos (detergentes y desinfectantes).
- Separación de utensilios por áreas y uso.
- Ejecución de actividades de limpieza al cierre de operaciones.

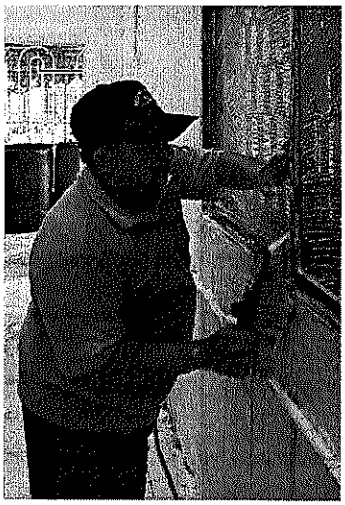
EVIDENCIA FOTOGRAFICA


RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM PERIODO AGOSTO 2026	RESTAURANTES DUK´S











Restaurante Duk´s
Carrera 22 #48-46, Barranquilla, Atlantico.
Tel: 3006000042-3006464943

CAPACITACIONES

Dando cumplimiento a la normativa vigente y en relación con el Plan de Capacitación, la empresa desarrolla periódicamente jornadas de formación dirigidas al personal, las cuales cuentan con el apoyo de material audiovisual como herramienta pedagógica. Estas capacitaciones son evaluadas y debidamente registradas como evidencia del proceso realizado. Durante el periodo evaluado, y de acuerdo con el cronograma establecido, se lleva a cabo la siguiente temática: Limpieza, desinfección y manejo de residuos (Parte 1).

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

RESTAURANTE DUK´S

REGISTRO DE ASISTENCIA

VERSION: 01 | FECHA: 04/01/2023

CLASE

X	Capacitación		SISO
	Charla		AMBIENTAL
	Inducción	X	OPERACIONAL
	Reentrenamiento		GENERAL
	Taller/Actividad		

FECHA: 19 - Agosto - 2026

TEMA: Limpieza, Desinfeccion y Manejo de Residuos. (Parte 1)

RESPONSABLE: Isabel Mackenzie

LUGAR: Casa Restaurantes DUK'S.

ITEM	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Sugey Lozano H.	Cocinera.	Sugey L.
2	Karlin Carolina López	Cocinera.	Karlin Lopez
3	Mª Alejandra	Aux. de cocina.	Maria Alejandra
4	Audis Padilla.	Aux. de cocina	Audis P
5	Yuri Ferrer	Cocinera	Yuri F.
6	Elkin Mundz F.	Aux. Mantenimiento	Elkin M.
7	Nadin Lordwy	Aux. Mantenimiento	Nadin Lordwy.
8	Jose Camargo	Aux. Mantenimiento	Camargo
9	Nelly E. Cervantes.	Aux de cocina.	Nelly Cervantes
10	Daniel Orozco	Aux SST	
11	Lucia Gomez	Aux. de cocina.	Lucia Gomez

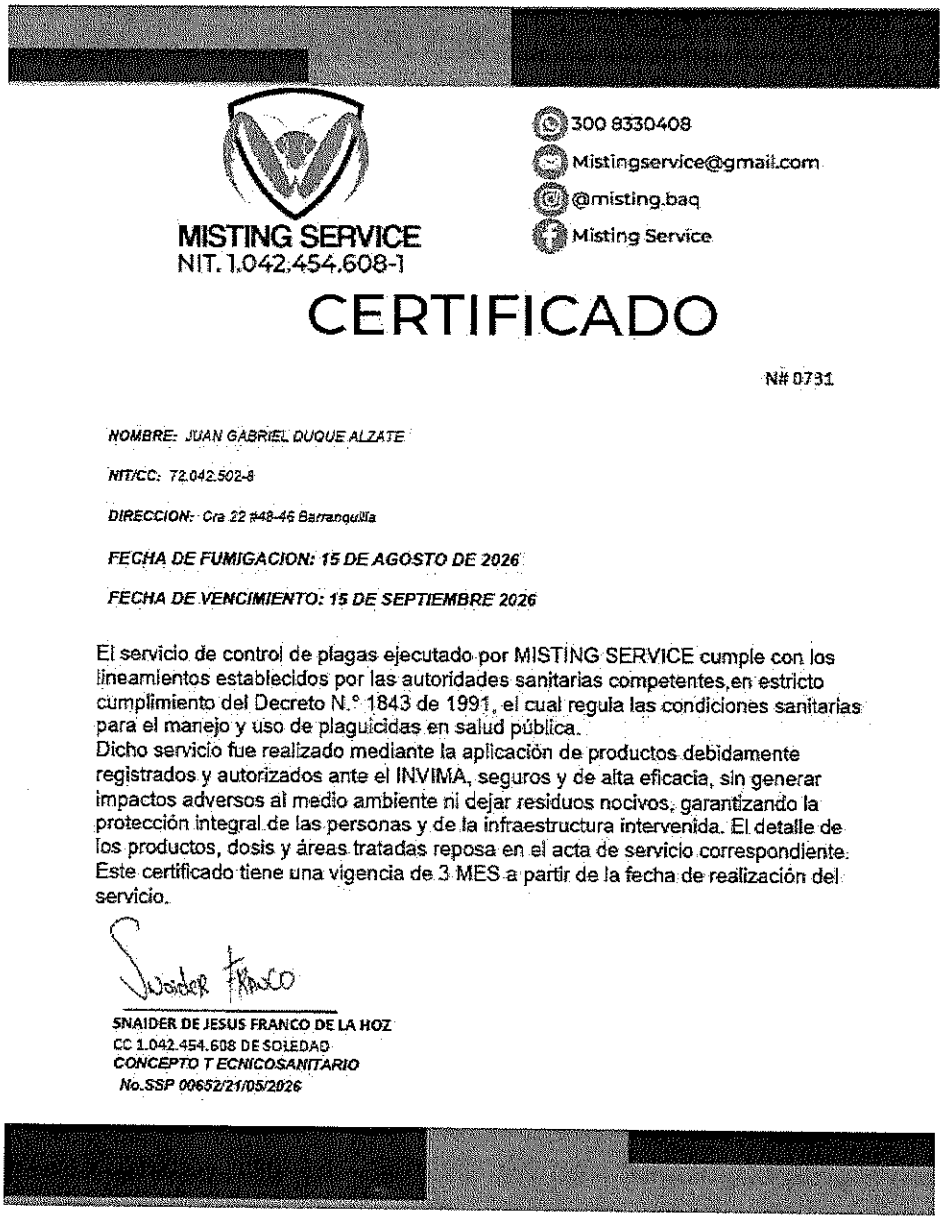
OBSERVACIONES:

FIRMA CAPACITADOR

FUMIGACION

Con el objetivo de evitar la presencia o infestaciones de insectos, roedores u otros organismos perjudiciales, se realiza la fumigación mensual, realizada por la empresa **MISTING SERVICE,** la cual emite certificado como soporte de dicha actividad.

CERTIFICADO PLANTA



300 8330408
Mistingservice@gmail.com
@misting.baq
Misting Service

MISTING SERVICE
NIT. 1.042.454.608-1

CERTIFICADO

N# 0731

NOMBRE: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

NIT/CC: 72.042.502-8

DIRECCION: Cra 22 #48-46 Barranquilla

FECHA DE FUMIGACION: 15 DE AGOSTO DE 2026

FECHA DE VENCIMIENTO: 15 DE SEPTIEMBRE 2026

El servicio de control de plagas ejecutado por MISTING SERVICE cumple con los lineamientos establecidos por las autoridades sanitarias competentes,en estricto cumplimiento del Decreto N.° 1843 de 1991, el cual regula las condiciones sanitarias para el manejo y uso de plaguicidas en salud pública.
Dicho servicio fue realizado mediante la aplicación de productos debidamente registrados y autorizados ante el INVIMA, seguros y de alta eficacia, sin generar impactos adversos al medio ambiente ni dejar residuos nocivos, garantizando la protección integral de las personas y de la infraestructura intervenida. El detalle de los productos, dosis y áreas tratadas reposa en el acta de servicio correspondiente.
Este certificado tiene una vigencia de 3 MES a partir de la fecha de realización del servicio.

SNAIDER DE JESUS FRANCO DE LA HOZ
CC 1.042.454.608 DE SOLEDAD
CONCEPTO T ECNICOSANITARIO
No.SSP 00652/21/05/2026

CERTIFICADO VEHICULO



MISTING SERVICE
NIT. 1.042.454.608-1

300 8330408
Mistingservice@gmail.com
@misting.baq
Misting Service

CERTIFICADO

N# 0390

PROPIETARIO/EMPRESA: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

PLACA: LWQ411
TIPO DE VEHÍCULO: *CAMIONETA*

NIT/CC: 72.042.502-8
FECHA DE FUMIGACION: 26 de AGOSTO de 2026

FECHA DE VENCIMIENTO: 25 de NOVIEMBRE de 2026

El servicio de control de plagas ejecutado por MISTING SERVICE cumple con los lineamientos establecidos por las autoridades sanitarias competentes,en estricto cumplimiento del Decreto N.° 1843 de 1991, el cual regula las condiciones sanitarias para el manejo y uso de plaguicidas en salud pública.
Dicho servicio fue realizado mediante la aplicación de productos debidamente registrados y autorizados ante el INVIMA, seguros y de alta eficacia, sin generar impactos adversos al medio ambiente ni dejar residuos nocivos, garantizando la protección integral de las personas y de la infraestructura intervenida. El detalle de los productos, dosis y áreas tratadas reposa en el acta de servicio correspondiente.
Este certificado tiene una vigencia de 3 MES a partir de la fecha de realización del servicio.

SNAIDER DE JESUS FRANCO DE LA HOZ
CC 1.042.454.608 DE SOLEDAD
CONCEPTO TECNICOSANITARIO
No. SSP 0065[illegible]

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM	RESTAURANTES DUK´S
	PERIODO AGOSTO 2026	

RECOLECCION DE ACEITE USADO

El manejo de residuos líquidos es un tema clave para la protección del medio ambiente, la salud pública y el cumplimiento legal en la industria. Actualmente, nos encontramos suscritos a la entidad Barranquilla Verde.

CERTIFICADO

greenfuel

CI TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S
Nit 900.629.775-5

CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN
Aceite Vegetal Usado

ISCC

CI TRANSATLANTIC GREENTRADE SAS
NIT: 900.629.775-5

Recoleccion
362050

Este certificado de Recolección y Aceite Vegetal Usado se entrega por parte de CI TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S de acuerdo a lo establecido en el convenio de recolección suscrito entre RECOLECTOR (CI TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S) y el GENERADOR.

El RECOLECTOR certifica que los residuos recolectados seran destinados exclusivamente para la producción de biocombustible, garantizando que estos desechos no serán procesados y vendidos nuevamente para consumo humano, ni en la producción de alimentos concentrados para animales o jabones personales o industriales.

INFORMACION DEL CLIENTE

Generado	2026-07-28 08:47	**NIT**	72042502
Razon Social:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	**Telefono:**	300600042
Nombre Punto:	Restaurante Duk's	**Conductor:**	JOSE IGNACIO TORRES
Dirección:	Av circunvalar #45 300 Escuela de Policía Antonio Nariño	**Precio Neg.:**	$0
Contacto:	Juan		

INFORMACION DE RECOLECCION

Unidad de Recolección	Kg	**Precio por Kg**	$0
Recipientes vacios entregados	0	**Forma de Pago**	Donación
Cantidad de Kg recolectada	70 Kg	**Pago Total**	$ 0
Fecha Recolección	2026-07-28 08:47		

OBSERVACIONES:

Entrega el Producto

Gerente Recolección AVU

Recibe el Producto

Restaurante Duk´s
Carrera 22 #48-46, Barranquilla, Atlantico.
Tel: 3006000042-3006464943

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM PERIODO AGOSTO 2026	RESTAURANTES DUK´S

FORMATOS DE CONTROL

Practicas higiénicas de manipuladores.

Las prácticas higiénicas de los manipuladores de alimentos son esenciales para garantizar la inocuidad de los alimentos, evitar la contaminación cruzada y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos **(ETAs).**

RESTAURANTES DUK´S	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD FORMATO CONTROL PRACTICAS HIGIENICAS DE MANIPULADORES	BPM

FECHA	NOMBRE DEL OPERARIO	DOTACIÓN				PRESENTACIÓN				NO CONFORMIDADES	CORRECCIÓN	RESPONSABLE
		UNIFORME	BOTAS	TAPABOCAS	GORRO	UÑAS	JOYAS	MAQUILLAJE	AFEITADO			
19-08-26	DANIEL DE JESÚS OROZCO RIVILLAS	C	C	C	C	C	C	NA	C			
20-08-26	JOSÉ LUIS CAMAÑO ESPAÑA							NA				
Vacaciones	NADIM DE JESÚS LORDUY MONROY							NA				
19-08-26	NELLY ESTHER CERVANTES CUESTA	C	C	C	C	C	C	C	NA			
DNL	SUGEY LOZANO HERNÁNDEZ								NA			
19-08-26	KARLIN CAROLINA LÓPEZ MARTÍNEZ	C	C	C	C	C	C	C	NA			
19-08-26	MARÍA ALEJANDRA CORONADO MANOTAS	C	C	C	C	C	C	C	NA			
19-08-26	YURY FERRER	C	C	C	C	C	C	C	NA			
19-08-26	AUDIS ESTHER PADILLA	C	C	C	C	C	C	C	NA			
DNL	ELKIN MUÑOZ							NA				
19-08-26	ISABEL MACKENZIE	C	C	C	C	C	C	C	NA			
19-08-26	LUCIA GOMEZ	C	C	C	C	C	C	C	NA			

RESTAURANTES DUK´S	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD FORMATO CONTROL PRACTICAS HIGIENICAS DE MANIPULADORES	BPM

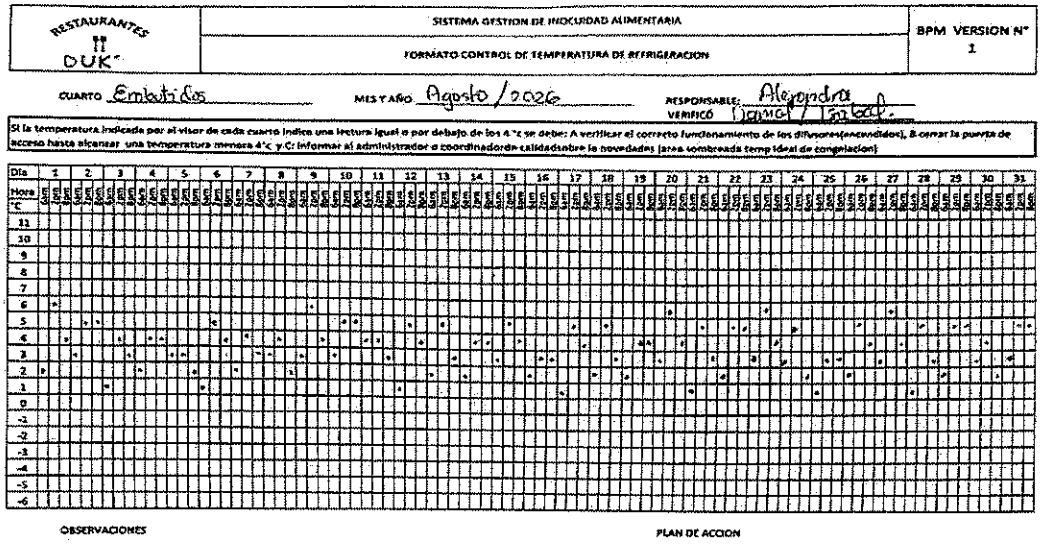
FECHA	NOMBRE DEL OPERARIO	DOTACIÓN				PRESENTACIÓN				NO CONFORMIDADES	CORRECCIÓN	RESPONSABLE
		UNIFORME	BOTAS	TAPABOCAS	GORRO	UÑAS	JOYAS	MAQUILLAJE	AFEITADO			
29-08-26	DANIEL DE JESÚS OROZCO RIVILLAS	C	C	C	C	C	C	NA	C			
DESCANSO	JOSE LUIS CAMAÑO ESPAÑA							NA				
30-08-26	NADIM DE JESÚS LORDUY MONROY	C	C	C	C	C	C	NA	C			
DESCANSO	NELLY ESTHER CERVANTES CUESTA								NA			
29-08-26	SUGEY LOZANO HERNÁNDEZ	C	C	C	C	C	C	C	NA			
29-08-26	KARLIN CAROLINA LÓPEZ MARTÍNEZ	C	C	C	C	C	C	C	NA			
29-08-26	MARÍA ALEJANDRA CORONADO MANOTAS	C	C	C	C	C	C	C	NA			
29-08-26	YURY FERRER	C	C	C	C	C	C	C	NA			
29-08-26	AUDIS ESTHER PADILLA	C	C	C	C	C	C	C	NA			
29-08-26	ELKIN MUÑOZ	C	C	C	C	C	C	NA	C			
29-08-26	ISABEL MACKENZIE	C	C	C	C	C	C	C	NA			
29-08-26	LUCIA GOMEZ	C	C	C	C	C	C	C	NA			

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM PERIODO AGOSTO 2026	RESTAURANTES DUK´S

Control de temperaturas

El control de temperatura es una de las prácticas más importantes para garantizar la seguridad alimentaria. Las temperaturas incorrectas pueden permitir que las bacterias crezcan y se multipliquen, lo que aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

(Refrigeración)



RESTAURANTES DUK´S | SISTEMA GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION | BPM VERSION N° 1

CUARTO Embutidos MES Y AÑO Agosto / 2026 RESPONSABLE: Alejandra VERIFICÓ Daniel / Isabel

Si la temperatura indicada por el visor de cada cuarto indica una lectura igual o por debajo de los 4 °c se debe: A verificar el correcto funcionamiento de los difusores(encendidos), B cerrar la puerta de acceso hasta alcanzar una temperatura menora 4°C y C: informar al administrador o coordinadorde calidadsobre la novedades (area sombreada temp ideal de congelacion)

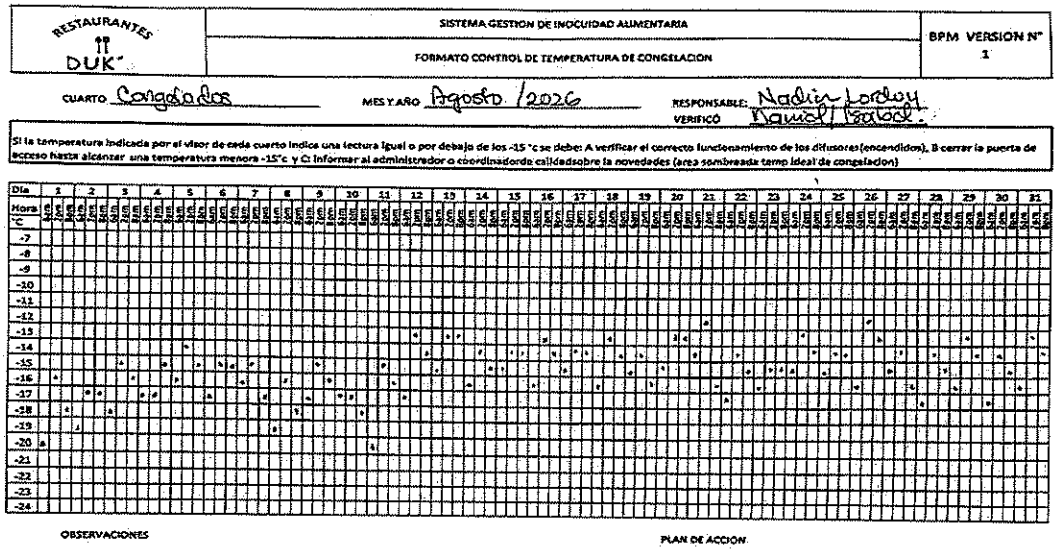
Día 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Hora / °C: Mañana / Tarde / Noche

11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 -1 -2 -3 -4 -5 -6

OBSERVACIONES PLAN DE ACCION

(Congelación)



RESTAURANTES DUK´S | SISTEMA GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION | BPM VERSION N° 1

CUARTO Congelados MES Y AÑO Agosto /2026 RESPONSABLE: Nadin Lorduy VERIFICÓ Daniel / Isabel

Si la temperatura indicada por el visor de cada cuarto indica una lectura igual o por debajo de los -15 °c se debe: A verificar el correcto funcionamiento de los difusores(encendidos), B cerrar la puerta de acceso hasta alcanzar una temperatura menora -15°c y C: informar al administrador o coordinadorde calidadsobre la novedades (area sombreada temp ideal de congelacion)

Día 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

Hora / °C: Mañana / Tarde / Noche

-7 -8 -9 -10 -11 -12 -13 -14 -15 -16 -17 -18 -19 -20 -21 -22 -23 -24

OBSERVACIONES PLAN DE ACCION

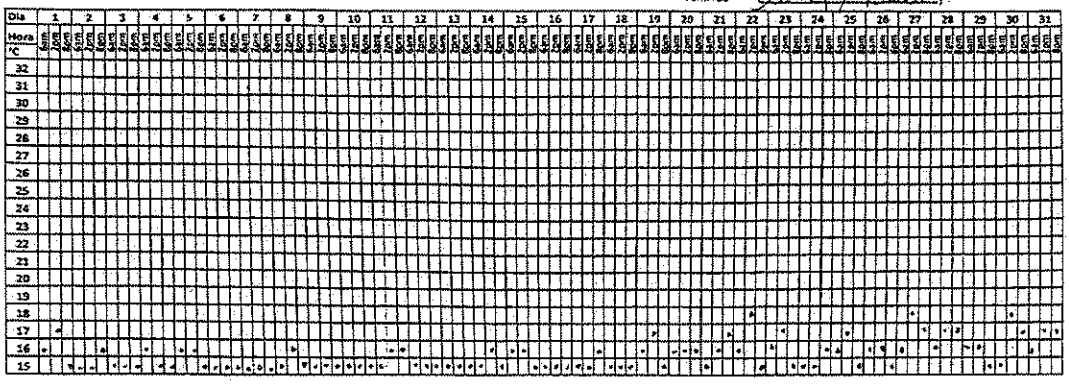
Restaurante Duk´s
Carrera 22 #48-46, Barranquilla, Atlantico.
Tel: 3006000042-3006464943

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM	RESTAURANTES DUK´S
	PERIODO AGOSTO 2026	

(Ambiente)

RESTAURANTES DUK´S	SISTEMA GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	BPM VERSION N° 1
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA AMBIENTE	

CUARTO Frutas MES Y AÑO Agosto/2026 RESPONSABLE: Lucia Gomez
VERIFICÓ



OBSERVACIONES PLAN DE ACCION

Recibo de materia prima e insumos

La recepción de materia prima es una de las etapas más críticas en la cadena de producción de alimentos, ya que influye directamente en la calidad, seguridad alimentaria y cumplimiento de normativas. Es fundamental asegurarse de que los ingredientes o productos que se reciben estén en buen estado, sean seguros para el consumo y estén correctamente etiquetados.

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM	RESTAURANTES DUK´S
	PERIODO AGOSTO 2026	

RESTAURANTES DUK´S	SISTEMA GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	BPM
	CONTROL DE RECIBO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS	

IDENTIFICACIÓN						NO CUMPLE: NC CUMPLE: C NO APLICA: NA CARACTERÍSTICAS DE INSPECCIÓN						DEVOLUCIÓN CANTIDAD (KG/Und)	CAUSA DEVOLUCIÓN /CORRECCIÓN	RESPONSABLE
PRODUCTO	FECHA	PROVEEDOR	CANTIDAD UND KG	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CONDICIONES DEL TRANSPORTE	EMPAQUE	APARIENCIA DEL PRODUCTO	OLOR	COLOR	REF: 0 a 4°C CON: -18 a -25			
Hamin Pan	20-08-26	LME	10 KG	L227387	06-06-27	C	C	C	C	C	NA			
Crema de leche	20-08-26	LME	3 Cajas	L105FCS	12 oct 26	C	C	C	C	C	NA			Alguacil
Maiz Tierno	20-08-26	LME	4 Latas	L26016	04-11-28	C	C	C	C	C	NA			
Arreglo Lata	20-08-26	LME	4 latas	L080725	09 Feb 28	C	C	C	C	C	NA			Alguacil
Lentejas	20-08-26	LME	10 KG	L19-08-26	19-10-26	C	C	C	C	C	NA			
Bocadillo	20-08-26	LME	10 KG	L19-08-26	19-10-26	C	C	C	C	C	NA			Alguacil

Verificado Por: Luf

RESTAURANTES DUK´S	SISTEMA GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	BPM
	CONTROL DE RECIBO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS	

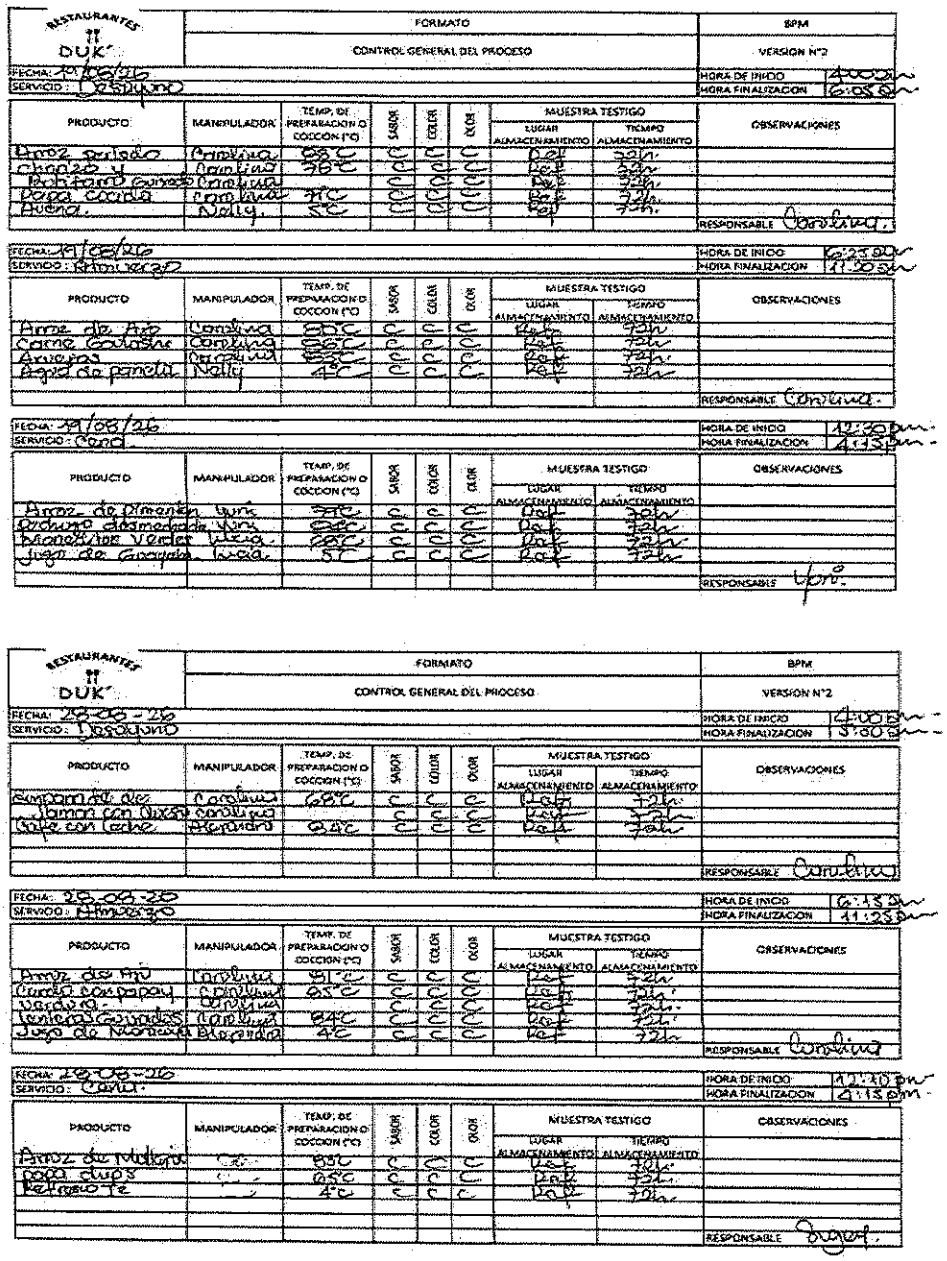
IDENTIFICACIÓN						NO CUMPLE: NC CUMPLE: C NO APLICA: NA CARACTERÍSTICAS DE INSPECCIÓN						DEVOLUCIÓN CANTIDAD (KG/Und)	CAUSA DEVOLUCIÓN /CORRECCIÓN	RESPONSABLE
PRODUCTO	FECHA	PROVEEDOR	CANTIDAD UND KG	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CONDICIONES DEL TRANSPORTE	EMPAQUE	APARIENCIA DEL PRODUCTO	OLOR	COLOR	REF: 0 a 4°C CON: -18 a -25			
Cebolla Blanca	27-8-26	Frever Molina	80 10	27-08-26	06-09-26	C	C	C	C	C	C			
Cebolla Roja	27-08-26	Frever Molina	60 16	27-08-26	06-09-26	C	C	C	C	C	C			
Pimentón	27-08-26	Frever Molina	1/2 Saco	27-08-26	06-09-26	C	C	C	C	C	C			
Cilantro	27-08-26	Frever Molina	1/2 Mazo	27-08-26	06-09-26	C	C	C	C	C	C			
Zanahoria	27-08-26	Frever Molina	40 16	27-08-26	06-09-26	C	C	C	C	C	C			
Banano	27-08-26	Frever Molina	250 Und	27-08-26	06-09-26	C	C	C	C	C	C			

Verificado Por: Luf

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM PERIODO AGOSTO 2026	RESTAURANTES DUK´S

Control general de procesos

El formato de control de procesos no solo permite llevar un registro, sino que se convierte en una herramienta estratégica para lograr una producción más eficiente, rentable y controlada, adaptándose a los estándares de calidad y competitividad.



FORMATO: CONTROL GENERAL DEL PROCESO — BPM: VERSION N°2

FECHA: 19/08/26 — SERVICIO: Desayuno — HORA DE INICIO: 4:00 pm — HORA FINALIZACION: 6:05 pm

PRODUCTO	MANIPULADOR	TEMP. DE PREPARACION O COCCION (°C)	SABOR	COLOR	OLOR	MUESTRA TESTIGO: LUGAR ALMACENAMIENTO	MUESTRA TESTIGO: TIEMPO ALMACENAMIENTO	OBSERVACIONES
Arroz pelado	Carolina	85°C	C	C	C	Nevera	72h	
Chorizo y	Carolina	70°C	C	C	C	Nevera	72h	
Pechuga guisada	Carolina		C	C	C	Nevera	72h	
Papa cocida	Carolina	95°C	C	C	C	Nevera	72h	
Avena.	Nelly.	5°C	C	C	C	Nevera	72h.	

RESPONSABLE: Carolina.

FECHA: 19/08/26 — SERVICIO: Almuerzo — HORA DE INICIO: 6:25 pm — HORA FINALIZACION: 11:20 pm

PRODUCTO	MANIPULADOR	TEMP. DE PREPARACION O COCCION (°C)	SABOR	COLOR	OLOR	MUESTRA TESTIGO: LUGAR ALMACENAMIENTO	MUESTRA TESTIGO: TIEMPO ALMACENAMIENTO	OBSERVACIONES
Arroz de Ajo	Carolina	85°C	C	C	C	Nevera	72h	
Carne Cabalsa	Carolina	95°C	C	C	C	Nevera	72h	
Arvejas	Carolina	85°C	C	C	C	Nevera	72h	
Ajiaco de pancita	Nelly	4°C	C	C	C	Nevera	72h	

RESPONSABLE: Carolina.

FECHA: 19/08/26 — SERVICIO: Cena — HORA DE INICIO: 12:30 pm — HORA FINALIZACION: 4:15 pm

PRODUCTO	MANIPULADOR	TEMP. DE PREPARACION O COCCION (°C)	SABOR	COLOR	OLOR	MUESTRA TESTIGO: LUGAR ALMACENAMIENTO	MUESTRA TESTIGO: TIEMPO ALMACENAMIENTO	OBSERVACIONES
Arroz de primavera Yuris		95°C	C	C	C	Nevera	72h	
Pechuga desmechada Yuris		95°C	C	C	C	Nevera	72h	
Ensalada Verde Yuris		5°C	C	C	C	Nevera	72h	
Jugo de Guayaba Yuris		5°C	C	C	C	Nevera	72h	

RESPONSABLE: Yuris.

FORMATO: CONTROL GENERAL DEL PROCESO — BPM: VERSION N°2

FECHA: 25-08-26 — SERVICIO: Desayuno — HORA DE INICIO: 4:00 pm — HORA FINALIZACION: 5:30 pm

PRODUCTO	MANIPULADOR	TEMP. DE PREPARACION O COCCION (°C)	SABOR	COLOR	OLOR	MUESTRA TESTIGO: LUGAR ALMACENAMIENTO	MUESTRA TESTIGO: TIEMPO ALMACENAMIENTO	OBSERVACIONES
Sancocho de res	Carolina	98°C	C	C	C	Nevera	72h	
Jamon con Queso	Carolina		C	C	C	Nevera	72h	
Cafe con Leche	Alejandra	92°C	C	C	C	Nevera	72h	

RESPONSABLE: Carolina

FECHA: 25-08-26 — SERVICIO: Almuerzo — HORA DE INICIO: 6:15 pm — HORA FINALIZACION: 11:25 pm

PRODUCTO	MANIPULADOR	TEMP. DE PREPARACION O COCCION (°C)	SABOR	COLOR	OLOR	MUESTRA TESTIGO: LUGAR ALMACENAMIENTO	MUESTRA TESTIGO: TIEMPO ALMACENAMIENTO	OBSERVACIONES
Arroz de Ajo	Carolina	91°C	C	C	C	Nevera	72h	
Cuadril con papas	Carolina	95°C	C	C	C	Nevera	72h	
Verduras	Carolina		C	C	C	Nevera	72h	
Lentejas Guisadas	Carolina	94°C	C	C	C	Nevera	72h	
Jugo de Mandarina	Alejandra	4°C	C	C	C	Nevera	72h	

RESPONSABLE: Carolina

FECHA: 26-08-26 — SERVICIO: Cena — HORA DE INICIO: 12:20 pm — HORA FINALIZACION: 4:15 pm

PRODUCTO	MANIPULADOR	TEMP. DE PREPARACION O COCCION (°C)	SABOR	COLOR	OLOR	MUESTRA TESTIGO: LUGAR ALMACENAMIENTO	MUESTRA TESTIGO: TIEMPO ALMACENAMIENTO	OBSERVACIONES
Arroz de Pollera		85°C	C	C	C	Nevera	72h	
pata cups		95°C	C	C	C	Nevera	72h	
Refresco Te		4°C	C	C	C	Nevera	72h	

RESPONSABLE: Yuris

Restaurante Duk´s
Carrera 22 #48-46, Barranquilla, Atlantico.
Tel: 3006000042-3006464943

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM PERIODO AGOSTO 2026	RESTAURANTES DUK´S

Inspección de buenas prácticas de manufactura (BPM)

El objetivo de este formato es verificar diariamente, que las diferentes áreas cumplan con las condiciones sanitarias exigidas para garantizar la inocuidad de los alimentos.

RESTAURANTES DUK´S	SISTEMA DE GESTION INTEGRAL INSPECCION DE BPM EN AREAS Y EQUIPOS				BPM VERSION 2	
LUGAR: CASA DE PRODUCCION DUK´S						
FECHA: 18-08-26		ESTADO		RESPONSABLE DEL AREA	OBSERVACION	CORRECION
ZONA A EVALUAR	AREA/EQUIPO	C	NC			
GENERAL	Personal completo	X				
	Se cuenta con guantes, tapabocas y cofias	X		Isabel.		
	Registros de control de temperatura al dia	X				
COMEDOR	Se evidencian pisos, paredes y puertas limpios y en buen estado	NA	NA			
	Mesas y sillas limpias y completas	NA	NA			
	Dispensadores de jugo sin suciedad ni riesgo electrico	NA	NA			
	Lineas de servicio completas y sin riesgo electrico	NA	NA			
	Bandejas limpias y secas	NA	NA			
	Cubiertos y menajes completos	NA	NA			
COCINA FRIA	Se evidencian pisos y paredes limpios y en buen estado	X				
	Mesones limpios y sin agentes contaminantes	X				
	Cuchillos afilados, con mangos limpios de material sanitario y hojas enteras	X		Lucia.		
	Licuadoras sin suciedad ni riesgo electrico	X				
COCINA CALIENTE	Se evidencian pisos y paredes limpios y en buen estado	X				
	Mesones limpios y sin agentes contaminates	X				
	Estufas sin suciedad ni riesgo electrico	X		Catalina		
	Horno sin suciedad ni riesgo electrico	X				
	Campana extractora si suciedad	NA	NA			
	Utencilios y menaje completo	X				
BODEGAS	Se evidencian pisos, paredes y puertas limpias y en buen estado	X				
	Estantes limpios y organizados	X				
	Bascula limpia y sin oxido	X				
	Canastillas limpias y completas	X		Nelly		
	Registros de recepcion de materia prima al dia	X				
CONGELADORES	Se evidencian pisos, paredes y puertas de neveras limpias y en buen estado	X				
	Canastillas limpias y completas	X				
AREA DE LAVADO	Se evidencian pisos, paredes y puestas limpias y en buen estado	X		Alejandra		
	Mesones limpios y sin agentes contaminantes	X				
OFICINA	Se evidencian pisos, paredes y puestas limpias y en buen estado	X				
	Escritorios y accesorios limpios	X				
	Sillas limpias y en buen estado	X		Constanza		
	Equipos sin polvo	X				
BAÑO	Bateria sanitaria en buen estado y limpio	X				
	Disposicion de jabon, toallas de manos, papel higienico	X				
ZONA DE RESIDUOS	Cuenta con contenedores limpios	X				
	Acceso limpio	X				
CUARTO DE ASEO	Acceso limpio	X		Aydis.		
	Organizacion de elementos	X				

SUPERVISADO POR: Iwy.

RESTAURANTES DUK´S	INFORME DE BPM	RESTAURANTES DUK´S
	PERIODO AGOSTO 2026	

RESTAURANTES DUK´S	SISTEMS DE GESTION INTEGRAL	BPM
	INSPECCION DE BPM EN AREAS Y EQUIPOS	VERSION 2

LUGAR:CASA DE PRODUCCION DUK´S

FECHA: 29 - 08 - 26

ZONA A EVALUAR	AREA/EQUIPO	ESTADO C	ESTADO NC	RESPONSABLE DEL AREA	OBSERVACION	CORRECION
GENERAL	Personal completo	X				
	Se cuenta con guantes, tapabocas y cofias	X		Isabel.		
	Registros de control de temperatura al dia	X				
COMEDOR	Se evidencian pisos, paredes y puertas limpios y en buen estado	NA	NA			
	Mesas y sillas limpias y completas	NA	NA			
	Dispensadores de jugo sin suciedad ni riesgo electrico	NA	NA			
	Lineas de servicio completas y sin riesgo electrico	NA	NA			
	Bandejas limpias y secas	NA	NA			
	Cubiertos y menajes completos	NA	NA			
COCINA FRIA	Se evidencian pisos y paredes limpios y en buen estado	X				
	Mesones limpios y sin agentes contaminantes	X		Alejandra		
	Cuchillos afilados, con mangos limpios de material sanitario y hojas enteras	X				
	Licuadoras sin suciedad ni riesgo electrico	X				
COCINA CALIENTE	Se evidencian pisos y paredes limpios y en buen estado	X				
	Mesones limpios y sin agentes contaminantes	X				
	Estufas sin suciedad ni riesgo electrico		X	Jorge	Sucias	Lavar
	Horno sin suciedad ni riesgo electrico	X				
	Campana extractora si suciedad	NA	NA			
	Utensilios y menaje completo	X				
BODEGAS	Se evidencian pisos, paredes y puestas limpias y en buen estado	X				
	Estantes limpios y organizados	X				
	Bascula limpia y sin oxido	X		Andrés		
	Canastillas limpias y completas	X				
	Registros de recepcion de materia prima al dia	X				
CONGELADORES	Se evidencian pisos, paredes y puertas de neveras limpias y en buen estado	X				
	Canastillas limpias y completas	X				
AREA DE LAVADO	Se evidencian pisos, paredes y puestas limpias y en buen estado	X		Elkin.		
	Mesones limpios y sin agentes contaminantes	X				
OFICINA	Se evidencian pisos, paredes y puestas limpias y en buen estado	X				
	Escritorios y accesorios limpios	X				
	Sillas limpias y en buen estado	X				
	Equipos sin polvo	X				
BAÑO	Bateria sanitaria en buen estado y limpio	X		Nadia.		
	Disposicion de jabon, toallas de manos, papel higuienico	X				
ZONA DE RESIDUOS	Cuenta con contenedores limpios	X				
	Acceso limpio	X				
CUARTO DE ASEO	Acceso limpio	X		Luis.		
	Organización de elementos	X				

SUPERVISADO POR: _____

Isabel cristina Mackenzie
Ing. De alimentos

CIUDAD/MUNICIPIO: BARRANQUILLA – ATLANTICO
FECHA: 31/08/2026
EMPRESA QUE PRESTA SERVICIO AL COMEDOR: RESTAURANTES DUK´S

ASUNTO: INFORME DE GESTION DE SERVICIOS CORRESPONDIENTE AL MES AGOSTO
Cordial saludo,

Como parte del compromiso de informar sobre el Diseño, implementación y mantenimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo describimos las actividades en el mes de AGOSTO 2026.

En el presente informe de gestión se enunciarán un listado de las actividades realizadas durante el proceso del mes de AGOSTO del año 2026 con el propósito de mantener el Sistema de Gestiónde Seguridad, Salud en el Trabajo y Ambiente y se diseñan los planes de implementación, ejecución y seguimiento para dar cumplimiento al plan de trabajo anual 2026.

El **SG-SST de RESTAURANTES DUKS** es liderado e implementado con la participación de los trabajadores garantizando a través de dicho sistema, la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo, el mejoramiento del comportamiento de los trabajadores, las condiciones y el medio ambiente laboral, y el control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo.

Para tal efecto, **RESTAURANTES DUKS** aborda la prevención de los accidentes y las enfermedades laborales y también la protección y promoción de la salud de los trabajadores a través de la implementación, mantenimiento y mejora continua de un sistema de gestión cuyos principios estén basados 'en el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar).

El presente informe está basado en lo establecido en el decreto 1072 de 2015 y especial en el capítulo 6 en lo referente a Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el trabajo, resolución 0312 de 2019.

RESTAURANTES DUK´S	RESTAURANTES DUK´S	
DOCUMENTO	**FOR-DUK`S-01**	Emisión: 01/04/2021
Denominación: **Informe de gestión SST de servicio mensual**		Versión: 02
		Revisión: 05/02/2026

1. SEMANA DEL 01 AL 06 DE AGOSTO DEL AÑO 2026

Se realizan inspecciones de botiquín, camilla y extintor de acuerdo al cronograma de inspecciones SSTA dando cumplimiento a nuestro plan de trabajo anual y se le da cierre al programa de inspección.

RESTAURANTE DUK´S

CRONOGRAMA DE INSPECCIONES

Versión 1 Fecha: 15/04/2023

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: MARZO 2026 — RESPONSABLE: COORDINADOR HSEQ (LAURA LOPEZ)

CRONOGRAMA DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD

AÑO 2026 (semanas S1–S4 por mes)

INSPECCION	RESPONSABLES	CENTROS DE TRABAJO	PERIODICIDAD	P/E	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
INSPECCION DE CONDICIONES, ACTOS INSEGUROS	Inspector HSE	COCINA, COMEDOR	Semestral	P					S3		S3			S3		S4
				E					S3		S3			S3		S4
ISPECCION DE EXTINTORE	Coord SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual	P	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4
				E	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	
INSPECCION DE BOTIQUIN	Coord SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual	P	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4
				E	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	S4	
INSPECCION GERENCIAL	Gerente, Copasst	COCINA, COMEDOR	Semestral	P						S2						S4
				E						S2						S4
INSPECCION DE EPP	Coord SST, Copasst	COCINA, COMEDOR	Mensual	P												
				E												
					3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	3	5

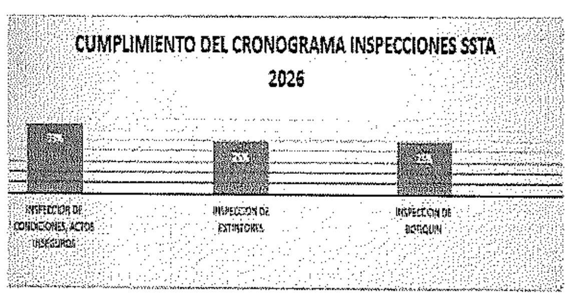
P - PROGRAMADA
E - EJECUTADA

INDICADORES

Meta: ≥90% — Procesos Relacionales: **Todos** — Frecuencia: **Anual** — **Indicador de Cumplimiento:** (Inspecciones realizadas / Inspecciones programadas) x 100%

CUMPLIMIENTO DEL CRONOGRAMA INSPECCIONES SSTA 2026

2026			
ACTIVIDADES	PLANEADO	EJECUTADO	% CUMP
INSPECCION DE CONDICIONES, ACTOS	3	1	33%
ISPECCION DE EXTINTORE	12	3	25%
INSPECCION DE BOTIQUIN	12	3	25%
INSPECCION DE EPP	12	3	25%
INSPECCION GERENCIAL	3	1	33%



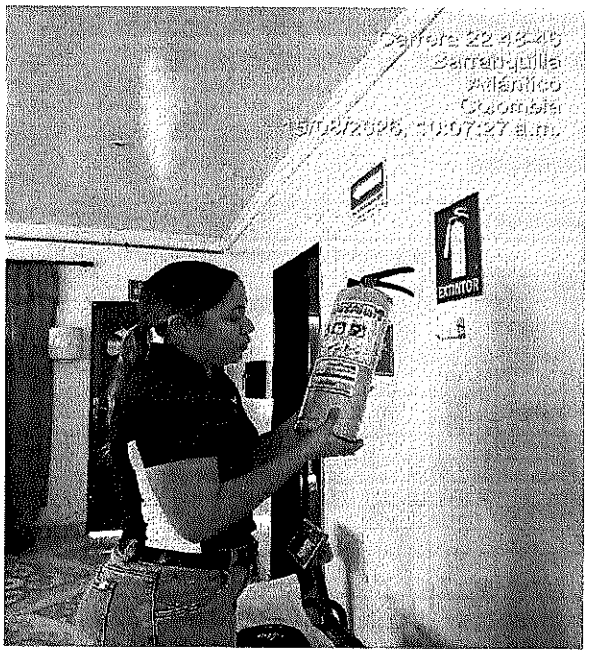
ANALISIS

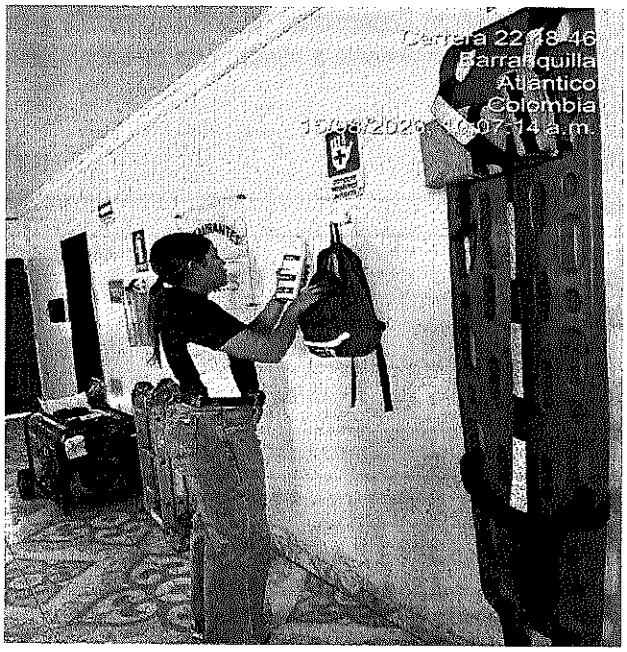
Durante el año 2026 se ha cumplido con el programa de inspecciones

RESTAURANTES DUK´S	**RESTAURANTES DUK´S**	
DOCUMENTO	**FOR-DUK`S-01**	Emisión: 01/04/2021
Denominación: **Informe de gestión SST de servicio mensual**		Versión: 02 Revisión: 05/02/2026

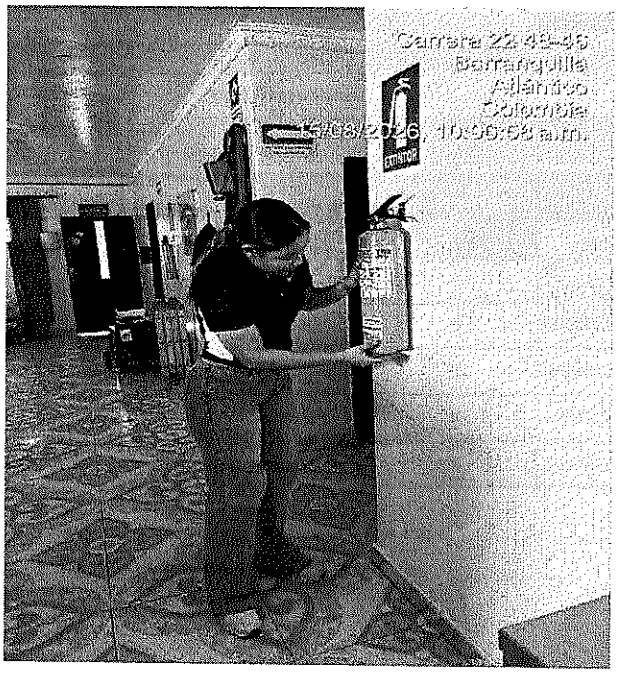
2. SEMANA DEL 07 AL 15 DE AGOSTO DEL AÑO 2026 INSPECCION DE EXTINTOR Y BOTIQUIN

Se realiza inspección de extintores se hace mantenimiento, revisión, se inspecciona los insumos del botiquín.









RESTAURANTES DUK´S		
DOCUMENTO	**FOR-DUK`S-01**	Emisión: 01/04/2021
Denominación:		Versión: 02
Informe de gestión SST de servicio mensual		Revisión: 05/02/2026

3. SEMANA DEL 16 AL 24 AGOSTO DEL AÑO 2026 CAPACITACION CON ARL POSITIVA USO DE EPP

Enfocado a la concientización, uso correcto y cuidado de los elementos de protección personal.





RESTAURANTE DUK´S

REGISTRO DE ASISTENCIA

VERSION: 01 | FECHA: 04/01/2023

CLASE: Capacitación, Charla, Inducción, Reentrenamiento, Toma/Actividad | RIESGO: AMBIENTAL, OPERACIONAL, GENERAL

FECHA: 24-08-26

TEMA: Restaurantes Duks uso correcto de EPP

RESPONSABLE: ARLYS DOMINGUEZ

LUGAR: Restaurantes Duks

ITEM	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Elsa Nuñez	Mantenimiento	
2	Daniel Orozco R	Aux SST	
3	Nelly Cervantes	Auxiliar de cocina	
4	Sergio Lozano	Cocinero	
5	Carolina Lopez	cocinera	
6	Yeraldine P.	Cocinera	
7	Andrés Upegui Z.	Ing. Alimentos	

OBSERVACIONES:

FIRMA CAPACITADOR



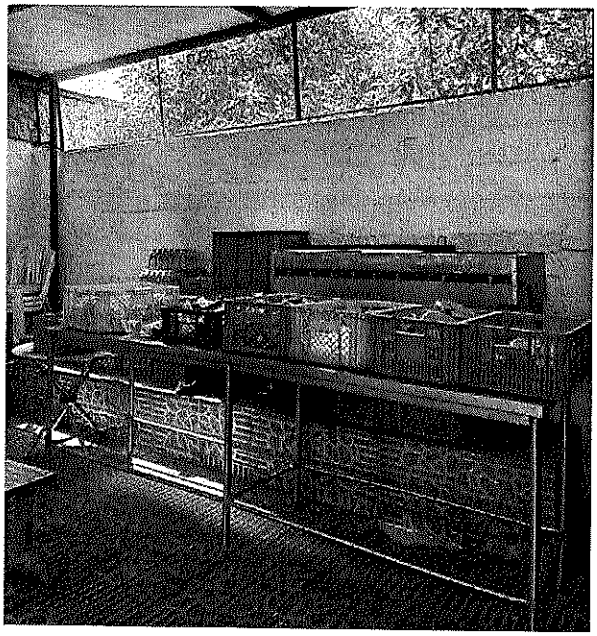
RESTAURANTES DUK´S	**RESTAURANTES DUK´S**	
DOCUMENTO	**FOR-DUK`S-01**	Emisión: 01/04/2021
Denominación: **Informe de gestión SST de servicio mensual**		Versión: 02 Revisión: 05/02/2026

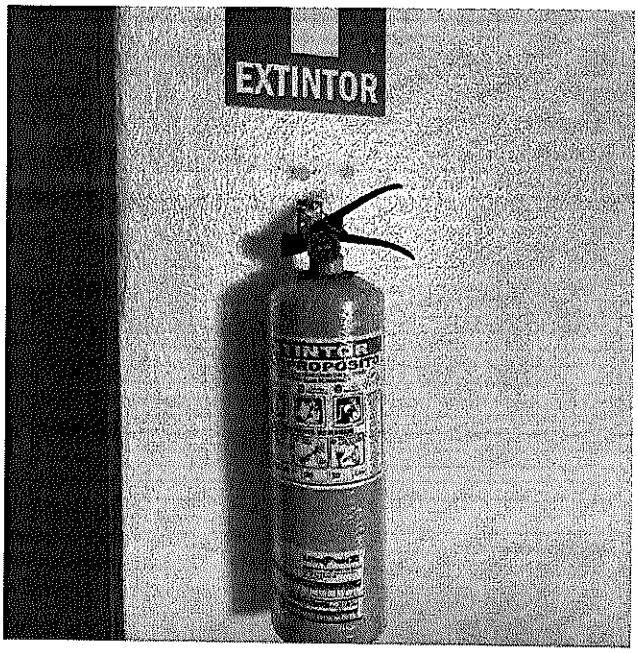
4.SEMANA DEL 25 AL 31 DE AGOSTO DEL AÑO 2026 JORNADA DE ORDEN YASEO.

Se realiza jornada de orden y aseo en las áreas de producción, desinfección y limpieza.



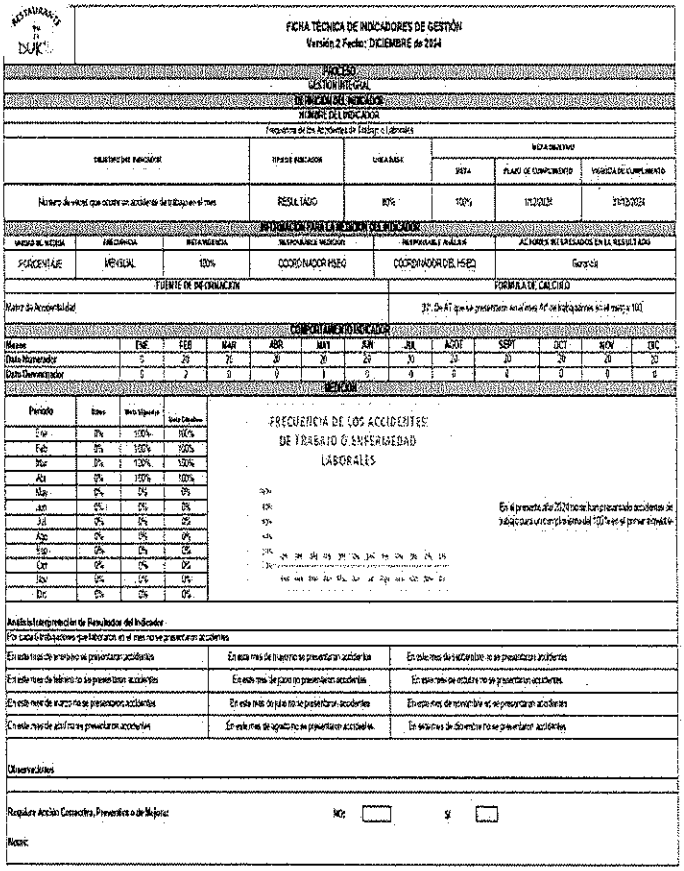






INDICADORES DE GESTION

Los indicadores del Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo se mantienen en un 95%, la accidentalidad en el mes de AGOSTO ha sido de un 0% del presente año.



FICHA TÉCNICA DE INDICADORES DE GESTIÓN
Versión 2 Fecha: DICIEMBRE de 2024

PROCESO: GESTION INTEGRAL

DEFINICION DEL INDICADOR

NOMBRE DEL INDICADOR: Frecuencia de los Accidentes de Trabajo o Laborales

OBJETIVO DEL INDICADOR	TIPO DE INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	META OBJETIVO: META	PLAZO DE CUMPLIMIENTO	VIGENCIA DE CUMPLIMIENTO
Número de veces que ocurren un accidente de trabajo en el mes	RESULTADO	80%	100%	31/12/2024	31/12/2024

INFORMACION PARA LA MEDICION DEL INDICADOR

MEDIO DE MEDIDA	FRECUENCIA	META MEDICION	RESPONSABLE MEDICION	RESPONSABLE ANALISIS	ACTORES INVOLUCRADOS EN EL RESULTADO
PORCENTAJE	MENSUAL	100%	COORDINADOR HSEQ	COORDINADOR DEL HSEQ	Gerencia

FUENTE DE INFORMACION	FORMULA DE CALCULO
Numero de Accidentalidad	(N° de AT que se presentaron en el mes/ N° de trabajadores en el mes) x 100

COMPORTAMIENTO INDICADOR

Meses	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEPT	OCT	NOV	DIC
Data Numerador	0	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Data Denominador	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0

MEDICION

Periodo	Base	Meta Objetivo	Meta Obtenida
Ene	0%	100%	100%
Feb	0%	100%	100%
Mar	0%	100%	100%
Abr	0%	100%	100%
May	0%	0%	0%
Jun	0%	0%	0%
Jul	0%	0%	0%
Ago	0%	0%	0%
Sep	0%	0%	0%
Oct	0%	0%	0%
Nov	0%	0%	0%
Dic	0%	0%	0%

FRECUENCIA DE LOS ACCIDENTES DE TRABAJO O ENFERMEDAD LABORALES

En el presente año 2024 hemos tenido cero accidentes de trabajo para un cumplimiento del 100% en el primer trimestre

Analisis e Interpretacion de Resultados del Indicador

Por Cada Distribuciones que Realizamos en el mes no se presentaron accidentes

En este mes de enero no se presentaron accidentes	En este mes de febrero no se presentaron accidentes	En este mes de marzo no se presentaron accidentes
En este mes de febrero no se presentaron accidentes	En este mes de junio no se presentaron accidentes	En este mes de octubre no se presentaron accidentes
En este mes de agosto no se presentaron accidentes	En este mes de julio no se presentaron accidentes	En este mes de noviembre no se presentaron accidentes
En este mes de septiembre no se presentaron accidentes	En este mes de agosto no se presentaron accidentes	En este mes de diciembre no se presentaron accidentes

Observaciones

Requiere Acción Correctiva, Preventiva o de Mejora: NO: ☐ SI: ☐

Nuevo:

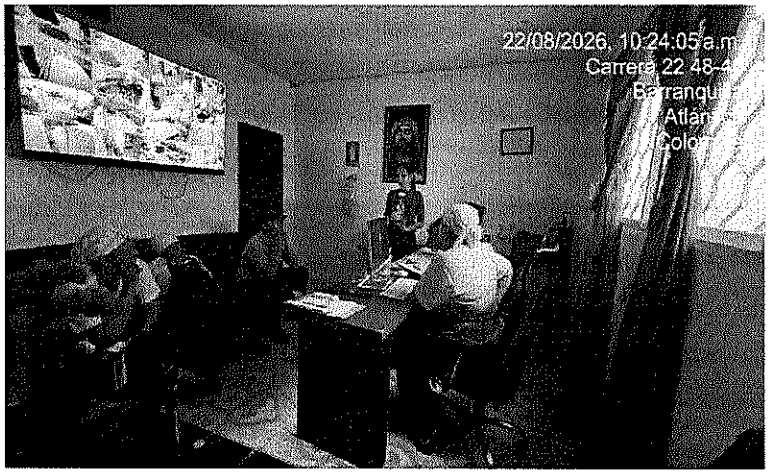
Atentamente,

Laura López Vergel.
Coordinador HSE.

RESTAURANTES DUK´S	**RESTAURANTES DUK´S**	
DOCUMENTO	**FOR-DUK`S-01**	Emisión: 01/04/2021
Denominación: **Informe de gestión SST de servicio mensual**		Versión: 02 Revisión: 05/02/2026

RESTAURANTE DUK´S	INFORME DE GESTIÓN AMBIENTAL

RESTAURANTE DUKS



INFORME MENSUAL AMBIENTAL

2026

Restaurante Duk´s

Carrera 22 # 48 – 46 Barranquilla, Atlántico

Tel: 3015637533

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 3
2. OBJETIVO 3
3. DESARROLLO Y APLICACIÓN DE LA GESTIÓN AMBIENTAL 4

1. INTRODUCCIÓN

El presente Informe de Gestión Ambiental tiene como objetivo documentar y evaluar el desempeño ambiental de las operaciones de producción de alimentos del Restaurante Duk´s. Reconociendo el impacto derivado de la preparación masiva de almuerzos y cenas, este documento detalla el manejo integral de residuos sólidos, el control de vertimientos de grasas y aceites, y la eficiencia en el consumo de recursos hídricos y energéticos. A través de este reporte, se verifica el cumplimiento de la normativa ambiental vigente y se establecen las metas de mejora continua para mitigar la huella operativa del establecimiento.

2. OBJETIVO

Establecer y evaluar el desempeño ambiental del Restaurante Duk´s durante el mes de agosto de 2026, mediante el seguimiento de las medidas de mitigación, control y compensación definidas en el Plan de Manejo Ambiental, garantizando el cumplimiento de la normativa legal vigente y la optimización en el uso de los recursos naturales en la preparación masiva de alimentos

3. DESARROLLO Y APLICACIÓN DE LA GESTIÓN AMBIENTAL

Restaurante Duk´s se compromete a dar cumplimiento a los programas contemplados en el Plan de Manejo Ambiental, las políticas o lineamientos ambientales, de conformidad con lo solicitado por la normatividad vigente.

PROGRAMA N°1. CAPACITACIONES

Objetivo: Capacitar a todo el personal en temas ambientales y de seguridad y salud en el trabajo

Acciones Ejecutadas:

Durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de agosto de 2026, se realizaron capacitaciones y charlas en el eje de seguridad y salud en el trabajo y ambiental.

Tema: Etiqueta de productos químicos

Fecha: 22 de agosto de 2026

Expositor: Laura Escorcia.

Cargo: Profesional Ambiental

MES	SEMANA	ASISTENTES	TEMA DE LA ACTIVIDAD O CAPACITACIÓN
Agosto 2026		6	Etiqueta de productos químicos.



Ilustración 1. Capacitaciones ambientales.

En el anexo A, se comparte la lista de asistencia como soporte de la capacitación realizada a los trabajadores.

Seguimiento y monitoreo:

Capacitaciones ejecutadas: 1

Capacitaciones programadas: 1

$$\frac{1}{1} x\, 100 : 100\%$$

Se ejecutó la capacitación programada en el mes de agosto de 2026.

PROGRAMA N°2 CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS LEGALES

Objetivo: Cumplir con la normatividad vigente relacionada con las diferentes actividades del restaurante.

Acciones Ejecutadas:

En el mes de agosto se verificó que el restaurante cumpla con todos los requerimientos legales, sin embargo, se aclara que éste no requiere de permisos o autorizaciones.

Seguimiento y monitoreo:

No se tienen autorizaciones o permisos otorgados por la autoridad ambiental competente.

PROGRAMA N°3 MANEJO Y DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS SÓLIDOS CONVENCIONALES Y ESPECIALES.

Objetivo: Cumplir con la política de gestión integral de residuos sólidos.

Acciones Ejecutadas:

En las instalaciones se cuenta con un punto ecológico para el manejo de los residuos sólidos generados en el restaurante: Aprovechables (recipiente blanco), no aprovechables (recipiente negro), y orgánicos (recipiente verde).



Ilustración 2. Punto ecológico

Los residuos convencionales son recolectados y dispuestos con la empresa de servicio de aseo de la ciudad (TRIPLE A S.A. E.S.P), con una frecuencia de recolección de tres veces por semana los lunes, miércoles y viernes.

Se realizan actividades de mantenimiento y limpieza al punto evitando malos olores y vectores cerca del lugar.

Los residuos aprovechables son entregados con la Asociación de Recicladores Barranquilla Puerta de Oro. A continuación, se comparte la información del gestor:

ASOCIACIÓN DE RECICLADORES BARRANQUILLA PUERTA DE ORO A.R.P.O
Nit: 802. 013.146 - 2
Dirección: Calle 29 No. 32 – 60 San Roque
Representante Legal: Karoll Gutiérrez Sánchez
Teléfono: 3791894 – 3005372207
asopuertadeoro@hotmail.com

En el mes de agosto se entregaron residuos aprovechables como Pasta, cartón a la Asociación de Recicladores Barranquilla Puerta de Oro:



Ilustración 3. Entrega de residuos aprovechables.

Seguimiento y monitoreo:

Kg de residuos aprovechables dispuestos adecuadamente: 40,2

Kg de residuos aprovechables generados: 40,2

$$\frac{40,2}{40,2} \, x \, 100 : 100\%$$

Todos los residuos aprovechables generados fueron dispuestos adecuadamente. En el anexo B, se comparte el certificado del mes de agosto.

Dentro del cronograma de capacitaciones se encuentra relacionado el manejo adecuado del punto ecológico.

En el mes de agosto se realizaron actividades de orden y aseo con el fin de mantener un lugar de trabajo limpio y aseado.

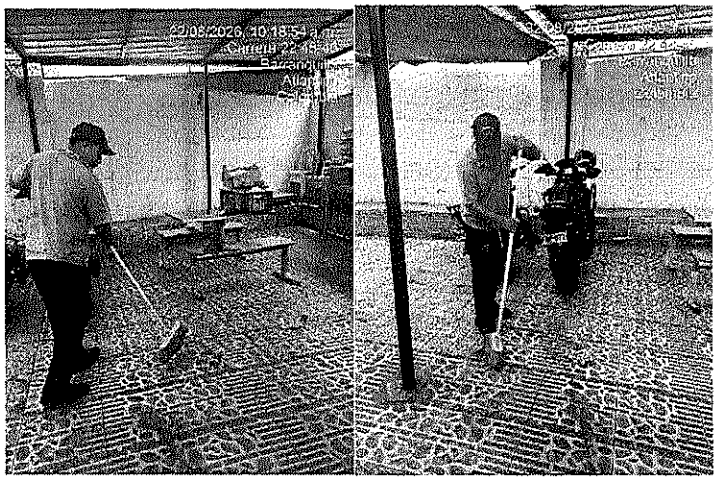


Ilustración 4. Actividades de aseo y limpieza.

Se cuenta con señalizaciones con respecto a la limpieza del sitio de trabajo.

- **Manejo de Residuos Peligrosos y Especiales**

Se cuenta con un gestor para el manejo de residuos peligrosos, es importante aclarar que los residuos generados como lámparas aún no han sido entregados al gestor hasta que se logre tener una cantidad considerable para la recolección.

Mientras son retirados están siendo almacenados en el punto de acopio de residuos.

Dando cumplimiento a la Resolución No. 0316 del 01 de marzo de 2018, mediante la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados, se realizó la inscripción ante la autoridad ambiental (Establecimiento Público Ambiental Barranquilla Verde), según lo establecido en el artículo 5 de la presente resolución.

Se cuenta con la Resolución No. 1230 del 28 de abril de 2026, por medio de la cual se realiza una inscripción como generador de aceite de cocina

usado del establecimiento Duk´s, de propiedad del señor Duque Alzate Juan Gabriel.

Hasta el cierre del periodo del informe se entregaron 37 kg de aceite vegetal usado a la empresa CI TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S, el cual es destinado para la producción de biocombustible. En el anexo B, se comparte el certificado de recolección de aceites.

La empresa Misting Service, es la encargada de realizar la fumigación en el establecimiento con el fin de realizar manejo de plagas: cucarachas, hormigas o roedores.

En el anexo C, se comparte el certificado correspondiente al mes de agosto 2026.

PROGRAMA N°4 MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS, DOMÉSTICOS E INDUSTRIALES.

Objetivo: Prevenir, controlar y mitigar los impactos generados por los vertimientos residuales resultantes del funcionamiento del restaurante.

Acciones Ejecutadas:

En el mes de agosto no se realizaron vertimientos de sustancias peligrosas, ni de aceites de cocina.

Se cuenta con la empresa SEPPSA (Especialistas en Protección y Saneamiento Ambiental) para la limpieza y mantenimientos de la trampa de grasa con el fin de dejarla en óptimas condiciones. SEPPSA, cuenta con la Resolución 0720 del 28 de marzo de 2023, por medio de la cual se realiza seguimiento ambiental a las actividades de transporte de aguas y lodos de trampas de grasa y baños portátiles de la sociedad de servicios especiales de protección y prevención de saneamiento ambiental, otorgada por el Establecimiento Público Ambiental (EPA), Barranquilla Verde.

Diariamente se realiza limpieza y mantenimiento a la trampa de grasa (portátil).

En las instalaciones del restaurante se cuenta con baños para el uso del personal, los residuos líquidos provenientes de las unidades sanitarias son vertidos al sistema de alcantarillado de la ciudad.

PROGRAMA N°5 MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS.

OBJETIVO: Definir y establecer los lineamientos para la manipulación, almacenamiento de sustancias químicas y/o peligrosas utilizadas en el restaurante, con el objeto de mitigar las amenazas que representa para los trabajadores y el ambiente.

ACCIONES EJECUTADAS

Todos los productos e insumos utilizados cuentan con sus respectivas hojas de seguridad.

Las hojas de seguridad están dispuestas en un lugar visible, clasificadas y ubicadas en el lugar de almacenamiento de la correspondiente sustancia.

Los productos de aseo como limpia pisos, limpiavidrios y blanqueador se encuentran debidamente etiquetado y rotulado de acuerdo con el Sistema Globalmente Armonizado SGA.

Seguimiento y monitoreo:

Número de medidas propuestas: 1

Número de medidas ejecutadas: 1

$$\frac{1}{1} x\ 100 : 100\%$$

RESTAURANTE DUK´	INFORME DE GESTIÓN AMBIENTAL

Se ejecutó la actividad programada en el mes de agosto: Etiquetar productos químicos utilizados en el periodo.

ANEXOS

ANEXO A. LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACIONES.

ANEXO B. CERTIFICADO DE RESIDUOS APROVECHABLES

ANEXO C. CERTIFICADO FUMIGACIÓN.

Elaborado por:

Laura Escorcia

Nombre: Laura María Escorcia Bolívar
Cargo: Ingeniera Ambiental

N° Tarjeta Profesional: 08238-314196 ATL

RESTAURANTE DUK'S

REGISTRO DE ASISTENCIA

VERSION: 01	FECHA: 04/01/2023

CLASE

✓	Capacitación		SISO
	Charla		AMBIENTAL
	Inducción		OPERACIONAL
	Reentrenamiento		GENERAL
	Taller/Actividad		

FECHA: 22 de Agosto 2026

TEMA: Etiqueta de Productos Químicos

RESPONSABLE: Laura Garcia Bolivar

LUGAR: Casa Restaurante Ducks

ITEM	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Sugal Lozano Hernandez	Cocinera.	SugalLozano
2	Isabel Mackenzie	Ing. Alimento	
3	Yadir Lozano Herrera	Mantenimiento	Yadir Lozano
4	Lucia Gomez Jinete	Auxiliar de cocina	Lucia Gomez
5	Maria Alejandra Coronado	Auxiliar de cocina	Maria Alejandra
6	Daniel Orozco Rivillas	SST	

OBSERVACIONES:

Laura Garcia Bolivar

FIRMA CAPACITADOR

Scanned with CamScanner

Puerta de Oro
Asociación de recicladores

NIT. 802.013.146-2
Calle 29 # 32 – 60 - Sede principal
Barrio San Roque
(5)379 1894 - 300 5372207 - 304 538 3253
asopuertadeoro@hotmail.com
www.asopuertadeoro.org
Barranquilla - Atlántico

CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO

En conformidad con la autorización otorgada por la Superintendencia de Servicios Públicos según RUPS **N.º 20201132233377234 De 09/3/2020 ID 32233**, en cumplimiento del Decreto nacional de aprovechamiento 596 de abril de 2016, Resolución CRA 720 de 2015, AUTO 275 de 201, la **ASOCIACION DE RECICLADORES BARRANQUILLA PUERTA DE ORO** con **NIT: 802.013.146-2** y su representante legal **KAROL JOHANNA GUTIERREZ SANCHEZ** identificada con cedula de ciudadanía **N.º 1.045.669.308** de Barranquilla, certifica que en el mes de **agosto 2026** recibió en la estación de clasificación y aprovechamiento 40,2Kg de material entregado por la entidad **RESTAURANTE Y CAFETERIA DUCK´S** con **NIT: 72042502-8**

Detalles del material.

MATERIAL	KILOS	PRECIO	TOTAL
Pasta	33,7	500	16.850
Cartón	6,5	100	650

La venta de estos materiales suma un total de $17.500 son comercializados con la industria para su disposición final: el archivo y el periódico con, el cartón y la plegadiza con **FIBRAS Y PAPELES DE COLOMBIA S.A.S**, la chatarra con **COOMACARIBE** el Pet con **Ekored**, la madera con **ESTIBAS POR LA PAZ**, la pasta **PROINCO ATLANTIC S.A.S.** el vidrio con **P E L D A R .**
el plástico se le realiza un proceso de pele tizado para la fabricación de Bolsa.

El personal cuenta con certificación de Competencias Laborales- SENA- 220201033, 220201034. **El presente certificado es válido solamente por el ingreso del material señalado.**

Se expide la presente certificación a los (01) días del mes de agosto 2026

La actividad realizada por puerta de oro, está avalada por la Alcaldía de Barranquilla y Barranquilla Verde.

Vigilado Superservicios

Puerta de Oro
Asociación de recicladores

NIT. 802.013.146-2
Calle 29 # 32 – 60 - Sede principal
Barrio San Roque
(5)379 1894 - 300 5372207 - 304 538 3253
asopuertadeoro@hotmail.com
www.asopuertadeoro.org
Barranquilla - Atlántico

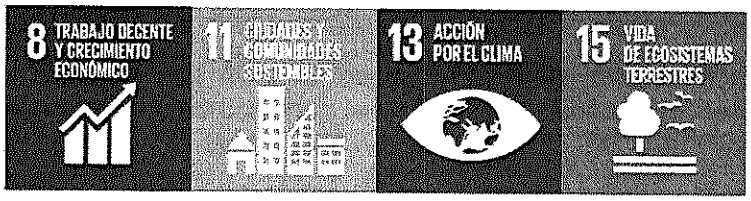
BENEFICIOS DE RECICLAR

Al reciclar una tonelada de papel o cartón ustedes construyen al medio ambiente, pues se salvan en promedio 15 árboles; se disminuyen el consumo de energía en un 60% y el de agua en un 80%, además disminuyen las emisiones de gases efecto invernadero, que provocan el calentamiento global del planeta, gracias a una menor utilización de recursos naturales

BENEFICIOS SOCIALES

Con los Ingresos obtenidos se benefician los asociados de puerta de Oro en el mejoramiento de la calidad de vida de los mismos y sus familias y la obtención de fuentes de trabajo estables.

DESARROLLO SOSTENIBLE



Atentamente,

KAROL GUTIERREZ SANCHEZ
Representante Legal

Vigilado Superservicios

greenfuel

CI TRANSATLANTIC
GREENTRADE S.A.S
Nit 900.629.775-5

CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN
Aceite Vegetal Usado

ISCC International Sustainability & Carbon Certification

CI TRANSATLANTIC GREENTRADE SAS
NIT: 900.629.775-5

Recoleccion
362050

Este certificado de Recolección y Aceite Vegetal Usado se entrega por parte de CI TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S de acuerdo a lo establecido en el convenio de recolección suscrito entre RECOLECTOR (CI TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S) y el GENERADOR.

El RECOLECTOR certifica que los residuos recolectados seran destinados exclusivamente para la producción de biocombustible, garantizando que estos desechos no serán procesados y vendidos nuevamente para consumo humano, ni en la producción de alimentos concentrados para animales o jabones personales o industriales.

INFORMACION DEL CLIENTE

Generado	2026-07-28 08:47	**NIT**	72042502
Razon Social:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	**Telefono:**	300600042
Nombre Punto:	Restaurante Duk's	**Conductor:**	JOSE IGNACIO TORRES
Dirección:	Av circunvalar #45 300 Escuela de Policía Antonio Nariño	**Precio Neg.:**	$0
Contacto:	Juan		

INFORMACION DE RECOLECCION

Unidad de Recolección	Kg	**Precio por Kg**	$0
Recipientes vacios entregados	0	**Forma de Pago**	Donación
Cantidad de Kg recolectada	70 Kg	**Pago Total**	$ 0
Fecha Recolección	2026-07-28 08:47		

OBSERVACIONES:

Entrega el Producto

Gerente Recolección AVU

Recibe el Producto

El residuo entregado consiste completamente en Aceite Vegetal Usado (AVU/UCO) y no esta mezclado con aceite fresco nuevo. El AVU/UCO es totalmente de origen vegetal. El formato de Autodeclaración de aceite y grasas de cocina usado (AVU/UCO) para la producción de biocombustibles de acuerdo con la directiva 2009/28/CE1 sometida a ISCC UE, puede ser revisado en greenfuel.com.co

MISTING SERVICE
NIT. 1.042.454.608-1

300 8330408
Mistingservice@gmail.com
@misting.baq
Misting Service

CERTIFICADO

N# 0390

PROPIETARIO/EMPRE SA: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

PLACA: LWQ411
TIPO DE VEHÍCULO: *CAMIONETA*

NIT/CC: 72.042.502-8
FECHA DE FUMIGACION: 26 de AGOSTO de 2026

FECHA DE VENCIMIENTO: 25 de NOVIEMBRE de 2026

El servicio de control de plagas ejecutado por MISTING SERVICE cumple con los lineamientos establecidos por las autoridades sanitarias competentes,en estricto cumplimiento del Decreto N.° 1843 de 1991, el cual regula las condiciones sanitarias para el manejo y uso de plaguicidas en salud pública.
Dicho servicio fue realizado mediante la aplicación de productos debidamente registrados y autorizados ante el INVIMA, seguros y de alta eficacia, sin generar impactos adversos al medio ambiente ni dejar residuos nocivos, garantizando la protección integral de las personas y de la infraestructura intervenida. El detalle de los productos, dosis y áreas tratadas reposa en el acta de servicio correspondiente.
Este certificado tiene una vigencia de 3 MES a partir de la fecha de realización del servicio.

Snaider Franco

SNAIDER DE JESUS FRANCO DE LA HOZ
CC 1.042.454.608 DE SOLEDAD
CONCEPTO T ECNICOSANITARIO
No SSP 00652/21/05/2026

MISTING SERVICE
NIT. 1.042.454.608-1

300 8330408
Mistingservice@gmail.com
@misting.baq
Misting Service

CERTIFICADO

N# 0731

NOMBRE: *JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE*

NIT/CC: *72.042.502-8*

DIRECCION: *Cra 22 #48-46 Barranquilla*

FECHA DE FUMIGACION: 15 DE AGOSTO DE 2026

FECHA DE VENCIMIENTO: 15 DE SEPTIEMBRE 2026

El servicio de control de plagas ejecutado por MISTING SERVICE cumple con los lineamientos establecidos por las autoridades sanitarias competentes,en estricto cumplimiento del Decreto N.° 1843 de 1991, el cual regula las condiciones sanitarias para el manejo y uso de plaguicidas en salud pública.
Dicho servicio fue realizado mediante la aplicación de productos debidamente registrados y autorizados ante el INVIMA, seguros y de alta eficacia, sin generar impactos adversos al medio ambiente ni dejar residuos nocivos, garantizando la protección integral de las personas y de la infraestructura intervenida. El detalle de los productos, dosis y áreas tratadas reposa en el acta de servicio correspondiente.
Este certificado tiene una vigencia de 3 MES a partir de la fecha de realización del servicio.

Snaider Franco

SNAIDER DE JESUS FRANCO DE LA HOZ
CC 1.042.454.608 DE SOLEDAD
CONCEPTO T ECNICOSANITARIO
No.SSP 00652/21/05/2026