Página 1 de 36 Código: 2BS-FR-0019	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 12-03-2021 Versión: 5	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	

No. GS-2026-011015-ESBOL – SUDIE – 29.25

Tuluá, 20 de octubre de 2026

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

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

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ___

Período del informe de supervisión

Desde	**21/09/2026**	**Hasta**	**20/10/2026**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

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

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

Mediante comunicación oficial No.GS-2026-005830-ESBOL del 04/06/2026, el señor mayor BORIS ALEJANDRO PINTO RODRÍGUEZ, obrando en calidad de director de la Escuela (E), nombró como supervisor del asunto al señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.

Mediante comunicación oficial No.GS-2026-006214-ESBOL del 20/06/2026, el señor teniente coronel FREDY ALEXANDER RINCÓN RAMÍREZ, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor BORIS ALEJANDRO PINTO RODRÍGUEZ.

Mediante comunicación oficial No.GS-2026-006829-ESBOL del 03/07/2026, el señor teniente coronel FREDY ALEXANDER RINCÓN RAMÍREZ, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.

Mediante comunicación oficial No.GS-2026-007368-ESBOL del 21/07/2026, el señor teniente coronel FREDY ALEXANDER RINCÓN RAMÍREZ, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor BORIS ALEJANDRO PINTO RODRÍGUEZ.

Mediante comunicación oficial No.GS-2026-010574-ESBOL del 05/10/2026, el señor teniente coronel FREDY ALEXANDER RINCÓN RAMÍREZ, director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, nombró como supervisor del asunto al señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 6**

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/04/2026 al 20/05/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-004968-ESBOL del 21 de mayo de 2026.

2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 21/05/2026 al 20/06/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-006155-ESBOL del 20 de junio de 2026.

3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 21/06/2026 al 20/07/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-007380-ESBOL del 20 de julio de 2026.

4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 21/07/2026 al 20/08/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-008594-ESBOL del 20 de agosto de 2026.

5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 21/08/2026 al 20/09/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-009879-ESBOL del 20 de septiembre de 2026.

Información del contrato.

<table>
<tr><td>Contrato No. / Orden de compra No.</td><td>48-1-10008-26</td></tr>
<tr><td>Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra</td><td>ARRENDAMIENTO DE UN (01) LOCAL PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR.</td></tr>
<tr><td>Contratista</td><td>ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S</td></tr>
<tr><td>Representante legal</td><td>CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA</td></tr>
<tr><td>Valor inicial del contrato u orden de compra</td><td>El valor total del contrato es por la suma de OCHENTA Y TRES MILLONES DIECISÉIS MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS ($83.016.780) valor establecido en avalúo del local comercial realizado por el señor intendente jefe JORGE ARMANDO RUBIO MARÍN, Jefe Grupo Bienes Raíces, perito avaluador de la Policía Metropolitana de Manizales. Es de anotar que el canon mensual es de SEIS MILLONES NOVECIENTOS DIECIOCHO MIL SESENTA Y CINCO PESOS MONEDA ($ 6.918.065). Adicionalmente deberá cancelar por concepto de consumo de servicios públicos, el valor que determinen los medidores, de acuerdo con lo establecidos en el instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70., así:
<table>
<tr><th>MESES</th><th>CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO</th><th>VALOR TOTAL CONTRATACIÓN</th></tr>
<tr><td>12</td><td>$ 6.918.065</td><td>$ 83.016.780</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	SEIS MILLONES NOVECIENTOS DIECIOCHO MIL SESENTA Y CINCO PESOS MONEDA ($ 6.918.065)
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del 20 de abril de 2026, una vez finalice el contrato vigente. En cumplimiento a la comunicación oficial No. GS-2025-016413-SUDIR de fecha 06 de noviembre de 2025, por la cual se establecen los parámetros para la contratación en atención a la ley de garantías electorales 2026. Adicionalmente la firma del contrato, la suscripción del acta de inicio y aprobación de garantía única. El contrato no podrá ser prorrogado automáticamente por ninguna circunstancia, siendo el ARRENDADOR la única persona que definirá si se continúa o no con el objeto del presente contrato y contará con la autonomía de arrendar a otra persona natural o jurídica, el ARRENDADOR o el ARRENDATARIO avisarán por escrito antes de que falten TRES (3) meses para el vencimiento del periodo, la intención de continuar o darlo por terminado, expresamente, el arrendatario renuncia a indemnización alguna. En materia de contratos estatales no aplican las prórrogas o renovaciones automáticas. En todo caso, la prórroga está orientada a ampliar el plazo del contrato, y para el caso del arrendamiento, dicha extensión aplicará para el arrendatario, pago del canon de arrendamiento por el término que se pacte la prórroga del contrato. Se podrán hacer adiciones máximo hasta del 50% del valor del contrato inicial, de conformidad con lo previsto en el parágrafo del artículo 40 de la ley 80 de 1993, evento en el cual será necesario evaluar su conveniencia, dejando constancia por escrito de la justificación, en el documento que se suscriba para el efecto (Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF DEL 14092020). Igualmente, en caso de faltas reiteradas, mediante concepto emitido por el Supervisor de contrato, por no cumplimiento de las normas en la calidad de la prestación del servicio u otros factores determinados en el acuerdo de voluntades, el director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, podrá dar por terminado el contrato e interponer las sanciones legales correspondientes.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	**20/04/2026**
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	**20/04/2027**
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

- El día 14 de septiembre de 2026, se realiza reunión de trabajo, con el fin de llevar a cabo revisión de la propuesta del menú, correspondiente al contrato de arrendamiento No. 48-1-10008-26, en la reunión se generan espacios de participación de un personal de estudiantes, auxiliares de policía y comandantes de compañía.
- El día 30 de septiembre de 2026, teniendo en cuenta el reporte de cambio de administradora del Comedor de Estudiantes y Auxiliares de Policía, de la empresa Alimentos al Natural S.A.S., se lleva a cabo reunión de presentación, en la oficina de la subdirección de la unidad con la señora Anaclaudia Revelo Narváez, quien asumió dicho cargo.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

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

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Pagos parafiscales del personal que labora en el comedor de estudiantes.	SI	Planilla general de liquidación Nro. 9512392890

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS		CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)			
1	La forma de adjudicación será total y el plazo de ejecución será de doce (12) meses, contados a partir de la firma de las partes, la formulación del acta de inicio del contrato y aprobación de la póliza.	SI	N/A
2	Por ningún motivo el contratista que resulte favorecido realizara la venta o comercialización en el local asignado de elementos o productos diferentes a los especificados en especial las prendas de uso privativo de la POLICIA NACIONAL Y DEMAS FUERZAS MILITARES.	SI	N/A
3	Se recalca la **PROHIBICIÓN** de la venta o comercialización en el local asignado de bebidas embriagantes, energizantes y cigarrillos, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	N/A
4	En el local asignado no se podrán guardar elementos de personas ajenas a las que laboran en él.	SI	N/A
5	El contratista se compromete a ofrecer alimentos de excelente calidad teniendo en cuenta que algunos productos son de mayor riesgo para la salud así: ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA Resolución 2674 de 2013 se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes:	SI	N/A

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

Y los que haya sido incluido por parte del ministerio de salud posterior al decreto antes en mención.
Lo anterior con la autorización y visto bueno de las autoridades sanitarias competentes (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA), (Dirección Territoriales de Salud) o con la entidad que ejerza inspección vigilancia y control en el manejo y control de alimentos.

MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: todos los productos que se entreguen, a excepción de las frutas frescas, deberán tener marca y cumplir con los registros sanitarios. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el contratista se compromete con la Escuela de Policía Simón Bolívar, a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.

El almacenamiento de arroz, azúcar, aceite y leche en polvo y demás alimentos empacados que no son de consumo inmediato, deben cumplir con la rotación correcta para evitar el vencimiento de los productos, debe ser sobre estibas y separada de las paredes; el sitio de almacenamiento debe ser limpio, seco y protegido de plagas y roedores; en general, se debe cumplir con la normatividad vigente del Ministerio de Salud, de manera que la calidad del producto se mantenga dentro de los parámetros de calidad.

Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar.

- El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas.
- Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición.
- Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color).
- Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales.
- Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en

	refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). • Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. • No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día que se van a consumir.		
6	El contratista se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	N/A
7	**CONTRAMUESTRAS**: El contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato. NOTA: si el resultado de las contramuestras por posible intoxicación masiva, arroja fallas en la preparación y manipulación de alimentos el contratista podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud.	SI	Formatos adjuntos en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión
8	El contratista deberá presentar un menú para cuatro (04) semanas, garantizando la diversidad en la alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Simón Bolívar. En caso de que sea necesario realizar algún cambio en los elementos del menú, este deberá ser informado al señor supervisor del contrato con una antelación mínima de 24 horas, indicando de manera clara el motivo del cambio. La distribución de macronutrientes en el menú deberá ajustarse a los siguientes porcentajes: Proteínas: 12% - 14% Grasas: 28% - 32% Carbohidratos: 55% - 65% El proponente deberá presentar una oferta nutricional que garantice un aporte óptimo de calorías y proteínas, con el fin de cubrir las necesidades energéticas del personal. La Escuela de Policía Simón Bolívar evaluará la mejor oferta en función de los siguientes criterios: Gramaje de las porciones. Calidad de los ingredientes utilizados. Aporte nutricional y balance de macronutrientes.	SI	Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión

	Estas condiciones serán incluidas en la minuta del contrato, de modo que el cumplimiento de los requisitos establecidos será obligatorio para el proponente. Dicho cumplimiento será un factor determinante en la adjudicación y ejecución del contrato, garantizando que se ofrezca una alimentación adecuada para el bienestar y rendimiento de los estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Simón Bolívar.		
9	El contratista se compromete hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado en la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión
10	El contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	SI	N/A
11	El contratista deberá permitir la realización del estudio de seguridad, al igual que el personal que labora bajo su cargo en el local.	SI	N/A
12	Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y los costos establecidos para alimentación, el nutricionista debe elaborar los ciclos de menús de un mínimo de 21 días, con su respectivo análisis químico y guía de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de 3 meses y acompañados de las listas de intercambio por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.	SI	N/A
13	En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración.	SI	N/A
14	El proponente se compromete a remitir como mínimo con cinco (5) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo proponente. De igual forma deberá informar con quince (15) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en el local arrendado.	SI	N/A
15	El proponente se compromete de manera mensual y obligatoria a entregar al señor supervisor de contrato los siguientes documentos: - Copias de las planillas de pago de seguridad social tanto del contratista como de las personas que se encuentran bajo su cargo.	SI	N/A

	- Copias de las consignaciones que demuestren el pago del canon de arrendamiento. Copia del pago de los servicios públicos que le correspondan		
16	El proponente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo y código del comercio, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del contratista incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, riesgos profesionales exámenes de laboratorio y certificación de manipulación de alimentos.	SI	N/A
17	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I EDIFICACIONES E INSTALACIONES, numeral 2.7, el contratista se compromete a NO permitir la presencia de animales en el establecimiento, específicamente en el área destinada para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.	SI	N/A
18	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I EDIFICACIONES E INSTALACIONES, numeral 2.9, el contratista se compromete a NO almacenar elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas.	SI	N/A
19	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I DISPOSICIONES DE RESIDUOS LIQUIDOS, numeral 4, el contratista se compromete a manejar los residuos líquidos dentro del establecimiento con el fin evitar la contaminación de los alimentos o de las superficies de potencial contacto con éste.	SI	N/A
20	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I DISPOSICIONES DE RESIDUOS SOLIDOS, numeral 5, el contratista se compromete a ubicar los residuos sólidos de tal manera que no represente riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste, los cuales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuyan de forma al deterioro ambiental.	SI	N/A
21	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I DISPOSICIONES DE RESIDUOS SOLIDOS, numeral 5, el contratista se compromete a ubicar los residuos sólidos de tal manera que no represente riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste, los cuales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuyan de forma al deterioro ambiental.	SI	N/A

22	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I INSTALACIONES SANITARIAS, numeral 6, el proponente se compromete a mantener limpios y proveerse de los recursos requeridos para higiene personal, en las proximidades de los lavamanos se pondrá avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.	SI	N/A
23	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo II EQUIPOS Y UTENSILIOS, Articulo 8 CONDICIONES GENERALES, el proponente se compromete a mantener a los equipos y utensilios en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos, en correcto estado de limpieza, evitando el riesgo de contaminación, para ello los elementos deben cumplir las especificaciones técnicas definidas en el artículo 9 de la presente resolución.	SI	N/A
24	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Articulo 11 ESTADO DE SALUD, el proponente se compromete a contar con una certificación medica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, el contratista debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez por año, y específicamente para los casos donde se presente ausencia laboral motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos. El contratista debe garantizar que los exámenes realizados sean laboratorios certificados por la ONAC "Organismo Nacional de Acreditación de Colombia"	SI	N/A
25	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Articulo 12 EDUCACIÓN y CAPACITACIÓN, el proponente se compromete a que las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, así mismo debe establecer un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado por charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización, dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales.	SI	N/A
26	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Articulo 13 PLAN DE CAPACITACIÓN, el proponente se compromete instalar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de la observancia de las buenas prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos.	SI	N/A

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

	como la Resolución 5109 de 2005, y en el caso de los insumos, con las Resoluciones 1506 de 2011 y 683 de 2012. Además, cada materia prima deberá tener una ficha técnica que estará disponible para las autoridades sanitarias cuando sea requerida. Antes de ser utilizadas, todas las materias primas e insumos serán inspeccionados y sometidos a análisis de laboratorio, asegurando que cumplan con las especificaciones de calidad establecidas para garantizar su inocuidad. En cuanto a la limpieza, se utilizará agua potable u otros medios adecuados para descontaminar las materias primas antes de su incorporación en el proceso productivo. Las materias primas congeladas deberán descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos, sin posibilidad de ser recongeladas. Asimismo, los insumos que necesiten almacenamiento previo al proceso serán guardados en sitios adecuados para prevenir su contaminación. Los depósitos de materias primas y productos terminados estarán separados para evitar contaminación cruzada, y las áreas de recepción y almacenamiento estarán claramente delimitadas respecto a las zonas de elaboración o envasado del producto final. Este enfoque integral garantiza que se mantendrán los más altos estándares de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso.		
30	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo IV relacionado con los REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, específicamente articulo 17 ENVASES Y EMBALAJE, el proponente se compromete a garantizar que todos los procesos de fabricación cumplan con las normativas higiénico-sanitarias vigentes. Esto incluye, la implementación de medidas para asegurar que los materiales utilizados en la fabricación de envases y embalajes sean adecuados para el contacto con alimentos, no representen riesgo de contaminación y se encuentren fabricados de conformidad con la reglamentación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Adicionalmente, se compromete a utilizar envases y embalajes que no hayan sido empleados previamente para otros fines que puedan comprometer la seguridad alimentaria y a garantizar que estos se mantengan en buen estado, limpios, desinfectados y almacenados en condiciones higiénicas apropiadas. El proponente se responsabiliza por el cumplimiento de todas las medidas de control necesarias para evitar la contaminación y asegurar la inocuidad de los productos alimentarios, conforme a lo establecido en la normativa vigente.	SI	N/A
31	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo IV relacionado con los REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, específicamente en el artículo 18 sobre FABRICACIÓN, el proponente se compromete a asegurar que todas las operaciones de fabricación del alimento, incluyendo el envasado y almacenamiento, se realicen en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación. Para ello, se controlarán factores como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y	SI	N/A

	velocidad de flujo, con el fin de reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Adicionalmente, se establecerán y registrarán procedimientos de control físico, químico, microbiológico y organoléptico en los puntos críticos del proceso de fabricación para prevenir cualquier tipo de contaminación y asegurar la inocuidad de los productos. Además, se mantendrán los alimentos en condiciones adecuadas para evitar la proliferación de microorganismos indeseables, aplicando medidas como el mantenimiento de temperaturas de refrigeración iguales o inferiores a 4°C, congelación adecuada y el uso de calor a temperaturas superiores a 60°C para la destrucción de microorganismos. Igualmente, se implementarán métodos de esterilización y otras técnicas validadas para evitar la contaminación durante la manipulación, distribución y comercialización de los alimentos. De esta manera, se garantiza el cumplimiento de los requisitos higiénicos establecidos en la normativa, protegiendo la calidad y seguridad de los productos alimenticios.		
32	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo VI relacionado con el Saneamiento, específicamente en el artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento, el contratista se compromete a implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos necesarios para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan deberá incluir, como mínimo, los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y los responsables de los siguientes programas: limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable. En cuanto a la limpieza y desinfección, el contratista se compromete a implementar procedimientos que satisfagan las necesidades particulares del proceso y del producto. Estos procedimientos deben estar documentados, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, formas de uso, tiempos de contacto, y los equipos e implementos necesarios para la operación y frecuencia de las acciones de limpieza y desinfección. Para el manejo de desechos sólidos, se garantizará la implementación de la infraestructura, los recursos y los procedimientos para la recolección, conducción, manejo y disposición final de los mismos, observando siempre las normas de higiene y salud ocupacional con el fin de evitar la contaminación del ambiente y de los alimentos. En cuanto al control de plagas, el contratista se compromete a establecer un programa que incluya el concepto de control integral, aplicando medidas preventivas y de control de plagas de manera armónica, con especial énfasis en las acciones preventivas y radicales. Finalmente, para el abastecimiento de agua potable, se documentarán los procedimientos que incluyan la fuente de captación, almacenamiento, distribución, controles de calidad, mantenimiento y limpieza de los tanques y redes de almacenamiento, garantizando así el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos vigentes.	SI	N/A
33	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se	SI	N/A

	dictan otras disposiciones, en el Capítulo VII relacionado con el Saneamiento, específicamente en el artículo 28 sobre almacenamiento, el contratista se compromete a llevar a cabo todas las operaciones de almacenamiento conforme a los lineamientos establecidos. En primer lugar, deberá llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos, así como la salida periódica de productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones, para mantener la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. Adicionalmente, los productos que requieren refrigeración o congelación serán almacenados bajo las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requieran, manteniéndose los dispositivos de control de temperatura y humedad con la finalidad de asegurar su conservación. La temperatura de congelación deberá ser de -18°C o menor. El almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados deberá realizarse de manera que se minimice su deterioro y se eviten condiciones que puedan afectar su inocuidad, funcionalidad e integridad, con un registro claro que incluya la identificación, procedencia, uso y tiempo de vida de cada producto. Asimismo, los insumos y productos terminados se almacenarán ordenadamente en pilas o estibas con una separación mínima de 60 centímetros de las paredes y 15 centímetros del piso, lo que permitirá una adecuada inspección, limpieza y fumigación cuando sea necesario. Además, en los lugares destinados al almacenamiento no se realizarán otras actividades diferentes a las relacionadas con este proceso. Por otra parte, los alimentos y materias primas que hayan sido devueltos a la empresa o que tengan fecha de vencimiento caducada deberán almacenarse en un área exclusiva para su disposición final, registrándose adecuadamente para asegurar que no sean reprocesados para consumo humano. Finalmente, los plaguicidas, detergentes y otras sustancias peligrosas deberán estar debidamente etiquetados y almacenados en áreas independientes con separación física para evitar la contaminación de otros productos.		
34	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo VIII RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS, específicamente en el artículo 35 sobre OPERACIONES DE PREPARACION Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS, el contratista se compromete a cumplir con los siguientes requisitos: el recibo de insumos y la preparación de alimentos deben realizarse en un ambiente limpio y protegido; los alimentos crudos como hortalizas, carnes y productos hidrobiológicos deben ser lavados con agua potable antes de su preparación; las hortalizas y frutas deben desinfectarse con sustancias autorizadas; los alimentos perecederos deben almacenarse por separado y bajo refrigeración; el personal de cocina no debe manipular dinero simultáneamente; los alimentos expuestos deben estar protegidos del ambiente exterior; y el uso de utensilios adecuados y la correcta limpieza y desinfección de los mismos es esencial.	SI	N/A

35	El contratista se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad de LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros al término del contrato.	SI	N/A
36	El contratista se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).	SI	N/A
37	El contratista deberá implementar de manera bimensual encuestas de satisfacción al personal de estudiantes y auxiliares de policía con el fin de constatar una mejora en el servicio y que haya una mejor calidad del mismo. De lo anterior se deberá informar por escrito al supervisor del contrato quien, a su vez, informará al director de la unidad.	SI	N/A
38	El contratista se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos y realizar las calibraciones necesarias de los medidores en coordinación con el supervisor del contrato todo de acuerdo con el instructivo 024 DIPON-DIRAF-70. El proponente podrá hacer uso de los servicios públicos de energía, agua y gas.	SI	N/A
39	El contratista se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado por adelantado, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, así como lo estipulado por concepto de consumo de servicios públicos y seguridad social integral de los funcionarios que en el laboran.	SI	N/A
40	El contratista se compromete a utilizar elementos de excelente calidad como son las vajillas, cubiertos y demás utilizados en la prestación del servicio, en caso que estos presenten deterioro deberán ser remplazados de manera inmediata. Así mismo, deberá contar con vajillas y cubiertos adicionales para cubrir las necesidades que se generen por enfermedades.	SI	N/A
41	El contratista se compromete a atender de manera inmediata los requerimientos o reclamos que sean tramitados por conducto del supervisor del contrato en caso de no atenderlas será una causal de incumplimiento del contrato.	SI	N/A
42	El contratista debe certificar que se compromete a prestar el servicio de manera continua durante la vigencia del contrato de lunes a domingo, incluye festivos, así mismo ceñirse a los cambios que se generen por ocasión de actividades a realizar en el instituto.	SI	N/A
43	En aras de conservar la estética sobre las instalaciones de LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR, el contratista que resulte favorecido deberá regirse a las características técnicas de los mobiliarios a utilizar en el local según lo determine el contratante previa coordinación con el supervisor del contrato, los cuales serán adquiridos e instalados por cuenta del contratista.	SI	N/A
44	El director de la Escuela de Policía Simón Bolívar, dentro de sus funciones puede adelantar con previo aviso actividades que fomenten la calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	SI	N/A

45	Los equipos que requiera el contratista para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el contratista sin costo adicional para la Escuela de Policía Simón Bolívar.	SI	N/A
46	El contratista se compromete a realizar mantenimientos cada tres meses a los equipos de propiedad de la escuela de Policía Simón Bolívar, en caso que presenten daños el costo del arreglo será asumido por el contratista. De la misma forma se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Escuela, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	N/A
47	El contratista deberá aportar al supervisor del contrato concepto sanitario emitido por la secretaria de salud de manera trimestral (total 4 veces al año), el primero al comienzo del contrato.	SI	N/A
48	El contratista deberá tomar una muestra a los alimentos y realizar un análisis microbiológico cada tres meses. -Por ende, no se podrá servir alimentos que hayan sobrado del día anterior, es decir que no se pueden servir alimentos cuya preparación sobrepase de 5 horas. -El contratista deberá propender por la correcta cocción de los alimentos, implementando las estrategias necesarias para que estos al ser servidos a los comensales no se encuentren sin las correcta	SI	Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión
49	El contratista debe aportar de manera mensual constancia, emanada de entidad certificada por la autoridad sanitaria competente, donde se evidencie la recolección y disposición final de los residuos y desechos.	SI	N/A
50	Se deberá realizar la planificación de las cantidades específicas de los alimentos que se servirán, las mismas deben contener las cantidades específicas de acuerdo a la tabla nutricional, tomando en cuenta la dinámica del personal que las consume, con el fin de que estas sean las apropiadas de acuerdo con la Verificación de un nutricionista para la realización de turno de seguridad de 8 horas para el caso del personal de auxiliares y/o las jornadas académicas del personal discente de la unidad.	SI	N/A
51	Garantizar el suministro diario de la alimentación con los aportes nutricionales y los criterios de inocuidad, salud y calidad establecidos, durante la totalidad del periodo de atención pactado en el contrato, sin interrupciones no justificadas en la prestación del servicio.	SI	N/A
52	**EQUIPOS Y UTENSILIOS.** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecas, etc. (NO PLASTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata. **REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS.**	SI	Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión

	Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: -Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. -Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. -Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. - Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de estos **ASEO Y LIMPIEZA** COMEDOR; Se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. BAÑOS: Se debe mantener en completo estado de aseo y limpieza incluye trapear, desinfectar, secar y limpiar cuantas veces sea necesario con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene, así mismo el personal de limpieza no deberá estar inmerso en la preparación o entrega de los alimentos. (el mantenimiento, servicio y funcionalidad de los baños estará a cargo del contratista, garantizando la prestación del servicio tal y como se entrega los sanitarios – orinales y lavamanos – pisos - divisiones – infraestructura)		
53	El contratista deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 539 de 2014, Resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	N/A
54	**DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS** • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados.	SI	N/A

	• Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
55	El contratista deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	N/A
56	El contratista deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante-comedor, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo una vez al mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el contratista de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	N/A
57	El contratista deberá certificar que al momento del inicio de las actividades adecue las instalaciones del comedor con los elementos que requiere para el cumplimiento de las actividades, como lo son marmitas, estufas y/o hornos de convención, licuadoras, neveras y demás elementos como menaje y utensilios para consumir los alimentos.	SI	N/A
58	El contratista se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar, el tamaño en atención a la generación de residuos de acuerdo a la operación.	SI	N/A
59	**MENU Y GRAMAJE**: El contratista deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato. **PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION:** la Resolución Nro. 1170 del 17/03/2025 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de veinte mil pesos ($20.000,00), con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención y el cual será sujeto a modificaciones según lo establezca el Gobierno Nacional.	SI	Información relacionada en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión

	En su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial. **ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION:** el valor que se le cancelará al contratista favorecido por concepto del servicio de alimentación suministrado a los estudiantes y auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el mediante Resolución Nro. 1170 del 17/03/2025 la cual tiene un valor de veinte mil pesos ($20.000,00), el pago del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037 ante la Tesorería de la Escuela de Policía Simón Bolívar, el cual será tramitado por el supervisor del contrato y para tal efecto el contratista deberá adjuntar junto con la presentación de la oferta la certificación bancaria.		
60	**GENERACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS** Resolución 76509 2020. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	N/A
61	El contratista dejará en un lugar visible copia del RUT.	SI	N/A
62	**TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN**: Los menús en caso de transportar se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los en puntos acordados por el supervisor del contrato. Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos.	SI	N/A

	Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el contratista, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envié al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deben cumplir con los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular, No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo con la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. Nota: el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite trasportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la **ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR** a un lugar diferente a la del ítem a un lugar diferente al -DE PRESTACION DEL SERVICIO del presente estudio previo.		
63	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados, así mismo se pondrá en conocimiento del supervisor del contrato el horario e ingreso de los productos y materias primas.	SI	N/A
64	**COMIDA ESPECIAL:** el contratista mediante **certificación escrita firmada** por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional	SI	N/A
65	**REQUISITOS DE SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**	SI	N/A

De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 2186 del 2024 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo", así:

1. **Los contratistas o subcontratistas, que actúan como verdaderos empleadores, deben entregar los siguientes documentos, así:**

- Certificado de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del contratista, expedido por la ARL o por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Resolución de la Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del contratista (según alcance).
- Certificado del curso de 50 horas SGSST o el certificado del curso de actualización SGSST de 20 horas vigente (tener en cuenta el artículo 16 de la Resolución 4927 de 2016, la cual establece que el curso virtual de cincuenta (50) horas en SST cuenta con una vigencia de 3 años y Circular 063 de 2020 Actualización curso 50 horas SGSST).
- Certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL (si aplica) y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.
- Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.
- Certificación y tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.

2. **Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:**

- Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.
- Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.
- Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas.
- Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratada.
- Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.

3. **Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá:**

- Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Asimismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato.

El contratista debe dar cumplimiento a lo establecido en el decreto 1609 del 2002 del Ministerio de Transporte, Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera, donde la clasificación y designación, las condiciones generales para el transporte así como las condiciones específicas para el transporte de mercancías peligrosas, establecidas en cada Norma Técnica

	Colombianas NTC, son de obligatorio cumplimiento, específicamente a lo relacionado a la clase 6,7,8,9 El contratista deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexará registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio la matriz solicitada 8 días hábiles posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente. Es obligación del contratista entregar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto). Anexara documento comprometiéndose a dicha actividad. El contratista deberá presentar un plan de emergencia y contingencia que permita responder ante amenazas y peligros que pueda estar expuestos el trabajador sin importar el tipo de vinculación El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.		
66	El contratista deberá implementar planes de contingencia ante falta de agua, luz y gas.	SI	N/A
67	El contratista deberá implementar estrategias para evitar contaminación cruzada en los alimentos.	SI	N/A
68	El contratista se compromete a realizar mantenimiento de las trampas de grasas de manera mensual, el costo ira a cargo del contratista.	SI	Certificado relacionado en el informe de calidad mensual adjunto al informe de supervisión
69	El contratista se compromete a instalar un circuito cerrado de televisión con monitoreo las 24 horas y con mínimo 30 días de almacenamiento.	SI	N/A

70	El contratista deberá calibrar los equipos de refrigeración como mínimo cada seis meses, el costo está a cargo del contratista.	SI	N/A
71	El contratista se compromete a contar de manera permanente en su planta de trabajadores con un profesional en calidad de alimentos debidamente certificado, un ingeniero en alimentos, un chef y nutricionista.	SI	N/A
72	El contratista deberá tener un plan de contingencia en caso que se presenten enfermedades infecto contagioso con el fin de evitar el contagio masivo por medio de los utensilios.	SI	N/A
73	El contratista deberá contar un protocolo u hoja de ruta en caso de una ETA, así mismo ante el riesgo de contaminación de alimentos.	SI	N/A
74	El contratista allegara Póliza de seguros donde garantice los siguientes amparos en favor de la entidad: - Cumplimiento del contrato 20% - Calidad del servicio - No pago de salarios Responsabilidad civil extracontractual.	SI	N/A
75	**MATERIA AMBIENTAL** El contratista deberá presentar junto a la oferta **certificado** con firma del representante legal que durante la ejecución del contrato se compromete a cumplimiento de las normas y/o estándares técnicos nacionales e internacionales, al igual que las normas, leyes y políticas de gobierno en materia de protección del medio ambiente. En su Artículo 79, la Constitución Nacional (CN) consagra que: " Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. La Ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones que puedan afectarlo. Es deber del Estado proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines. Esta norma constitucional puede interpretarse de manera solidaria con el principio fundamental del *derecho a la vida*, ya que éste sólo se podría garantizar bajo condiciones en las cuales la vida pueda disfrutarse con calidad. La constitución nacional impone al Estado y a las personas la obligación de proteger las riquezas culturales y naturales (Art. 8), así como el deber de las personas y del ciudadano de proteger los recursos naturales y de velar por la conservación del ambiente (Art. 95), y las relacionadas a continuación: ✓ Las relacionadas con la aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar. ✓ Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.	SI	N/A

	✓ La obligación de presentar las actas de disposición final correspondientes y las licencias ambientales de quienes realizarán dicha disposición, ya sean contratistas nacionales o extranjeros. ✓ En los casos de tener personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle. Solicitar al contratista en lo posible el análisis de ciclo de vida del producto y/o servicio a contratar según corresponda.		
76	**CRITERIOS DEL SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL**	SI	N/A
77	**ETAPA PRECONTRACTUAL** **Requisitos en materia ambiental:** En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 *"Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional"*, complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014"*, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así: **1. Estudios previos** Criterios para compras públicas sostenibles. Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, el contratista deberá presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del contratista. **Nota 1:** El contratista debe presentar comunicación oficial. Igualmente, el contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes. **Nota 2:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	N/A

SOPORTE REQUERIDO: El contratista deberá presentar comunicación que contenga la siguiente información presentación de permisos o licencias ambientales que dieron lugar a su funcionamiento o desarrollo de su actividad productiva o en su defecto se informe que no requieren de los mismos.

ETAPA CONTRACTUAL

2. Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios

Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales u en otras instalaciones con motivo de prestar un servicio a la Policía Nacional.

Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias. RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados do hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Título 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios).

Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como:

- ☐ Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados.
- ☐ Uso de elementos de protección personal.
- ☐ Manejo de sustancias químicas.
- ☐ Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía).
- ☐ Normativa ambiental.
- ☐ Saneamiento básico.
- ☐ Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.

Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.
Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades

productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener:

- Alcance
- Objetivos
- Responsables
- Descripción de actividades
- Cronograma
- Indicadores que serán del control de la empresa contratista

Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento.

Nota 3: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.

3. Otros criterios ambientales para considerar

3.1 Cafeterías o restaurantes

El contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.
Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.
El contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.

El contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes

de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

El contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.

El contratista deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

Evitará el uso de polietileno expandido más conocido como (ICOPOR) para servir alimentos.
Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a to previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.

Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.

Nota 4: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.

En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional*". Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles, a continuación, se amplía la información referente al cumplimiento normativo ambiental.

1. El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales*", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (*grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante*), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.

2. El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter-calibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "*Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*".

3. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "*Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa*", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.

4. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de

referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones*".

Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.

5. El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 meses después de suscrito el contrato las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato y realizar la limpieza según lo indicado en los requisitos dl sistema de gestión ambiental.

6. El arrendatario realizara con personal técnico idóneo, el mantenimiento de las trampas de grasa portátil o que tenga, con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.

7. El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (*parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas)* provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas*

superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (*si se están cumpliendo todos los parámetros*), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.

Nota: de ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.

- Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.
- Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.
- Eliminar el uso de mezcladores plásticos.
- Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.

8. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados *(neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique),* certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (*mantenimiento, calibración y/o verificación*), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.

10. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*", y el Decreto 284 del 2018

"Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones".

11. El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (*a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego*), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.

12. El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones*".

13. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "*Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo*".

14. El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 *"Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales"*, y en atención a la Resolución 2184 de 2019 *"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"*.

15. De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA *"Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano"*, el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato,

acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

16. El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (*de cómputo y periférico*), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-.

17. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.

18. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.

19. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "*Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".*

20. El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "*Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia*", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.

	21. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: ☐ Identidad del producto ☐ Información sobre componentes ☐ Identificación de peligros ☐ Primeros auxilios ☐ Inflamabilidad y explosión ☐ Medidas en caso de derrames o escapes ☐ Manipulación y almacenamiento ☐ Control de exposición / protección personal ☐ Propiedades físicas y químicas ☐ Estabilidad y reactividad ☐ Información toxicológica ☐ Información ecológica ☐ Consideraciones relativas a la eliminación ☐ Información relativa al transporte ☐ Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*. **Nota 5:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
78	En caso que se presenten incumplimientos del contrato o quejas, el supervisor del contrato deberá informar a la Dirección de la Escuela, quien podrá dar por terminado de manera unilateral el contrato.	SI	N/A
79	El contratista deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la resolución No. 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimento del contenido del título III de la parte 4ª. Del libro 10. Del decreto ley 2811 de 1974 y de los títulos I, II y XI de la ley 09 de 1979, en cuenta a residuos especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones.	SI	N/A
80	El contratista no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado, cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	N/A
81	Se recalca el cumplimiento del instructivo No. 024 DIPON –DIRAF-70, de fecha 14 de septiembre de 2021, "LINEAMIENTOS PARA	SI	N/A

	SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMEINTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL", donde se establecen los parámetros para el arrendamiento y su cumplimiento en materia ambiental, lo cual será objeto de verificación constante por parte del señor supervisor del contrato, quien dejará los respectivos informes de las evidencias.		
82	El contratista se compromete a suministrar de manera diaria el desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, como lo determina el parágrafo del artículo 1 de la resolución número 1170 de fecha 17 de marzo de 2025.	SI	N/A
83	El contratista se comprometerá a no suspender el servicio de alimentación en ningún momento durante la vigencia del contrato, asegurando la prestación continua del servicio para los estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Simón Bolívar. El servicio deberá mantenerse las 24 horas del día, los 7 días de la semana, incluyendo fines de semana y festivos. Cualquier eventualidad que pueda afectar la continuidad del servicio deberá ser comunicada de manera inmediata al supervisor del contrato, y el arrendatario deberá proponer una solución o plan de contingencia que garantice que la prestación del servicio no se vea interrumpida.	SI	N/A
84	El contratista se comprometerá a cumplir con la Directiva Permanente No. 042 del 10 de diciembre de 2025 "Por medio de la cual se establecen Lineamientos para la gestión antisoborno, de regalos y cabildeo en el sector defensa".	SI	N/A

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

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

- El día 05 de octubre de 2026, se recibe en la subdirección de la unidad, informe en el cual se evidencian los formatos de seguimiento de calidad que se realizan actualmente en el comedor de estudiantes, con las respectivas fotografías y certificaciones correspondientes (fumigación, limpieza de trampas de grasa, disposición de residuos sólidos, recolección de aceite vegetal usado), firmado por la ingeniera de alimentos del comedor de estudiantes y auxiliares de policía de la empresa Alimentos al Natural S.A.S. Así mismo, en este informe se relaciona los soportes de pago de arrendamiento y servicios públicos.
- El día 28 de septiembre de 2026, se recibe reporte de ingreso de la nueva administradora del Comedor de Estudiantes y Auxiliares de Policía, de la empresa Alimentos al Natural S.A.S., la señora Anaclaudia Revelo Narváez, identificada con cédula de ciudadanía No. 30.738.782.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido **185** días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando **180** días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

Se realizaron **PAGOS PARCIALES,** de manera mensual, incluido el valor por concepto de servicios públicos los cuales deberán ser establecidos de acuerdo al instructivo No 024 DIPON-DIREF-70, donde el arrendatario

se compromete a cancelar el canon de arrendamiento y los servicios públicos a que haya lugar a favor de la entidad contratante dentro de los primeros cinco (05) días de cada mes.

NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS ESPECIALES ESBOL
NIT: 800.141.336-6
BANCO: BANCO POPULAR
NUMERO DE CUENTA: 110-600-06105-5
CODIGO: 01
TIPO DE CUENTA: CORRIENTE
OFICINA: BANCO POPULAR, TULUÁ

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 83.016.780,00	100%
Valor total de las entregas	$ 48.426.455,00	58.33%
Valor total facturado	$ 6.918.065,00	8.33%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0	0%
Valor pagado	$ 6.918.065,00	8.33%
Valor pendiente de entrega	$ 34.590.325,00	41.67%

NOTA: El 02 de octubre de 2026, se realizó el pago del arrendamiento, correspondiente al periodo comprendido del 21 de octubre de 2026 al 20 de noviembre de 2026.

Así mismo, se efectúan los pagos por $2.283.054,00, $4.313.474,00 y $ 5.520.524,00 correspondientes a los servicios públicos de energía, agua y gas natural, respectivamente.

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
No aplica	**$6.918.065,00**	**Del 21/10/2026 al 20/11/2026**	**$6.918.065,00**	**7**	**$6.918.065,00**	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes

No aplica.

5. RECOMENDACIONES

Sin recomendaciones

6. CONCLUSIONES

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI__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.

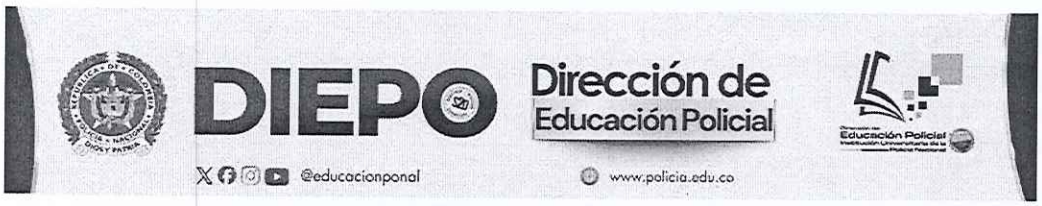
Atentamente,

MY. PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CÁRDENAS
Subdirector Escuela de Policía Simón Bolívar (E)
Supervisor Contrato No. 48-1-10008-26
Correo electrónico: esbol.sudie@policia.gov.co
Celular: 3132065119

ESBOL SUDIE

De: ESBOL DIREC
Enviado el: martes, 29 de septiembre de 2026 11:14
Para: ESBOL SUDIE
Asunto: Ingreso nueva Administradora

Mensaje de correo electrónico enviado por **esbol.direc@policia.gov.co**



ESBOL - "ESTUDIAMOS PARA SERVIR"

Correo No. 4717 ESBOL-DIREC

Dios y patria, buen día.

Tuluá, 29 de septiembre de 2026.

Asunto: Ingreso nueva Administradora

Siguiendo instrucciones del señor Teniente Coronel **FREDY ALEXANDER RINCÓN RAMÍREZ**, Director Escuela de Policía Simón Bolívar, respetuosamente me permito enviar el presente Documento con nota interna, así:

SUPERVISOR DEL CONTRATO: Atender solicitud toda vez que la misma debe ser verificada por el supervisor del contrato, constatar documentación, diligenciar formatos de confiabilidad, fotocopia de cedulas y adelantar demás acciones que permitan evidenciar que el personal que ingresa a las instalaciones cumple con todos los requisitos exigidos por la institución, coordinar con el jefe de seguridad el documento de acuerdo a su competencia y dar respuesta al peticionario en los tiempos establecidos por la norma.

Atentamente:

Subintendente
ELEAZAR DAVID ROJAS VILLERMO
Secretario Escuela de Policía Simón Bolívar
3233234294
POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
Escuela de Policía Simón Bolívar

El contenido de este mensaje y sus anexos es propiedad de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA son únicamente para el uso del destinatario y puede contener información de uso privilegiado o confidencial que no es de carácter público. Si usted no es el destinatario intencional, se le informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está terminantemente prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso del mismo, así como cualquier acción que se tome al respecto a la información contenida, por personas o entidades diferentes al propósito original de la misma es ilegal.

De: ESBOL GUSEF <esbol.gusef@policia.gov.co>
Enviado: martes, 29 de septiembre de 2026 10:50
Para: ESBOL DIREC <esbol.direc@policia.gov.co>
Asunto: Ingreso nueva Administradora

Mensaje de correo electrónico enviado por **esbol.gusef@policia.gov.co**



ESBOL - "ESTUDIAMOS PARA SERVIR"

Correo No. 811 ESBOL-GUSEF

Dios y patria, Buen día.

Tuluá, 29 de septiembre de 2026

Asunto: Ingreso nueva administradora

Respetuosamente me permito remitir la siguiente solicitud de autorización de ingreso a las instalaciones de la Escuela de Policía Simón Bolívar a la nueva administradora del Comedor de Estudiantes **Anaclaudia Revelo Narvaez,** identificada con la cédula de ciudadanía número 30.738.782 de Pasto.

Atentamente

Teniente
ELIECER AUGUSTO GUERRERO
Jefe de Seguridad a Instalaciones (E)
3142280899
POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
Escuela de Policia Simón Bolivar

El contenido de este mensaje y sus anexos es propiedad de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA son únicamente para el uso del destinatario y puede contener información de uso privilegiado o confidencial que no es de carácter público. Si usted no es el destinatario intencional, se le informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está terminantemente prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso del mismo, así como cualquier acción que se tome al respecto a la información contenida, por personas o entidades diferentes al propósito original de la misma es ilegal.

De: Calidad Alimentos al natural <alimentosalnaturalcalidad@gmail.com>
Enviado: lunes, 28 de septiembre de 2026 19:49
Para: ESBOL GUSEF <esbol.gusef@policia.gov.co>
Asunto: Ingreso nueva Administradora

Buenas noches

Para información de su dependencia, mi nombre es Anaclaudia Revelo Narvaez, a partir de la fecha soy la nueva Administradora del Comedor de Estudiantes y Auxiliares de la empresa Alimentos al Natural, me identifico con la cédula de ciudadanía número 30.738.782 de Pasto.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Cordialmente

ANACLAUDIA REVELO NARVAEZ
C.C. 30.738.782
ADMINISTRADORA

Mensaje de correo electrónico enviado por **esbol.gusef@policia.gov.co**

Mensaje Importante

Este mensaje y sus anexos enviado por esbol.gusef@policia.gov.co, son propiedad de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA y son únicamente para el uso del destinatario. Puede contener información de uso privilegiado o confidencial que no es de carácter público. Si no es el destinatario y ha recibido este correo por error, comuníquelo de inmediato al remitente y elimine cualquier copia que pueda tener. No está permitido el uso de su contenido si no es el destinatario, y hacerlo podría tener consecuencias legales, como las establecidas en la Ley 1273 del 5 de enero de 2009 y todas las que apliquen. Si es el destinatario, tiene la responsabilidad de mantener la confidencialidad de la información de este mensaje, sus documentos y/o archivos adjuntos, a no ser que exista una autorización explícita.

CONFIDENCIALIDAD: Al recibir el acuse recibido por parte de esta dependencia se entenderá como aceptado y se recepcionará como documento prueba de la entrega del usuario (Ley 527 del 18-08-1999).

Mensaje de correo electrónico enviado por **esbol.direc@policia.gov.co**

Mensaje Importante

Este mensaje y sus anexos enviado por esbol.direc@policia.gov.co, son propiedad de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA y son únicamente para el uso del destinatario. Puede contener información de uso privilegiado o confidencial que no es de carácter público. Si no es el destinatario y ha recibido este correo por error, comuníquelo de inmediato al remitente y elimine cualquier copia que pueda tener. No está permitido el uso de su contenido si no es el destinatario, y hacerlo podría tener consecuencias legales, como las establecidas en la Ley 1273

del 5 de enero de 2009 y todas las que apliquen. Si es el destinatario, tiene la responsabilidad de mantener la confidencialidad de la información de este mensaje, sus documentos y/o archivos adjuntos, a no ser que exista una autorización explícita.

CONFIDENCIALIDAD: Al recibir el acuse recibido por parte de esta dependencia se entenderá como aceptado y se recepcionará como documento prueba de la entrega del usuario (Ley 527 del 18-08-1999).

Correo 151
03 10 2026

GS-2026-009811-ESBOL

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR
GRUPO SOPORTE Y APOYO ESBOL

CEA.3.0-07
16-ECD-003

SUDIE-GUSAP - 20.1

Tuluá, 18 de septiembre de 2026

Señor mayor
BORIS ALEJANDRO PINTO RODRIGUEZ
Subdirector Escuela de Policía Simón Bolívar
Kilómetro 1 Vía la Rivera
Tuluá - Valle del Cauca

Asunto: verificación condiciones higiénicas y cumplimiento estándares mínimos del SG-SST contratista ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S

En cumplimiento de las actividades de verificación, seguimiento y control que se adelantan respecto del personal de contratistas que desarrolla actividades económicas al interior de las instalaciones de la Escuela de Policía Simón Bolívar, y en el marco de las acciones de prevención y control de los riesgos asociados a dichas actividades, comedidamente me permito informar a mi Mayor las acciones realizadas con el fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y la implementación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) por parte de los contratistas, así como los resultados obtenidos, de acuerdo con lo siguiente:

1. Contratista verificado:

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S

2. Actividad económica desarrollada:

Procesamiento de alimentos

3. Nivel de riesgo de acuerdo a la actividad económica

Nivel III

4. Número de trabajadores del centro de trabajo

28 funcionarios

5. Normatividad aplicable

Resolución 0312 del 2019, junto con el Decreto 1072 de 2015 y las reglas sobre capacitación de la Resolución 4927 de 2016.

6. Fecha de la verificación

28 de agosto del 2026 verificación operativa
16 de septiembre del 2026 verificación documental

7. Atención de la verificación

Daniela Uribe (Administradora)
Juan Fernando Arana (SST)

8. Condiciones de higiene al interior de la cocina

Durante la verificación realizada al área de producción, se revisaron las medidas higiénicas implementadas durante el proceso de preparación y manipulación de alimentos, evidenciándose las siguientes condiciones:

El piso presenta condiciones higiénicas deficientes, principalmente por la presencia de humedad, residuos acumulados. Además, por tratarse de un área de preparación de alimentos, esta condición puede favorecer la contaminación y dificultar las labores de limpieza y desinfección.



Durante la verificación del área de producción se evidenció que los utensilios destinados al servicio de alimentos se encuentran almacenados en recipientes abiertos y expuestos al ambiente, sin una protección que permita evitar su contacto con polvo, partículas, salpicaduras u otros agentes contaminantes. Esta condición puede comprometer las condiciones higiénicas de los utensilios previamente lavados y desinfectados, pudiendo afectar la inocuidad de los alimentos durante su posterior utilización.

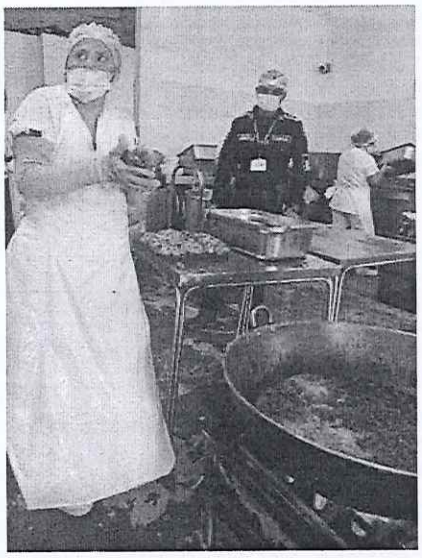


Durante la verificación del área de producción se evidenció la utilización de bolsas plásticas como elemento de cobertura de recipientes destinados a la preparación y/o almacenamiento de alimentos. Esta práctica no permite garantizar adecuadamente las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para la protección de los alimentos y, dependiendo del tipo de plástico y las condiciones de temperatura, podría favorecer riesgos de contaminación física o química.



9. Verificación operativa uso de EPP

El día 28 de agosto de 2026 se realizó verificación del uso de los Elementos de Protección Personal (EPP) por parte de los trabajadores que desarrollan actividades en el área de producción del comedor de estudiantes. Durante la visita se evidenció que, si bien el personal hace uso de los elementos de protección suministrados, se identificaron algunas falencias relacionadas con la selección y características de determinados elementos utilizados por algunos trabajadores, toda vez que estos no resultan adecuados para los peligros y condiciones de exposición propias de las actividades desarrolladas.





10. Requisitos aplicables verificados con las observaciones, de acuerdo al número de trabajadores que presenta el centro de trabajo.

ÍTEM	Criterios. Empresas de once a cincuenta trabajadores clasificadas en riesgo I, II o III	Observaciones
Asignación de una persona que diseñe el Sistema de Gestión de SST	Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil: Tecnólogo en Seguridad y Salud en el Trabajo o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en SST, que acredite mínimo dos (2) años de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo y que certifique la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.	En el centro de trabajo existe un funcionario con el perfil requerido, sin embargo, su función principal es de Auxiliar de servicios y no de ejecutor o dinamizador del sistema.
Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de SST	Asignar recursos económicos para desarrollar acciones de promoción de la salud y prevención de riesgos laborales.	Se solicitó la documentación que soporte el cumplimiento del estándar, pero no fue presentada. Manifiesta que la documentación reposa en la sede principal.
Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral	Afiliación a los Sistemas de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales de acuerdo con la normatividad vigente. Pago de pensión de trabajadores de alto riesgo	Se solicitó la documentación que soporte el cumplimiento del estándar, pero no fue presentada. Manifiesta que la documentación reposa en la sede principal.
Conformación y funcionamiento del COPASST	Conformar, capacitar y verificar el cumplimiento de las responsabilidades del COPASST	Se solicitaron las actas de reuniones, en las cuales se evidencie la participación del personal del centro de trabajo, pero no fueron presentadas.
Conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral	Conformar, capacitar y verificar el cumplimiento de las responsabilidades del Comité de Convivencia Laboral.	Se solicitaron las actas de reuniones, en las cuales se evidencie la participación del personal del centro de trabajo, pero no fueron presentadas.
Programa de capacitación	Elaborar y ejecutar el programa de capacitación en promoción y prevención, que incluye lo referente a los peligros/riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control, extensivo a todos los niveles de la organización	Se solicitó el cronograma de capacitación con planilla de asistencia del personal del centro de trabajo, pero no fueron presentadas.
Política de Seguridad y Salud en el Trabajo	Elaborar política de SST escrita, firmada, fechada y comunicada al COPASST y a todos los trabajadores	Se evidenció la existencia de la Política de SST.
Plan Anual de Trabajo	Elaborar el Plan Anual de Trabajo firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.	Se solicitó el Plan Anual de Trabajo, pero no fue presentado.
Archivo y retención documental del Sistema de Gestión de SST	Mantener el archivo de los siguientes documentos, por el término establecido en la normatividad vigente: Política en Seguridad y Salud en el Trabajo. Identificación de peligros en todos los cargos/oficios y áreas. Conceptos exámenes médicos ocupacionales. Plan de emergencias. Evidencias de actividades del COPASST. Afiliación a Seguridad Social. Comunicaciones de trabajadores, ARL o autoridades en materia de Riesgos Laborales.	De acuerdo a lo manifestado por el funcionario, el archivo reposa en la sede principal.
Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud	Identificar las características de la población trabajadora (edad, sexo, cargos, antigüedad, nivel escolaridad, etc.) y el diagnóstico de condiciones de salud que incluya la caracterización de sus condiciones de salud, recopilar, analizar e interpretar los datos del estado de salud de los trabajadores.	No se presentó documento que soporte la realización de dicha actividad, con el personal del centro de trabajo.
Actividades de medicina del trabajo y de prevención y promoción de la salud	Desarrollar las actividades de medicina del trabajo, prevención y promoción de la salud de conformidad con las prioridades identificadas en el diagnóstico de condiciones de salud y con los peligros/riesgos prioritarios.	No se presentaron evidencias que soporten la realización de la actividad en el centro de trabajo.
Evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad y los peligros/riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.	El funcionario informa de la realización de los exámenes ocupacionales en el mes de abril, sin embargo, no se presenta informe con conceptos emitidos por el médico evaluador.
Restricciones y recomendaciones médicas laborales	Cumplir las recomendaciones y restricciones que realizan las Entidades Promotoras de Salud y/o Administradoras de Riesgos Laborales, emitidas por los médicos tratantes, de acuerdo con la normatividad vigente. Entregar a quienes califican en primera oportunidad y/o a las Juntas de Calificación de Invalidez los documentos que son responsabilidad del empleador conforme a las normas, para la calificación de origen y pérdida de la capacidad laboral	De acuerdo a lo informado por el funcionario, se tienen identificadas 02 funcionarias con restricciones y recomendaciones médicas, sin embargo, no se presenta la documentación que soporte la información.

Reporte de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	Reportar a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) y a la Entidad Promotora de Salud (EPS) todos los accidentes y las enfermedades laborales diagnosticadas. Reportar a la Dirección Territorial del Ministerio del Trabajo que corresponda los accidentes graves y mortales, así como como las enfermedades diagnosticadas como laborales. Estos reportes se realizan dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la enfermedad.	Se evidencia el reporte de 01 accidente de trabajo presentado en el año 2026.
Investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades cuando sean diagnosticadas como laborales	Investigar los incidentes y todos los accidentes de trabajo y las enfermedades cuando sean diagnosticadas como laborales, con la participación del COPASST, previniendo la posibilidad de que se presenten nuevos casos.	No se presentaron soportes que evidencien la realización de la actividad.
Identificación de peligros y evaluación y valoración de riesgos	Identificar peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer controles que prevengan efectos adversos en la salud de los trabajadores	No se presentaron soportes en los cuales se evidencie la identificación de lo peligros y las medidas de intervención establecidas para el centro de trabajo.
Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas	Realizar los mantenimientos periódicos de instalaciones, equipo, máquinas y herramientas, de acuerdo con los manuales y/o las fichas técnicas de los mismos	No se presentó documentación que soporte la actividad.
Entrega de los elementos de protección personal (EPP) y capacitación en uso adecuado	Realizar la entrega de los elementos de protección personal, acorde con el oficio u ocupación que desempeñan los trabajadores y capacitar sobre el uso adecuado de los mismos	No se presentó documentación que soporte la actividad.
Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	Elaborar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	El plan de emergencia presentado no esta aterrizado al centro de trabajo Escuela de Policía Simón Bolívar.
Brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	Conformar, capacitar y dotar la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	No se presentó la documentación que evidencia la conformación de la brigada y la capacitación de la misma.
Revisión por la alta dirección	Revisar como mínimo una (1) vez al año, por parte de la alta dirección los resultados del Sistema de Gestión de SST	No se presentó la documentación que soporte la actividad.





11. Acciones requeridas:

Una vez realizada la verificación del cumplimiento de los requisitos mínimos por parte del contratista, cuya razón social es ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S., en el centro de trabajo correspondiente al Comedor de Estudiantes de la Escuela de Policía Simón Bolívar, se identificaron algunos aspectos que requieren intervención. Por lo anterior, se establecen las siguientes acciones de mejora, cuya ejecución y cumplimiento serán de responsabilidad exclusiva del contratista, de conformidad con las obligaciones legales, contractuales y de Seguridad y Salud en el Trabajo que le sean aplicables, así:

- **Fortalecer y garantizar las actividades de limpieza y desinfección del piso** del área de producción, estableciendo una frecuencia acorde con las actividades desarrolladas y asegurando la remoción oportuna de residuos, suciedad y humedad.

- **Retirar el uso de bolsas plásticas como elemento de cobertura** y utilizar tapas o sistemas de protección adecuados, higiénicos y aptos para contacto con alimentos, garantizando la protección de estos frente a posibles fuentes de contaminación.

- Garantizar que los utensilios, una vez lavados y desinfectados, sean **almacenados en condiciones higiénicas y protegidas de posibles fuentes de contaminación**, utilizando recipientes, estanterías o sistemas de almacenamiento adecuados que permitan mantenerlos cubiertos o protegidos hasta el momento de su utilización.

- **Designar un responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)** para el centro de trabajo ubicado en la Escuela de Policía Simón Bolívar, quien se encargue de coordinar, ejecutar, mantener y dinamizar las actividades relacionadas con la gestión de SST, de acuerdo con las obligaciones y requisitos aplicables.

- **Implementar y desarrollar el SG-SST de manera específica para el centro de trabajo**, teniendo en cuenta las condiciones particulares de las instalaciones de la Escuela de Policía Simón Bolívar, las actividades desarrolladas por los trabajadores, los peligros y riesgos a los que se encuentran expuestos y las características propias de la operación.

- **Mantener disponibles en el centro de trabajo los soportes documentales que evidencien el cumplimiento de los requisitos** en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, de manera que puedan ser consultados y verificados oportunamente cuando sean requeridos por la institución o por las autoridades competentes.

- **Garantizar la disponibilidad, suficiencia y condiciones adecuadas de los elementos, equipos e insumos necesarios para la atención de emergencias**, tanto para los trabajadores como para los clientes y demás personas que se encuentren en el establecimiento, de acuerdo con los peligros identificados y los escenarios de emergencia que puedan presentarse.

- **Capacitar y sensibilizar al personal** en la prevención de accidentes e incidentes de trabajo, primeros auxilios y actuación inicial frente a emergencias, incluyendo la atención de conatos de incendio, quemaduras, derrames y situaciones asociadas a la manipulación de equipos a gas y aceite a altas temperaturas, de acuerdo con los peligros y riesgos identificados en el centro de trabajo.

12.Conclusión

Como resultado de la revista de verificación realizada al centro de trabajo correspondiente al Comedor de Estudiantes de la Escuela de Policía Simón Bolívar, donde desarrolla sus actividades el contratista ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S., se evidenció la necesidad urgente de fortalecer aspectos relacionados con la implementación, seguimiento y aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), teniendo en cuenta las condiciones particulares del lugar, las actividades desarrolladas y los peligros asociados a la prestación del servicio de alimentación.

En este sentido, se establecieron acciones de mejora orientadas principalmente a garantizar la presencia de un responsable del SG-SST en el centro de trabajo, disponer de la documentación y soportes correspondientes, fortalecer las medidas de prevención y control frente a los riesgos identificados, garantizar la disponibilidad y adecuado estado de los elementos para la atención de emergencias, así como reforzar las medidas de seguridad relacionadas con la manipulación de alimentos, superficies y aceite a altas temperaturas, equipos a gas y prevención de posibles conatos de incendio.

Es importante precisar que la implementación, ejecución y cumplimiento de las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo corresponden al contratista, de conformidad con las disposiciones legales y contractuales que le sean aplicables. Por lo anterior, deberá adelantar las acciones requeridas, conservar los respectivos soportes documentales y garantizar que las medidas implementadas sean aplicadas por los trabajadores que desarrollan sus actividades en el centro de trabajo.

Atentamente,

...

Firmado digitalmente por:
Nombre: Leysi Paola Sinisterra Bonilla
Grado: Subintendente
Cargo: Responsable Sistema De Gestion De Seguridad Y Salud En El Trabajo
Cédula: 1111791123
Dependencia: Grupo Soporte Y Apoyo Esbol
Unidad: Escuela De Policia Simon Bolivar
Correo: leysi.sinisterra6147@correo.policia.gov.co
18/09/2026 3:40:37 p. m.

Anexo: no

Kilómetro 1 Vía a la Rivera Tuluá
Teléfono: 3162760336
esbol.gusap-sst@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Tuluá, Valle del Cauca, 05 octubre de 2026

Mayor Boris Alejandro Pinto Rodríguez
Subdirector – Escuela de Policía Simón Bolívar.
ESBOL

Asunto: informe de actividades realizadas durante el mes de septiembre comedor de auxiliares y estudiantes Escuela de policías Simón Bolívar.

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

A continuación, se relacionan los anexos correspondientes:

Anexo 1. Menú

Anexo 2. Control limpieza y desinfección

Anexo 2.1. Manipuladores

Anexo 2.2. Limpieza y desinfección de trampas de grasa

Anexo 2.3. Control Buenas prácticas higiénicas

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

Anexo 3. Control de residuos sólidos

Anexo 3.1 Certificado de disposición de residuos sólidos

Anexo 4. Control de plagas

Anexo 5. Control de agua potable

Anexo 6. Recepción de materia prima

Anexo 7. Recepción de productos químicos de limpieza

Anexo 8. Control de temperatura

Anexo 9. Trazabilidad de alimentos elaborados

Anexo 10. Capacitaciones dirigidas al personal operativo

Anexo 11. Almuerzo especial ofrecido al personal de auxiliares y estudiantes

Anexo 12. Mejoras locativas realizadas en el centro de producción de alimentos ESBOL.

Anexo 13. Mantenimientos preventivos y correctivos llevados a cabo en equipos.

Anexo 14 Ingreso de piezas de vajilla para el adecuado suministro de la alimentación para el personal de auxiliares y estudiantes

Anexo 15. Evidencia del cumplimiento de la minuta patrón, a través de la evidencia fotográfica con los platos de muestra de los ciclos de menú ofrecidos durante el mes de Septiembre.

Anexo 16. Desprendibles de pago servicios públicos.

Anexo 17. Desprendible de pago arriendo a instalaciones.

Luz Angelica Soto Rueda
CC: 1116.260.335
Ingeniera de Alimentos

ANEXO 1. MENÚ

ESCUELA DE POLICIA SIMÓN BOLIVAR
SEMANA 1

	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
LUNES	BEBIDA 200 ml	Aguapanela	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + galletas wafer
	PROTEICO 70 g	Huevos revueltos	SOPA 220 cc	Crema de ahuyama	PROTEICO 120 g	Pollo en trozos con [illegible]	
	CEREAL "CALENTADO"	Arroz	PROTEICO 90 g	Croquetas de carne	ACOMPAÑANTE 80 g	Papa guisada	
	CEREAL 60 g	Pan mogolla	ACOMPAÑANTE 80 g	Yuca frita	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Ensalada especial			
MARTES	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Chocolate	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + masmelo
	PROTEICO 70 g	Carne de hamburguesa	SOPA 220 cc	Sopa de verduras	PROTEICO 90 g	Res asada	
	CEREAL "CALENTADO"	Arroz con lenteja	PROTEICO 90 g	Goulash de cerdo	ACOMPAÑANTE	Arvejas guisadas	
	CEREAL 60 g	Galletas	ACOMPAÑANTE	Papa al vapor	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			
MIERCOLES	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Aguapanela	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Una Fruta
	PROTEICO 70 g	Huevos revueltos	SOPA 220 cc	Sopa de maiz	PROTEICO 90 g	Cerdo guisado	
	CEREAL "CALENTADO"	Arroz	PROTEICO 150 g	Pollo a la criolla	ACOMPAÑANTE 80 g	Puré de papa	
	CEREAL 60 g	Pan tajado	ACOMPAÑANTE	Papa en cascos	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Con zanahoria			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			
JUEVES	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Café con leche	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + bocadillo
	PROTEICO 70 g	Huevos pericos	SOPA 220 cc	Consume de pollo	PROTEICO 90 g	Carne molida	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz	PROTEICO 120 g	Pechuga desmechada y salchicha	ACOMPAÑANTE 80 g	Pastas a la boloñesa	
	CEREAL 60 g	Arepa tela	ACOMPAÑANTE 80	Mix de verduras	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Amarillo			
			ENSALADA 80 g	Pan mogolla			
VIERNES	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Chocolate	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Una fruta
	PROTEICO 70 g	Huevo cocido	SOPA 220 cc	Frijoles	PROTEICO 90 g	Albondigas fritas	
	CEREAL "CALENTADO"	Calentado de pasta	PROTEICO 90 g	Chicharrón	ACOMPAÑANTE	Yuquitas fritas	
	CEREAL 60 g	Tostadas	ACOMPAÑANTE 80	Tajada de maduro	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 110 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Ensalada Rusa			
SABADO	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Aguapanela	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + mini croissant
	PROTEICO 70 g	Chorizo	SOPA 220 cc	Sopa de majorca	PROTEICO 90 g	Carne molida	
	CEREAL "CALENTADO"	Arroz con lenteja	PROTEICO 90 g	Cerdo guisado	ACOMPAÑANTE 80 g	Pastas en salsa	
	CEREAL 60 g	Arepa redonda	ACOMPAÑANTE	Arepa	ARROZ 150 g	Con zanahoria	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			
DOMINGO	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Chocolate	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + galletas wafer
	PROTEICO 70 g	Huevo revuelto	SOPA 220 cc	-	PROTEICO 150 g	Cerdo en mostaza	
	CEREAL "CALENTADO"	Arroz	PROTEICO 90 g	Pollo apanado	ACOMPAÑANTE	Papa guisada	
	CEREAL 60 g	Tostada	ACOMPAÑANTE 80	Macarrones con queso	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Puré de papa			

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

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

DAFNA RAMONA USEN MILNO
C.C 1007713761
ReTHUS 2022-08-13

ESCUELA DE POLICIA SIMÓN BOLIVAR
SEMANA 2

	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
LUNES	BEBIDA 200 ml	Avena	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + galletas wafer
	PROTEICO 70 g	Huevos rancheros	SOPA 220 cc	Sopa de verduras	PROTEICO 90 g	Cerdo Asado	
	CEREAL CALENTADO" 150 g	Arroz	PROTEICO 120 g	Cubos de pollo en salsa	ACOMPAÑANTE 80 g	Pasta corta en salsa	
	CEREAL 60 g	Pan tajado	ACOMPAÑANTE 80 g	Maduro cocido	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de pasta			
MARTES	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Aguapanela con canela	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + mazmelo
	PROTEICO 70 g	Huevos revueltos	SOPA 220 cc	Sancocho	PROTEICO 120 g	Delicado de pollo en julianas con verduras	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz blanco	PROTEICO 90 g	Cubos de cerdo al [illegible]	ACOMPAÑANTE 80 g	Papa salada	
	CEREAL 60 g	Tostadas	ACOMPAÑANTE 80 g	Puré de papa	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	-			
MIERCOLES	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Café con leche	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Una Fruta
	PROTEICO 70 g	Huevos pericos	SOPA 220 cc	Sopa de pastas	PROTEICO 90 g	Albondigas de cerdo en salsa	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz	PROTEICO 150 g	Pollo apanado	ACOMPAÑANTE 80 g	Lentejas guisadas	
	CEREAL 60 g	Arepa	ACOMPAÑANTE 80 g	Yuca Guisada	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Con zanahoria			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			
JUEVES	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Avena	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + bocadillo
	PROTEICO 70 g	Hamburguesa	SOPA 220 ml	Sopa de lentejas	PROTEICO 90 g	Croquetas de carne	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz	PROTEICO 120 g	Cerdo asado	ACOMPAÑANTE 80 g	Pasta en salsa	
	CEREAL 60 g	Pan bola	ACOMPAÑANTE 80 g	Tajada Madura	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			

	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
VIERNES	BEBIDA 200 ml	Aguapanela con canela	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Una fruta
	PROTEICO 70 g	Huevos pericos	SOPA 220 cc	Frijoles	PROTEICO 90 g	Cerdo asado	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz	PROTEICO 90 g	Chicharrón	ACOMPAÑANTE 80 g	Blanquillo guisado	
	CEREAL 60 g	Pan mogolla	ACOMPAÑANTE 80 g	Tajada madura	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			
SABADO	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Chocolate	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + mini oreosant
	PROTEICO 70 g	Chorizo	SOPA 220 cc	Sopa de quinoa	PROTEICO 150 g	Pollo sudado	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Calentado de frijol	PROTEICO 90 g	Albondigas napolitanas	ACOMPAÑANTE 80 g	Yuca sudada	
	CEREAL 60 g	Arepa	ACOMPAÑANTE 80 g	Papa chorriada	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco con cabello de [illegible]			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			
DOMINGO	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Café con leche	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + galletas wafer
	PROTEICO 70 g	Huevos revueltos	SOPA 220 cc	-	PROTEICO 90 g	Cerdo en salsa	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz	PROTEICO 150 g	Mix de carnes y verduras	ACOMPAÑANTE 80 g	Tajada madura	
	CEREAL 60 g	Galletas	ACOMPAÑANTE 80 g	Pan bola	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Moreno			
			ENSALADA 80 g	Ensalada dulce			

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

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

DAYRA KARINA GUERRERO
C.C. 1007773741
Perfiles 2022-06-11

ESCUELA DE POLICIA SIMÓN BOLIVAR
SEMANA 3

	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
LUNES	BEBIDA 200 ml	Agua de panela	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + panela
	PROTEICO 70 g	Huevo revuelto	SOPA 220 cc	Sopa de verduras	PROTEICO 30 g	Goulash de cerdo	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz con lentejas	PROTEICO 90 g	Croquetas de carne	ACOMPAÑANTE 80 g	Yuca sudada	
	CEREAL 60 g	Arepa	ACOMPAÑANTE 80 g	Maduro cocido	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Amarillo			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			
MARTES	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Colada	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Una fruta
	PROTEICO 70 g	Chorizo	SOPA 220 cc	Sopa de tortilla	PROTEICO 120 g	Albondigas finas	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz	PROTEICO 90 g	Cerdo a las finas hierbas	ACOMPAÑANTE 80 g	Lentejas guisadas	
	CERCAL 60 g	Pan mogolla	ACOMPAÑANTE 80 g	Puré de papa	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Con zanahoria			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			
MIERCOLES	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Chocolate	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + minirolos sant
	PROTEICO 70 g	Huevos pericos	SOPA 220 cc	Crema de ahuyama	PROTEICO 90 g	Cerdo asado	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz	PROTEICO 120 g	Pechuga bbq	ACOMPAÑANTE 80 g	Arvejas guisadas	
	CERCAL 60 g	Pan tajado	ACOMPAÑANTE 80 g	Pasta en salsa	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			
JUEVES	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Avena con leche	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + galletas tipo leche
	PROTEICO 70 g	Huevos rancheros	SOPA 220 cc	Sopa de pastas	PROTEICO 150 g	Mondo de pollo [illegible]	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz blanco	PROTEICO 90 g	Res en ahumahuri	ACOMPAÑANTE 80 g	Papa en cascos	
	CEREAL 60 g	Arepa	ACOMPAÑANTE 80 g	Maduro	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			

	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
VIERNES	BEBIDA 200 ml	Café con leche	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + galletas wafer
	PROTEICO 70 g	Huevos revueltos	SOPA 220 cc	Sopa de hígado	PROTEICO 90 g	Croquetas de carne	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz	PROTEICO 90 g	Chicharrón	ACOMPAÑANTE 80 g	Papa guisada	
	CEREAL 60 g	Pan mogolla	ACOMPAÑANTE 80 g	Tajada de maduro	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			
SABADO	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Aguapanela	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + galletas craqueñas
	PROTEICO 70 g	Carne de hamburguesa	SOPA 220 cc	Sancocho	PROTEICO 90 g	Carne molida	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz	PROTEICO 150 g	Cerdo asado	ACOMPAÑANTE 80 g	Pastas a la boloñesa	
	CEREAL 60 g	Pan bola	ACOMPAÑANTE 80 g	Papa chorriada	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Verde			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			
DOMINGO	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
	BEBIDA 200 ml	Chocolate	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + galleta tipo wafer
	PROTEICO 70 g	Salchicha picada con [illegible]	SOPA 220 cc	-	PROTEICO 90 g	Cerdo asado	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz	PROTEICO 90 g	Mustos guisados	ACOMPAÑANTE 80 g	Mazapanes	
	CEREAL 60 g	Arepa frita	ACOPAÑANTE 80 g	Yuca	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Amarillo			
			ENSALADA 80 g	Ensalada dulce			

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

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

DAYRA KARINA GUERRERO
C.C. 1007773741
Perfiles 2022-06-11

ESCUELA DE POLICIA SIMÓN BOLIVAR
SEMANA 4

	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
LUNES	BEBIDA 200 ml	Avena	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + galletas waller
	PROTEICO 70 g	Huevos con espinaca	SOPA 220 cc	Sopa de pastas	PROTEICO 150 g	Muslos en salsa blanca	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz	PROTEICO 90 g	Albondigas guisadas	ACOMPAÑANTE 80 g	Tajada madura	
	CEREAL 60 g	Pan tajado	ACOMPAÑANTE 80 g	Arepa lita	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de pasta			
MARTES	BEBIDA 200 ml	Aguapanela con leche	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + mastmelo
	PROTEICO 70 g	Chorizo	SOPA 220 cc	Consome de pollo	PROTEICO 90 g	Cerdo asado	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz con lentejas	PROTEICO 150 g	Pollo apanado	ACOMPAÑANTE 80 g	Blanquillos guisados	
	CEREAL 60 g	Tostadas	ACOMPAÑANTE 80 g	Papa salada	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			
MIERCOLES	BEBIDA 200 ml	Café con leche	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + galleta waller
	PROTEICO 70 g	Huevos pericos	SOPA 220 cc	Sopa de quinoa	PROTEICO 120 g	Goulash de pollo	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz	PROTEICO 90 g	Cerdo en salsa agridulce	ACOMPAÑANTE 80 g	Bastones de yuca	
	CEREAL 60 g	Arepa tela	ACOMPAÑANTE 80 g	Platano cocido	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Verde			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			
JUEVES	BEBIDA 200 ml	Aguapanela	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + galletas crapefias
	PROTEICO 70 g	Huevos revueltos	SOPA 220 cc	Sopa de ajiaco	PROTEICO 90 g	Julianas de res	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz blanco	PROTEICO 120 g	Pechuga desmechada	ACOMPAÑANTE 80 g	Papa guisada	
	CEREAL 60 g	Tajada madura	ACOMPAÑANTE 80 g	Banano	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Ensalada dulce			

	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA		REFRIGERIO
VIERNES	BEBIDA 200 ml	Chocolate	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + galleta tipo leche
	PROTEICO 70 g	Huevos con mortadela	SOPA 220 cc	Frijoles	PROTEICO 150 g	Pollo sudado	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz	PROTEICO 90 g	Chicharrón	ACOMPAÑANTE 80 g	Papa sudada	
	CEREAL 60 g	Pan mogolla	ACOPAÑANTE 80 g	Tajada de maduro	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			
SABADO	BEBIDA 200 ml	Aguapanela	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + mini crossant
	PROTEICO 70 g	Huevos con maduro bitto	SOPA 220 cc	Sopa de arroz	PROTEICO 150 g	Croquetas de cuelle	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz	PROTEICO 90 g	Cerdo BBQ	ACOMPAÑANTE 80 g	Lentejas guisadas	
	CEREAL 60 g	Arepa	ACOMPAÑANTE 80 g	Papa salada	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Verde			
			ENSALADA 80 g	Ensalada de la casa			
DOMINGO	BEBIDA 200 ml	Avena	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	BEBIDA 200 ml	Jugo de la casa	Jugo en agua + galletaz waller
	PROTEICO 70 g	Carne de hamburguesa	SOPA 220 cc	-	PROTEICO 90 g	Cerdo envuelto	
	CEREAL "CALENTADO" 150 g	Arroz amarillo	PROTEICO 90 g	Albondigas en salsa	ACOMPAÑANTE 80 g	Tajada madura	
	CEREAL 60 g	Pan tajado	ACOPAÑANTE 80 g	Espaguettis a la bologuesa	ARROZ 150 g	Blanco	
			ARROZ 150 g	Blanco			
			ENSALADA 80 g	Puré de papa			

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

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

DAYRA KARINA GUERRERO
C.C 1007773741
ReTHUS 2022-08-11

Tuluá, Valle del Cauca, 05 octubre de 2026

Señores

Escuela de Policía Simón Bolívar

Tuluá – Valle del Cauca

Cordial saludo.

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

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

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

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

Atentamente,

DAYRA KARINA GUERRERO

C.C 1007773741

ReTHUS 2022-08-11

ANEXO 2.REGISTROS CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Se realiza la inspeccion diaria de la limpieza y desinfeccion de la areas locativas, como los utensilios, mejane, linea de atencion a los estudiantes, comedor estuduiantil evidenciandolo por medio del siguiente formato.

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REGISTRO DIARIO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Sede: ESBOL - Comedor de estudiantes

Mes del registro: Septiembre.

SE INSPECCIONA	DIA DEL MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
AREA Y EQUIPOS	Pisos																																
	Paredes																																
	Techos																																
	Lamparas																																
	Ventanas																																
	Mesas de trabajo																																
	Estufa																																
	Licuadora																																
	Basculas																																
	Proteccion de ventiladores																																
	Contenedores de basura																																
	Dispensador																																
	Cuarto frios																																
	Neveras																																
	Mesones y superficie																																
	Utensilios																																
	Dispensadores																																
	Lavamanos																																
	Dispensadores de jabon																																
	Dispensadores de papel																																
	Canecas																																
	Paredes																																
	Techos																																
	Lamparas																																
	Ventanas																																
	Mesas de trabajo																																
	Estufa																																
	Licuadora																																
	Basculas																																
	Proteccion de ventiladores																																
	Contenedores de basura																																
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Uniforme de trabajo																																
	Uniforme																																
	Higiene personal																																

Se marca con "√" si la actividad es realizada — Se marca con "X" si la actividad no es realizada

NO CONFORMIDAD: 16 Sept/26: Se realizo traslado de cocina al salon estudiantil por construcción del piso cocina.
16 Sept/26: Olvera mueltras sucia.

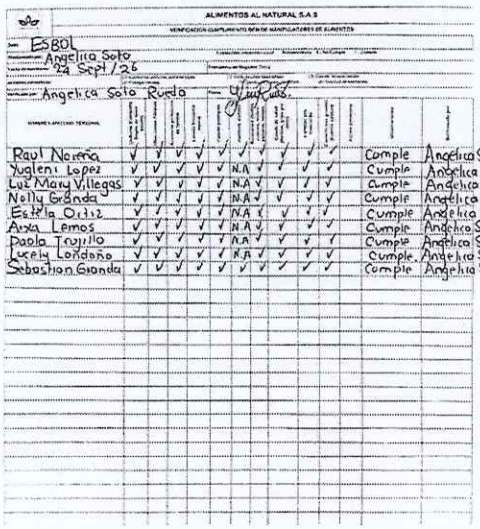
ACCION CORRECTIVA: 16 Sept/26: Se trabaja en salón mientras la construccion.
16 Sept/26: Se realizo lavado y desinfeccion

RESPONSABLE: Daniela Jaramillo

Formato 1. Limpieza y desinfeccion de areas, equipos y utensilios.

ANEXO 2.1. REGISTRO VERIFICACION DE CUMPLIMIENTO DE BPM MANIPULADORES DE ALIMENTOS

se realiza la inspección de los operarios manipuladores de los alimentos de manera diaria evidenciando su limpieza y si existen acciones correctivas poderlas solucionarlas de manera oportuna, por ello se evidencia el siguiente formato.



Formato 2. Control de BPM de los manipuladores


ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S
ESBOL
Angelica Soto
22 Sept/26
Diana.
Angelica Soto Rueda
Uniforme sucio
Angelica Soto.
Angelica Soto
Angelica Soto.
Angelica Soto.
Angelica Soto
Angelica Soto
Angelica Soto

ANEXO 2.1.PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TRAMPAS DE GRASA

El dia 16 de septiembre 2026 a las 10:45 a.m, se llevo a cabo el procedimiento de limpieza de las trampas de grasa interna y externa ubicadas en el centro de produccion de alimentos ESBOL, la empresa encargada de realizar el procedimiento de LYD de las trampas fue **LIMSEP Soluciones ambientales. Se anexa evidencia fotografica del proceso de LYD trampas de grasa.**

Fig. 1 camión de Limsep, el cual succiona la grasa y residuos de la trampa de grasa



Fig. 2. Evidencia del operario de limsep realizando la limpieza y succión.



ANEXO 2.2. CONTROL BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

La limpieza y desinfección de las áreas se debe realizar con regularidad y con frecuencias organizadas semanalmente, y cuando llega la remesa se debe contar con el area limpia para su respectivo almacenamiento.

Fig. 3. Personal operativo area de bodega realizando limpieza de estanterias y bodega de abarrotes.



Fig. 4. Procedimiento de Limpieza y desinfeccion de cocina y cuarto para almacenamiento de sustancias quimicas.

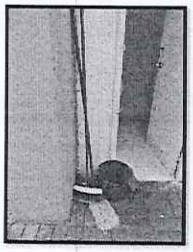




Se ubicaron y se identificaron con los codigos de colores los utensilios de limpieza en aras de prevenir la contaminacion cruzadas de las areas respectivas de cocina, comedor, baños y bodegas.

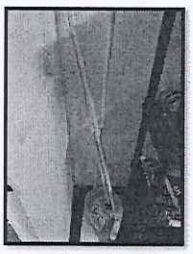
Fig. 5. Utensilios de colores para uso por áreas

Codigo rojo : Baño y punto ecologico **Codigo azul: Comedor**





Codigo amarillo: Bodega para abarrotes



ANEXO 2.3 PROCEDIMIENTO LAVADO Y DESINFECCIÓN DE ENVASES, FRUTAS, VERDURAS Y HUEVOS

El procedimiento de la limpieza y desinfección de las frutas, verduras, huevos y empaques es de vital importancia para evitar los focos de contaminación por microoganismos patogenos y prevenir las Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

Fig. 6. Limpieza y desinfección de verduras y huevos







ANEXO 3. CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Se realiza una secuencia de recolección de residuos solidos internos (cocina) y externos (comedor estudiantil) en los diferentes turnos de trabajo, con la finalidad de tener las áreas libres de residuos en donde no se generen focos de contaminación que permita el alojamiento de plagas o la proliferacion de microorganismos, por tal motivo se realiza el

diligenciamiento diario del registro de verificacion y control para manejo integrado de plagas.

Formato 3. Registro Programa de residuos solidos

ALIMENTOS AL NATURAL S.AS.

PROGRAMA RESIDUOS SÓLIDOS

REGISTRO DIARIO DEL PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

Sede:ESBOL- Comedor de estudiantes

Mes del registro

ÁREA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Las canecas se encuentran tapadas y con su respectiva bolsa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA
Las canecas se encuentran diferenciadas con el color que le corresponde	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA
Se retira la basura al terminar el proceso de producción	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA
Las canecas estan en el área que corresponde, lejos de las áreas de producción	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA
Se realiza la separación en la fuente de los residuos sólidos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA

Se marca con "✓" si la actividad es aceptable | Se marca con "X" si la actividad no es aceptable

NO CONFORMIDAD

19-Sept/26: Canecas de los puntos ecologicos llenos

22-Sept/26: Canecas llenas y con Superficie Sucia

ACCION CORRECTIVA

19 Sept/26: Se pide a don Raul que saque la basura y cambie las bolsas.

22-Sept/26 Se pide a don Raul retirar residuos y limpiar canecas.

RESPONSABLE	Daniela U.	Daniela U.	Daniela U.	Daniela U.	Daniela U.	Daniela V.	Daniela U.	Daniela U.	Daniela U.	Daniela V.	Daniela U.	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	N/A

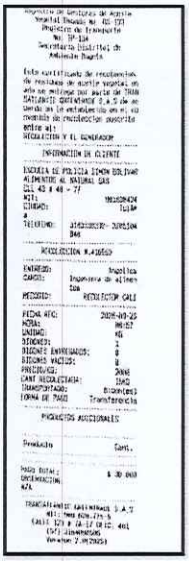
ANEXO 3.1 CERTIFICADO DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ANEXO 3.2 DISPOSICIÓN DE ACEITES Y GRASAS

El dia 16 de septiembre 2026 a las 10:45 a.m, ingresa el vehiculo perteneciente a la empresa Greenfuel a realizar la recoleccion del aceite vegetal usado (AVU), generado por el centro de produccion de alimentos ESBOL generado en el mes de Septiembre.



Fig. 7. Vehiculo recoleptor de aceites



Inspector de Sanidad de Aceite Vegetal Usado No. 001 1371
Prestatario de Transporte
No. TP-134
Secretaría Distrital de Ambiente Bogotá

Este certificado de recolección de residuos de aceite vegetal, en este se entiende por parte de TRANSPORTADOR contenedor 0 a 5 de se tienda en la entendiendo en el, así mismo se recolección posterior entre ala:

RECOLECTOR Y EL GENERADOR

INFORMACIÓN DE CLIENTE

ESCUELA DE FORMACIÓN DEPORTIVA ALIMENTOS AL NATURAL SAS
CLL 43 # 48 - 77
NIT: 901028424
CIUDAD: Tulua
a
TELEFONO: 3164000370 - 3205104 946

RECOLECCIÓN #:1050

ENTREGO: Angelica
CARGO: Ingeniera de alimen tos
PERSONA: RECOLECTOR CALI

FECHA ATC: 2026-09-25
HORA: 09:57
UNIDAD: KG
DIRECCIÓN: 1
DIRECCIÓN ENTREGADOS: 0
DIRECCIÓN VACIOS: 0
PRECIO/KG: 2000
CANT RECOLECTADA: 1045
TRANSPORTADO: Bicentenario
FORMA DE PAGO: Transferencia

PRODUCTOS ADICIONALES

Producto Cant.

PAGO TOTAL: $ 20 900
OBSERVACIÓN:
N/A

TRANSPORTADOR GREENFUEL S.A.S
NIT: 900.826.274-5
CALLE 129 B #A-17 DE LOC. 401
(57) 3164000370
Version 2 (09/2021)

ANEXO 3.3 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASA DIARIA

La limpieza de trampas de grasa se realiza de manera interna todos los dias, para evitar acumulación de residuos y descomposioción de los mismos.

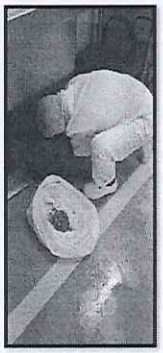


Fig. 8. Limpieza de trampas de grasa

ANEXO 4. CONTROL DE PLAGAS

Se realiza la inspección diaria de las áreas, revisando que no haya presencia de plagas internas (cocina) y externas (comedor, lockers y baños). Por lo tanto se debe diligenciar el siguiente formato de control.

Formato 4. Control Integrado de plagas

ALIMENTOS AL NATURAL S.AS.

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

REGISTRO Y VERIFICACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Sede:ESBOL - Comedor de estudiantes

Mes del registro

ÁREA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Exteriores	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mallas puertas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA
Mallas ventanas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA
Cortinas aereas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA
Sifones	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA
Baños	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA
Cuarto de residuos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA
Cuarto de aseo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA
Area de producción	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA
Autoservicios	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA
Equipos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA

Se marca con "✓" si la actividad es aceptable | Se marca con "X" si la actividad no es aceptable

NO CONFORMIDAD

21-Sept/26: Se dejo la puerta abierta de la bodega, permitiendo ingreso de plaga (Grillo).

23-Sept/26. En el área de recepción de fruver se detecta un olor fuerte.

ACCIÓN CORRECTIVA

21-Sept/26: Se le informa al personal que esa puerta de ingreso de materia prima debe estar cerrada -(Solo cuando ingrese materia prima se puede abrir) 23 Sept/26: Se realiza limpieza y desinfección de área y se llama a control plagas.

RESPONSABLE	Daniela U.	Daniela U.	Daniela U.	Daniela U.	Daniela U.	Daniela V.	Daniela U.	Daniela U.	Daniela U.	Daniela V.	Daniela U.	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	Angelica Solo	N/A

A continuación se evidencia el certificado para control integrado de plagas realizado el mes de septiembre emitido por la empresa Exinplagas del valle S.A.S, se anexan los productos utilizados y las dosis aplicada.

EMPRESA APLICADORA DE PLAGUICIDAS VIGILADA CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE SEGÚN VISITA DE LA UTORIDAD SANITARIA DEPARTAMENTAL Acta de Visita N° AVL 0020 del 04 de Febrero del 2026

EXTINPLAGAS DEL VALLE S.A.S.
Rep. Legal José Miguel Ochoa Ortiz
NIT. 901024525-0
Cel. 318 6835145
Dirección: Cra 7 # 5-39 San Pedro Valle del Cauca

CERTIFICADO DE GESTION INTEGRAL DE PLAGAS

Razón Social: ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S		Nit/Cedula: 901638424	
Áreas de Aplicación: GENERAL		Dirección: KM 1 VIA LA RIVERA	Ciudad: TULUA V
Fecha de Aplicación:	Día 28 Mes 09 Año 2026	Duración del control: 1 MES	
Tipo de servicio Realizado	Desinsectación X Componente Activo	Cipermetrina	Nombre Comercial: Hawker Plus Concentración: 25%
	Lote N°:		Registro ICA: #8GP-259-2016
	Desratización X Componente Activo	Bromadiolona	Nombre Comercial: Ratagüil Concentración: 50GR 233/2004
	Lote N°:		
Método de Aplicación	Aspersión con gas y/o Aspersión Espuma	X	Nebulización: Otro:
Recomendaciones y Sugerencias	Retirar todos los alimentos de las áreas a tratar; si algún alimento no se contamina destruirlo inmediatamente; lavar los utensilios de cocina expuestos durante 3 lumigados; evitar ese área durante 48 horas. No lavar o trapear durante 48 horas después de la aplicación al menos durante 2 horas. No lavar o tirar agua en pisos o paredes durante 48 horas		
En caso de encontrar cucarachas o roedores vivos comunicar CUARENTINA Llenar gratuitamente – Tel. (602) 318 8111 – Secretaría Nacional de Salud – Línea Trabajador 3043434 (la Hora) – (602) 3509800			
Aplicadores de Plaguicidas autorizados	Didier Hernán Coronado c.c. 1116 971 721		
	Brayan Esteban Grajales c.c. 1116 062 839		X
Asistente Técnico que autoriza las aplicaciones	Firma. Ing. Ambiental José Julián Villarruel		

PQRS: Al correo operativo@extinplagas.com.co Visítanos y conócanos en nuestra página WEB. Escanea el QR

Extinplagas del Valle S.A.S.
Empresa Aplicadora de Plaguicidas, vigilada por la entidad sanitaria competente.
https://www.ustvalle.gov.co/publicaciones/7510/proceso-evaluacion-establecimientos-de-interes-sanitario/

PLAN DE ACCION Y MEDIDAS A IMPLEMENTAR

PERIODICIDAD RECOMENDADA

Semanal	Quincenal	Mensual	Bimensual ✓	Trimestral	Semestral	Anual

ACTIVIDAD A REALIZAR

Desinsectación ✓	Desinfección	Desratización ✓	Control Voladores	Otra Actividad

Método de aplicación	Tipo de Control	PRODUCTOS APLICADOS			
		Nombre comercial	Comp Activo	Dosificación	Cant (un/lt/gr)
Aspersión	✓ Químico				
Nebulización	Físico (sellamientos)	Hawker Plus	Cipermetrina	6cm	4/lt
Gel	Biológico				
Espolvoreo	Cultural/Preventivo	Ratagüil	Bromadiolona	5g	400gr
Cebado	✓ Mecánico (jaula)				
Trampas	Otro...				
Termonebulizacion					
Brochado					

CONTROL DEL PROCESO	SI	NO	Calificación del Técnico®	(5) (NA) (NR)	Calificación del Servicio	(5) (NA) (NR)	Recomendaciones IMPORTANTES
El Tecnico da las recomendaciones de seguridad antes, y despues del servicio.	✓		Amabilidad		Efectividad		No trapear o tirar agua en las areas tratadas, durante 48 horas.
Verifica y realiza el Diagnostico	✓		Puntualidad		Tiempo de Atención		Recoger los utensilios que no desee lavar despues.
Utiliza los elementos de Protección.	✓		Asesoria		Asesoria comercial		Tapar o retirar Desechables al igual que comida preparada.
Mantiene el orden, de los elementos propios y del cliente	✓		Desempeño del Servicio.		Tiempo de respuesta		No aplicar insecticidas comerciales

Funcionario Extinplagas del Valle S.A.S	Cliente/ Establecimiento
Cargo: Operario Tecnico	Nombre:
Nombre: Brayan E Grajales	Identificación
Firma	Cargo
	FIRMA Y SELLO

PQRS. E-mail. operativo@extinplagas.com.co
cel. 318 6835145 Gerencia General
Conoce más de nosotros en nuestra pagina Web, escanea el QR

Extinplagas del Valle S.A.S.
Empresa Aplicadora de Plaguicidas, vigilada por la entidad sanitaria competente.
https://www.ustvalle.gov.co/publicaciones/7510/proceso-evaluacion-establecimientos-de-interes-sanitario/

REPORTE TECNICO DE CONTROL DE PLAGAS

Razón Social: Alimentos Al NATURAL	Cod. Cliente: CO- 003	RPT N° 3388
Sede/Sucursal:	Fecha del Selv: 30/09/2026	Hora del Serv: 7:30 P.M
Nit/Cedula: 901638424	Dirección:	Km 1 vía la Rivera
Técnico Encargado: Brayan Esteban Grajales	Ciudad:	Tulua- Valle

TIPO DE VISITA

Diagnostico ○ | Preventiva ○ | Seguimiento ● | Correctiva ○ | Emergencia ○

INSPECCION GENERAL

Condiciones Físicas		Condiciones Sanitarias		
Ítem	No Conforme ○		CONFORME ○	NO CONFORME ○
Pisos	✓	Ventilación	✓	
Paredes	✓	Iluminación	✓	
Techos	✓	Orden	✓	
Baños	✓	Limpieza	✓	
Bodegas	✓	Manejo de residuos	✓	
UTA	✓	Olores/Gases	✓	
Alrededores		Otros	✓	
Sifones/Rejillas		Otra Cual...	✓	
Puertas/Ventanas				

PLAGA POR CONTROLAR	Nivel de Infestación Critico ○	Manejable ○	Observaciones (N.CO) - (N.A) - Tipo Plaga
Hormigas	✓		
Cucarachas	✓		N.O
Zancudos	✓		N.O
Moscas	✓		N.O
Termitas	✓		N.O
Chinches	✓		N.O
Pulgas	✓		N.O
Arañas	✓		N.O
Roedores	✓	✓	
Alacranes	✓		N.O
Avispas	✓		N.O
Otras especies	✓		

NIVEL GENERAL DE RIESGO: ALTO ○ | MEDIO ✓ | BAJO ○

EVALUACION DE LA INFESTACION

NIVEL DE INFESTACION	EVIDENCIA EN ZONAS CRITICAS (Almacén, cocina, Baños, Cuartos, mesas, salones, tarcines, oficinas, techo, utileria, refrigeradores, etc.)	TENDENCIA en el tiempo Bajar, subir, Mant
Critico(Rata Ratilla) ●	En bodega	↑↓
Manejable( ) ○		

- *No conformidades:* Tarros con tapillas levantadas eventualmente.
- Roedor que ingreso del exterior

RECOMENDACIONES (Medidas a Implementar)

- No dejar la puerta abierta para evitar el ingreso.

OBSERVACIONES:

Se solicito nuevamente una visita diagnostico de la empresa EXTINPLAGAS DEL VALLE Encargada de realizar el control integrado de plagas con el proposito de dar a conocer los hallazgos encontrados en lo referente a presencia de plagas en las areas externas del centro de produccion de alimentos (comedor y alrededores), con el objetivo de intensificar los controles aplicados en los metodos de erradicacion y control.

Fig, 10. Visita del proveedor de plagas



Se realizo la revision y posterior limpieza de las cebaderos para el control de roedores. Se efectuo cambio de las etiquetas con la finalidad de visualizar las indicaciones en lo referente a los productos utilizados y el mes en que se realizo la inspeccion y cambio del cebo.

Fig. 9. Ubicalon de cebaderos ajustandolos a la pared, y etiquetado.





Fig 10. Control de plagas interno, fumigación por aspersión, y revisión de áreas.



ANEXO 5. REGISTRO CONTROL DE AGUA POTABLE

Se realiza la revisión del agua potable que viene del acueducto de Tuluá de la empresa Centroaguas hacia la cocina del comedor estudiantil donde se elaboran los alimentos. Se verifica PH y cloro residual por medio del siguiente formato.

Formato 5. Control y verificación de agua potable



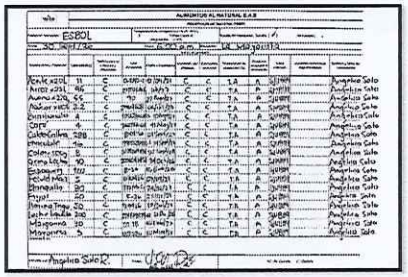
ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.

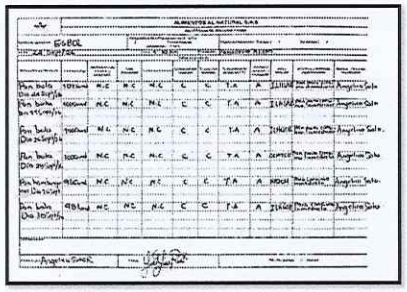
1	7:00am	7.6	2.6	Cumple	Diseth U
2	7:00am	7.6	2.6	Cumple	Diseth U
3	7:00am	7.2	2.6	Cumple	Diseth U
4	7:00am	7.6	2.6	Cumple	Diseth U
5	7:00am	7.2	2.0	Cumple	Diseth U
6	7:00am	7.6	2.0	Cumple	Diseth U
7	7:00am	7.6	2.0	Cumple	Diseth U
8	7:00am	7.6	2.0	Cumple	Diseth U
9	7:00am	7.6	2.0	Cumple	Diseth U
10	7:00am	7.6	2.6	Cumple	Diseth U
11	7:00am	7.6	2.6	Cumple	Diseth U
12	7:00am	7.6	2.6	Cumple	Diseth U
13	7:00am	7.6	2.6	Cumple	Diseth U
14	7:00am	7.6	2.6	Cumple	Diseth U
15	7:00am	7.6	2.0	Cumple	Diseth U
16	7:00am	7.2	2.0	Cumple	Diseth U
17	7:00am	7.6	2.0	Cumple	Diseth U
18	7:00am	7.2	2.0	Cumple	Diseth U
19	8:20am	7.2	2.0	Cumple	Angelica Soto.
20	10:21am	7.2	2.0	Cumple	Angelica Soto
21	8:18am	7.2	2.0	Cumple	Angelica Soto.
22	9:23am	7.2	2.0	Cumple	Angelica Soto
23	8:19am	7.8	2.0	Cumple	Angelica Soto.
24	8:36am	7.8	2.0	Cumple	Angelica Soto
25	9:47am	7.6	1.6	Cumple	Angelica Soto
26	9:40am	7.2	1.6	Cumple	Angelica Soto
27	9:15am	7.6	2.0	Cumple	Angelica Soto.
28	7:00am	7.8	2.0	Cumple	Angelica Soto
29	8:10am	7.6	1.6	Cumple	Angelica Soto
30	11:12am	7.7	1.5	Cumple	Angelica Soto
31	9:40am	7.7	1.8	Cumple	Angelica Soto
32	8:00am	7.6	2.0	Cumple	Angelica Soto
33	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.

ANEXO 6. ACTA DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

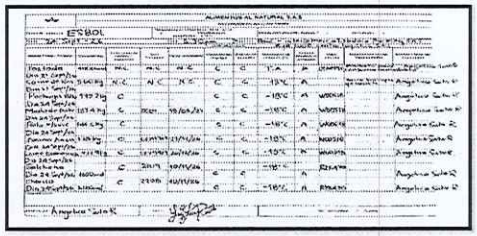
Se realiza verificacion de las materais primas recibidas empleadas en los procesos de elaboracion de los alimentos .

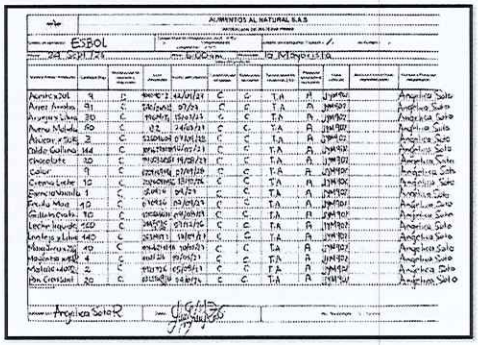
Formato 6. Recpeción de materia prima



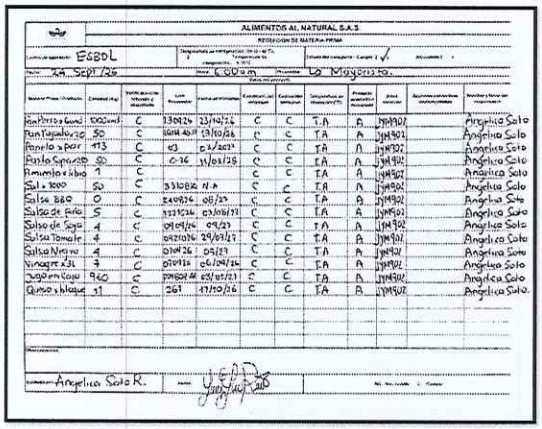


Formato 6. Recpeción de materia prima





Formato 6. Recepción de materia prima



ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S

RECEPCION DE MATERIA PRIMA

Lugar de operación: ESBOL — Temperatura de congelados: Cumple ✓ — Documento: —

Fecha: 24 Sept /26 — Hora: 8:00 a.m. — Proveedor: La Mayorista

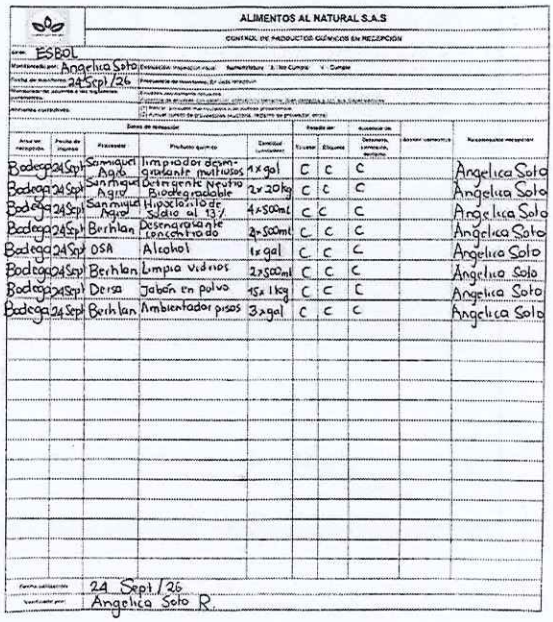
Nombre Materia Prima / Producto	Cantidad (Kg)	Tipo de empaque (Bolsa, caja, canasta)	Lote	Fecha de vencimiento	Condiciones del empaque	Condiciones del producto	Temperatura ambiente (°C)	Presencia de plagas	Hora recibido	Observaciones	Nombre y firma del responsable
Huevos x Unid	100und	C	230824	23/10/24	C	C	T.A	A	JM4902		Angelica Soto
Pan Tajado x 36	50	C	Bim 45 #	31/10/24	C	C	T.A	A	JM4902		Angelica Soto
Papel x Pqte	113	C	43	03/2024	C	C	T.A	A	JM4902		Angelica Soto
Pasta Spaguetti	50	C	0-16	11/04/26	C	C	T.A	A	JM4902		Angelica Soto
Pimenton x Lbs	1	C			C	C	T.A	A	JM4902		Angelica Soto
Sal x 1000	50	C	3310812	N.A	C	C	T.A	A	JM4902		Angelica Soto
Salsa BBQ	0	C	2408824	08/25	C	C	T.A	A	JM4902		Angelica Soto
Salsa de Ajo	5	C	3331224	03/06/25	C	C	T.A	A	JM4902		Angelica Soto
Salsa de Soya	4	C	091024/26	09/25	C	C	T.A	A	JM4902		Angelica Soto
Salsa Tomate	4	C	0821026	29/03/25	C	C	T.A	A	JM4902		Angelica Soto
Salsa Negra	4	C	0104126	08/25	C	C	T.A	A	JM4902		Angelica Soto
Vinagre x 3L	7	C	070926	06/04/26	C	C	T.A	A	JM4902		Angelica Soto
Jugo en Caja	960	C	290824 AM	29/07/25	C	C	T.A	A	JM4902		Angelica Soto
Queso x bloque	11	C	261	17/10/26	C	C	T.A	B	JM4902		Angelica Soto.

Nombre: Angelica Soto R. — Firma: Angelica Soto

ANEXO 7. RECEPCIÓN DE PRODUCTOS QUIMICOS DE LIMPIEZA

Se realiza el y verificacion de los productos quimicos empleados en los procesos de limpieza y desinfeccion de areas, equipos y utensilios.

Formato 7. Recepción de productos quimicos



ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S

CONTROL DE PRODUCTOS QUÍMICOS EN RECEPCIÓN

Lugar: ESBOL

Monitoreado por: Angelica Soto — Evaluación: Inspección visual — Aspecto/Olfato: A: No Cumple ✓ Cumple

Fecha de monitoreo: 24 Sept /26 — Procedimiento de mantenimiento: En caso negativo:

Observaciones: asumirse a las siguientes:

Acciones correctivas:

Datos de recepción

Número de recepción	Fecha de ingreso	Proveedor	Producto químico	Cantidad (unidades)	Estado del producto: Envase	Etiqueta	Ausencia de: Derrames, humedad, deterioro	Acciones correctivas	Nombre del responsable
Bodega 24 Sept		Sanmiguel Agro	limpiador desengrasante multiusos	1 x gal	C	C	C		Angelica Soto
Bodega 24 Sept		Sanmiguel Agro	Detergente neutro Biodegradable	2 x 20kg	C	C	C		Angelica Soto
Bodega 24 Sept		Sanmiguel Agro	Hipoclorito de Sodio al 13%	4 x 500ml	C	C	C		Angelica Soto
Bodega 24 Sept		Berhlan	Desengrasante concentrado	2 x 500ml	C	C	C		Angelica Soto
Bodega 24 Sept		OSA	Alcohol	1 x gal	C	C	C		Angelica Soto
Bodega 24 Sept		Berhlan	Limpia vidrios	2 x 500ml	C	C	C		Angelica Soto
Bodega 24 Sept		Dersa	Jabón en polvo	15 x 1kg	C	C	C		Angelica Soto
Bodega 24 Sept		Berhlan	Ambientador pisos	3 x gal	C	C	C		Angelica Soto

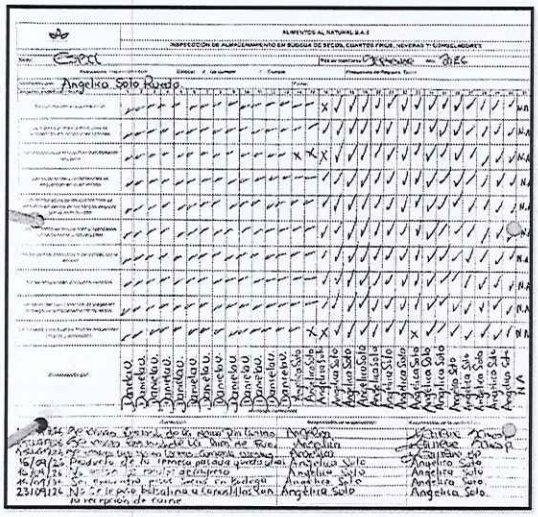
Fecha verificación: 24 Sept /26

Verificado por: Angelica Soto R.

ANEXO 8. REGISTRO INSPECCION DE ALMACENAMIENTO

Se realiza la inspección de las areas de almacenamiento como: Bodega para abarrotes, cuarto para refrigeracion de fruver, cuarto para congelacion de carnes, congelador para contramuestras y nevera para lacteos, con el fin verificar las condiciones de limpieza y desinccion y de evidenciar el cumplimiento del metodo de control de inventarios los PEPS (Primeros en entrar, primeros en salir), efectuando revision de las fechas de vencimiento, lote y la respectiva marcación interna que es llevada a cabo a traves de la marcacion con el respectivo codigo de colores establecido para cada semana del mes.

Formato 7. Inspeccion de almacenamiento en bodega de abarrotes, cuartos frios y congeladores



ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S

INSPECCION DE ALMACENAMIENTO EN BODEGA DE SECOS, CUARTOS FRIOS, NEVERAS Y CONGELADORES

Sede: ESBOL — Periodo de inspección: Semanal — Fecha de inspección: 01 Sept /26 — Hora: 8:00 a.m.

Responsable de inspección: Angelica Soto Ruedo — Cargo: Auxiliar de cocina — Firma: Angelica Soto

Ítem a inspeccionar	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Estado de empaques (sin daños, humedad o roturas)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fechas de vencimiento visibles y vigentes	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rotación de productos (PEPS aplicado)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ausencia de plagas (insectos, roedores)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Limpieza de estantes y superficies	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Orden y clasificación de productos	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura dentro del rango establecido	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ausencia de olores anormales	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Iluminación adecuada	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Señalización de áreas y productos	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Observaciones	Daniela Soto	Daniela Soto	Daniela Soto	Daniela Soto	Daniela Soto	Daniela Soto
Firma responsable	Angelica Soto	Angelica Soto	Angelica Soto	Angelica Soto	Angelica Soto	Angelica Soto

Observaciones generales: 26/08/24 Se retiro fruta de la nevera por hongos — Angelica — Angelica Soto
26/08/24 Se ordena una nueva carnera cuarto — Angelica — Angelica Soto
16/09/24 Producto de la primera pelada quedo dañado — Angelica Soto — Angelica Soto
19/09/24 Se ordena el mantenimiento — Angelica Soto — Angelica Soto
26/09/24 Se fumigara pisos cuarto de bodega — Angelica Soto — Angelica Soto
23/09/24 No se le pide bebidas a carnicos por la recepción de cuarto — Angelica Soto — Angelica Soto

Fig. 11. Cuarto de refrigeracion verduras con los PEPS



Fig. 12. Cuarto de abarrotes con los PEPS



Formato 8. Control de temperatura nevera vertical

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S

CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN

Sede: ESBOL — Refrigerador No. Nevera Vertical

Mes: Septiembre — Año: 2026

Refrigeración: Mantener los alimentos a temperaturas entre 0°C y 4°C

Día	Hora	°C	Responsable	Día	Hora	°C	Responsable	Día	Hora	°C	Responsable
1	8:05am	5.7°C	Daniela U.	12	8:00am	6.1	Daniela U.	22	8:00am	6.1	Angelica Soto
	2:00pm	6.1	Daniela U.		2:30pm	6.2	Daniela U.		2:00pm	3.5	Angelica Soto
2	7:30	4.2	Daniela.	13	9:30am	3.5	Daniela U.	24	7:30am	3.3	Angelica Soto
	4:00pm	3.1	Daniela U.		1:30pm	3.8	Daniela U		2:30pm	4.6	Angelica Soto
3	9:00	6.3	Daniela U.	14	8:00am	4.3	Daniela U.	25	8:00am	5.6	Angelica soto
	3:00	5.9	Daniela U.		3:00pm	4.5	Daniela U.		4:00pm	4.2	Angelica Soto
4	8:02	5.2	Daniela U.	15	7:40am	3.9	Daniela U.	26	7:30am	4.3	Angelica Soto
	4:02	3.5	Daniela U.		2:30pm	4.1	Daniela U.		9:30pm	6.1	Angelica Soto
5	7:30	4.6	Daniela U	16	8:00am	6.1	Angelica Soto	27	8:10am	5.2	Angelica Soto
	2:40	6.0	Daniela U.		4:00pm	5.8	Angelica Soto		2:50pm	4.5	Angelica Soto
6	8:00	3.1	Daniela U.	17	7:10am	3.9	Angelica Soto	28	8:00am	6.2	Angelica Soto
	2:00	3.1	Daniela U.		2:10pm	4.2	Angelica Soto		2:00pm	3.8	Angelica Soto
7	7:30	2.8	Daniela U.	18	8:00am	6.1	Angelica Soto	29	8:00am	3.5	Angelica Soto
	4:00	2.9	Daniela U.		3:00pm	6.5	Angelica Soto		4:00pm	4.2	Angelica Soto
8	8:10	3.2	Daniela U.	19	8:00am	3.8	Angelica Soto	30	7:30am	4.6	Angelica Soto
	4:00pm	4.2	Daniela U.		4:00pm	4.5	Angelica Soto		1:50pm	3.5	Angelica Soto
9	7:00	5.3	Daniela U.	20	8:30am	3.5	Angelica Soto	31	N.A	N.A	N.A
	3:30	5.5	Daniela U.		1:15pm	3.6	Angelica Soto		N.A	N.A	N.A
10	8:00	4.3	Daniela U.	21	9:10am	3.9	Angelica Soto				
	4:00	4.9	Daniela U.		4:00pm	4.2	Angelica Soto				
11	8:00	3.9	Daniela U.	22	8:00am	6.1	Angelica Soto				
	3:00	3.5	Daniela U.		3:00pm	5.8	Angelica Soto				

Observaciones

Acción correctiva

Validado por: Luz Angelica Soto R.

Firma:

Formato 9. Control de temperatura cava fruver

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S

CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN

Sede: ESBOL — Refrigerador No. Cava Fruver

Mes: Septiembre — Año: 2026

Refrigeración: Mantener los alimentos a temperaturas entre 0°C y 4°C

Día	Hora	°C	Responsable	Día	Hora	°C	Responsable	Día	Hora	°C	Responsable
1	8:00am	8.5°C	Daniela U	12	9:40am	6.5°C	Daniela U.	23	9:30am	2.6	Angelica Soto
	3:00pm	8.6°C	Daniela U.		2:00pm	11.2°C	Daniela U.		1:00pm	3.1	Angelica Soto
2	8:00am	8.5°C	Daniela U	13	8:00am	3.2°C	Daniela U	24	9:30am	1.4	Angelica Soto
	2:00pm	8.6°C	Daniela U.		2:00pm	2.5°C	Daniela U		1:30pm	2.1	Angelica Soto
3	8:00am	8.5°C	Daniela U	14	9:40am	6.5°C	Daniela U	25	8:40am	6.6	Angelica Soto
	2:00pm	8.6°C	Daniela U		4:00pm	7.2°C	Daniela U		1:30pm	8.2	Angelica Soto
4	8:00am	8.5°C	Daniela U	15	7:30am	3.3°C	Daniela U	26	8:00am	7.1	Angelica Soto
	2:00pm	8.6°C	Daniela U		2:00pm	5.2°C	Daniela U		2:00pm	3.1	Angelica Soto
5	8:00am	6.9°C	Daniela U	16	8:10am	8.3°C	Angelica Soto	27	8:00am	2	Angelica Soto
	2:00pm	6.5°C	Daniela U.			N.A	Angelica Soto		3:00pm	6.5	Angelica Soto
6	8:00am	6.7°C	Daniela U.	17	8:28am	8.5°C	Angelica Soto	28	8:55am	6.3	Angelica Soto
	3:00pm	7.1°C	Daniela U.		2:29pm	8.7°C	Angelica Soto		3:30pm	2.4	Angelica Soto
7	8:00am	5.2°C	Daniela U	18	8:40am	6.0°C	Angelica Soto	29	9:40am	5.5	Angelica Soto
	2:00pm	4.7°C	Daniela U.		1:30pm	8.2°C	Angelica Soto		2:15pm	10.9	Angelica Soto
8	8:00am	5.3°C	Daniela U	19	8:30am	9.6°C	Angelica Soto	30	8:10am	11.9	Angelica Soto
	2:50pm	3.3°C	Daniela U		2:15pm	10.8°C	Angelica Soto		2:50pm	6.5	Angelica Soto
9	9:50am	3.5°C	Daniela U	20	8:00am	7.8°C	Angelica Soto	31	N.A	N.A	N.A
	1:40pm	6.2°C	Daniela U		2:22pm	10.5°C	Angelica Soto		N.A	N.A	N.A
10	8:00am	4.7°C	Daniela U.	21	8:42am	9.3°C	Angelica Soto				
	2:30pm	4.7°C	Daniela U.		1:15pm	8.3°C	Angelica Soto				
11	8:00am	3.5°C	Daniela U.	22	9:10am	9.7°C	Angelica Soto				
	2:00pm	4.2°C	Daniela U.		2:10pm	8.5°C	Angelica Soto				

Observaciones

No se toma la T° el día 16 por reparaciones del piso Cocina.

24 Sept/26. llega verdura y fruta y se esta organizando en la cava

Acción correctiva

Validado por: Angelica Soto R.

Firma:

Formato 10. Control de temperatura cava congelacion proteina

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S

CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACIÓN

Sede: ESBOL — Congelador No. Cava Congelacion Proteina

Mes: Septiembre — Año:

Refrigeración: Mantener los alimentos a temperaturas entre 0°C y 4°C

Día	Hora	°C	Responsable	Día	Hora	°C	Responsable	Día	Hora	°C	Responsable
1	8:00am	-20°C	Daniela U	12	8:00am	-20°C	Daniela U	23	7:30am	-19°C	Angelica Soto
	4:00pm	-20°C	Daniela U		2:00pm	-20°C	Daniela U		4:30pm	-18°C	Angelica Soto
2	8:00am	-20°C	Daniela U	13	8:00am	-19°C	Daniela U	24	9:30am	-19°C	Angelica Soto
	4:00pm	-20°C	Daniela U		2:00pm	-19°C	Daniela U		1:35pm	-19°C	Angelica Soto
3	8:00am	-20°C	Daniela U	14	8:00am	-20°C	Daniela U	25	8:30am	-19°C	Angelica Soto
	4:00pm	-20°C	Daniela U		2:00pm	-20°C	Daniela U		1:30pm	-19°C	Angelica Soto
4	8:00am	-20°C	Daniela U	15	8:00am	-20°C	Angelica S	26	8:00am	-18°C	Angelica Soto
	4:00pm	-20°C	Daniela U		4:00pm	-20°C	Angelica S		2:00pm	-18°C	Angelica Soto
5	8:00am	-20°C	Daniela U	16	9:00am	-20°C	Angelica Soto	27	8:00am	-21°C	Angelica Soto
	4:00pm	-20°C	Daniela U		—	—	—		4:00pm	-18°C	Angelica Soto
6	8:00am	-20°C	Daniela U	17	2:40pm	-23°C	Angelica Soto	28	7:30am	-19°C	Angelica Soto
	4:00pm	-20°C	Daniela U		9:50am	-21°C	Angelica Soto		3:00pm	-18°C	Angelica Soto
7	8:00am	-20°C	Daniela U	18	8:40am	-19°C	Angelica Soto	29	8:00am	-15°C	Angelica Soto
	4:00pm	-20°C	Daniela U		2:40pm	-18°C	Angelica Soto		2:00pm	-16°C	Angelica Soto
8	8:00am	-21°C	Daniela U	19	7:30am	-19°C	Angelica Soto	30	8:00am	-18°C	Angelica Soto
	4:00pm	-21°C	Daniela U		1:35pm	-21°C	Angelica Soto		3:30pm	-19°C	Angelica Soto
9	8:00am	-19°C	Daniela U	20	8:32am	-19°C	Angelica Soto	31	N.A	N.A	N.A
	4:00pm	-19°C	Daniela U		2:08pm	-19°C	Angelica Soto		N.A	N.A	N.A
10	8:00am	-21°C	Daniela U	21	9:15am	-20°C	Angelica Soto				
	4:00pm	-20°C	Daniela U		1:50pm	-20°C	Angelica Soto				
11	8:00am	-20°C	Daniela U	22	9:10am	-21°C	Angelica Soto				
	4:00pm	-20°C	Daniela U		2:40pm	-20°C	Angelica Soto				

Observaciones

16/09/26 → Se Saco un cuarto, para el congelador de muestras, ya que se realiza trabajo en el piso.

Acción correctiva

Validado por:

Firma:

Formato 11. Control de temperatura congelacdor de contramuestras

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S

CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACIÓN

Sede: ESBOL — Congelador No. Piso Tuneles (Muestras)

Mes: Septiembre — Año: 2026

Refrigeración: Mantener los alimentos a temperaturas entre 0°C y 4°C

Día	Hora	°C	Responsable	Día	Hora	°C	Responsable	Día	Hora	°C	Responsable
1	8:00am	-20°C	Daniela U	12	8:00am	-20°C	Daniela U	23	7:30am	TA	Angelica Soto
	4:00pm	-21°C	Daniela U		2:00pm	-20°C	Daniela U		1:00pm	-21	Angelica Soto
2	8:00am	-20°C	Daniela U	13	8:00am	-20°C	Daniela U	24	9:30am	-21	Angelica Soto
	4:00pm	-20°C	Daniela U		2:00pm	-20°C	Daniela U		1:30pm	-21	Angelica Soto
3	8:00am	-20°C	Daniela U	14	8:00am	-20°C	Daniela U	25	8:40am	-20	Angelica Soto
	4:00pm	-20°C	Daniela U		4:00pm	-20°C	Daniela U		1:30pm	-20	Angelica Soto
4	8:00am	-20°C	Daniela U	15	8:00am	-20°C	Angelica	26	8:00		Angelica Soto
	4:00pm	-20°C	Daniela U		4:00pm	-20°C	Angelica		2:00pm		Angelica Soto
5	8:00am	-20°C	Daniela U	16	8:55am	-21°C	Angelica Soto	27	2:30pm		Angelica Soto
	4:00pm	-20°C	Daniela U		1:30pm	-19°C	Angelica Soto		2:30pm		Angelica Soto
6	8:00am	-20°C	Daniela U	17	9:35am	-21°C	Angelica Soto	28	9:00am		Angelica Soto
	4:00pm	-20°C	Daniela U		2:30pm	-20°C	Angelica Soto		2:00pm		Angelica Soto
7	8:00am	-20°C	Daniela U	18	8:41am	-21°C	Angelica Soto	29	9:30am		Angelica Soto
	4:00pm	-20°C	Daniela U		1:05pm	-21°C	Angelica Soto		2:15pm		Angelica Soto
8	8:00am	-20°C	Daniela U	19	8:30am	-15°C	Angelica Soto	30	8:40am		Angelica Soto
	4:00pm	-20°C	Daniela U		11:15pm	-21°C	Angelica Soto		1:30pm		Angelica Soto
9	8:00am	-20°C	Daniela U	20	9:20am	-17°C	Angelica Soto	31	N.A	N.A	N.A
	4:00pm	-20°C	Daniela U		1:35pm	-21°C	Angelica Soto		N.A	N.A	N.A
10	8:00am	-20°C	Daniela U	21	8:30am	-21°C	Angelica Soto				
	4:00pm	-20°C	Daniela U		2:15pm	-21°C	Angelica Soto				
11	8:00am	-20°C	Daniela U	22	9:10am	-21°C	Angelica Soto				
	4:00pm	-20°C	Daniela U		2:15pm	-21°C	Angelica Soto				

Observaciones

16/09/2026 → Se Sacaron las muestras y se pusieron en el refrigerador - por que se pasa tarde del proceso ahi, debido a trabajos del piso.

Acción correctiva — 23 Sept/26: El congelador contramuestras no estaba funcionando cable mal conectado

Validado por: Angelica Soto R.

Firma:

Formato 12. Control de temperatura bodega abarrotes

ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S

CONTROL DE TEMPERATURA AMBIENTE DE LA BODEGA

Sede: ESBOL — Bodega Abarrotes

Mes: Septiembre — Año: 2026

Refrigeracion: Mantener los alimentos a temperaturas entre 0°C y 4°C

Día	Hora	°C	Responsable	Día	Hora	°C	Responsable	Día	Hora	°C	Responsable
1	8:00am	22°C	Daniela U.	12	8:00am	22.2°C	Daniela U.	23	7:35am	25.4°C	Angelica Soto
2	8:30am	23°C	Daniela U.	13	8:00am	25.6°C	Daniela U.	24	9:30am	27.2°C	Angelica Soto
3	8:15am	23.2°C	Daniela U.	14	7:50am	24.7°C	Daniela U.	25	9:50am	28.5°C	Angelica Soto
4	8:00am	22.8°C	Daniela U.	15	1:40pm	31.5°C	Daniela U.	26	1:40pm	31.8°C	Angelica Soto
5	7:40am	22.5°C	Daniela U.	16	8:30am	22.9°C	Daniela U.	27	9:40am	27.8°C	Angelica Soto
6	8:10am	23°C	Daniela U.	17	1:00pm	31.2°C	Daniela U.	28	7:15pm		Angelica Soto
7	8:00am	22.7°C	Daniela U.	18	8:30am	23.5°C	Daniela U.	29	8:00am		Angelica Soto
8	9:00am	23.5°C	Daniela U.	19	1:30pm	32.0°C	Daniela U.	30	3:00pm		Angelica Soto
9	8:30am	23°C	Daniela U.	20	9:00am	27.9°C	Angelica Soto				
10	8:50am	22.9°C	Daniela U.	21	1:05pm	33.0°C	Angelica Soto				
11	7:55am	22.6°C	Daniela U.	22	8:55am	28.3°C	Angelica Soto				
12	8:20am	23°C	Daniela U.	23	2:29pm	34.4°C	Angelica Soto				
13	8:00am	22.8°C	Daniela U.	24	9:02am	27.4°C	Angelica Soto				
14	8:30am	23.1°C	Daniela U.	25	2:15pm	34.6°C	Angelica Soto				
15	7:45am	22.4°C	Daniela U.	26	8:38am	27.8°C	Angelica Soto				
16	8:00am	22.7°C	Daniela U.	27	2:10pm	33.5°C	Angelica Soto				
17	8:30am	23°C	Daniela U.	28	9:22am	28.0°C	Angelica Soto				
18	8:15am	23.2°C	Daniela U.	29	1:40pm	32.9°C	Angelica Soto				
19	8:00am	22.8°C	Daniela U.	30	9:01am	27.5°C	Angelica Soto				
20	8:30am	23°C	Daniela U.	31	1:05pm	32.4°C	Angelica Soto				
21	8:10am	23.1°C	Daniela U.		9:10am	27.8°C	Angelica Soto				
22	7:50am	22.5°C	Daniela U.		2:15pm	33.7°C	Angelica Soto				

Observaciones

Accion correctiva

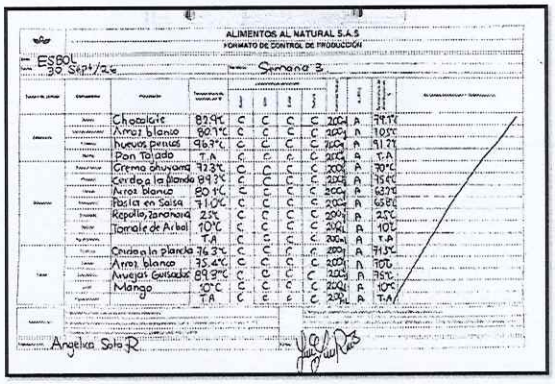
Validado por: Angelica Soto R

Firma:

ANEXO 9. CONTROL DE LA PRODUCCION

Se realiza la trazabilidad de los alimentos durante el proceso de elaboracion en los diferentes servicios desayuno, alumerzo y cena. Tomando las respectivas mediciones de control de temperaturas de cocción, analisis organolepticos y determinacion de su aceptabilida para ser consumidos , ademas se toman las contramuestras de los alimentos correspondientes a cada servicio, las cuales son almacenadas en condiciones controladas de congelacion durante un periodo de 72 horas. Se realiza el diligenciamiento diario de control de la produccion de forma diaria.

Formato 13. Control de producción



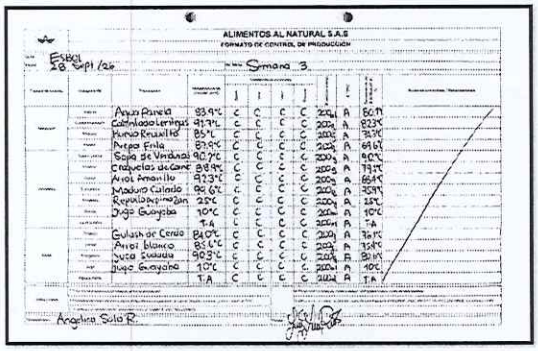
ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S — FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCIÓN

ESBOL — 30 Sept/26 — Semana 3

Tiempo de servicio	Componente	Preparación	Temperatura de servicio en °C	1	2	3	4	Cantidad preparada en kilos	Cantidad sobrante en kilos	Observaciones / Temperaturas
Desayuno	Bebida	Chocolate	82.9°C	C	C	C	C	20Lt	A	79.1°C
	Acompañamiento	Arroz blanco	80.1°C	C	C	C	C	20Lt	A	105°C
	Proteina	huevos pericos	96.3°C	C	C	C	C	30Un	A	91.2°C
	Harina	Pan Tajado	T.A	C	C	C	C	20Un	A	T.A
Almuerzo	Proteina	Crema Sabayona	72.3°C	C	C	C	C	20Lt	A	70°C
	Principal	Cerdo a la plancha	89.2°C	C	C	C	C	22Lt	A	75°C
	Acompañamiento	Arroz blanco	80.1°C	C	C	C	C	20Lt	A	62.2°C
	Principal	Pasta en Salsa	71.0°C	C	C	C	C	20Lt	A	65.8°C
	Ensalada	Repollo Zanahoria	25°C	C	C	C	C	20Lt	A	25°C
	Sopa	Tomate de Arbol	10°C	C	C	C	C	20Lt	A	10°C
	Jugo Natural	T.A	C	C	C	C	20Lt	A	T.A	
Cena	Principal	Cerdo a la plancha	76.2°C	C	C	C	C	20Lt	A	73.5°C
	Acompañamiento	Arroz blanco	75.4°C	C	C	C	C	20Lt	A	70°C
	Principal	Arepas Guisadas	89.9°C	C	C	C	C	22Un	A	75°C
	Postre	Mango	10°C	C	C	C	C	20Lt	A	10°C
	Jugo Natural	T.A	C	C	C	C	C	20Lt	A	T.A

Angelica Soto R

Formato 13. Control de producción

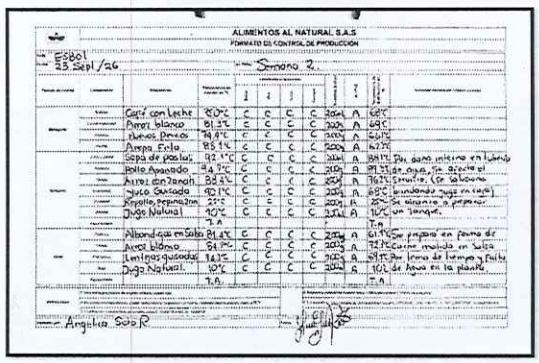


ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S — FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCIÓN

ESBOL — 18 Sept/26 — Semana 3

Tiempo de servicio	Componente	Preparación	Temperatura de servicio en °C	1	2	3	4	Cantidad preparada en kilos	Cantidad sobrante en kilos	Observaciones / Temperaturas
Desayuno	Bebida	Aguapanela	93.9°C	C	C	C	C	20Lt	A	80°C
	Acompañamiento	Calentado Lentejas	91.7°C	C	C	C	C	20Lt	A	82.3°C
	Proteina	Huevo Revuelto	85°C	C	C	C	C	30Un	A	78.2°C
	Harina	Arepa Frita	87.9°C	C	C	C	C	20Un	A	69.6°C
Almuerzo	Sopa	Sopa de Verduras	90.7°C	C	C	C	C	20Lt	A	90°C
	Principal	Croquetas de Carne	88.9°C	C	C	C	C	22Un	A	73.1°C
	Acompañamiento	Arroz Amarillo	91.3°C	C	C	C	C	20Lt	A	66.9°C
	Principal	Maduro Calado	96.6°C	C	C	C	C	20Un	A	35.9°C
	Ensalada	Repollo Zanahoria	25°C	C	C	C	C	20Lt	A	25°C
	Postre	Jugo Guayaba	10°C	C	C	C	C	20Lt	A	10°C
	Jugo Natural	T.A	C	C	C	C	C	20Un	A	T.A
Cena	Principal	Guisado de Cerdo	84.0°C	C	C	C	C	20Lt	A	76.1°C
	Acompañamiento	Arroz blanco	85.6°C	C	C	C	C	20Lt	A	75.6°C
	Postre	Jugo Guayaba	90.3°C	C	C	C	C	20Lt	A	80.1°C
	Jugo Natural	Jugo Guayaba	10°C	C	C	C	C	20Lt	A	10°C
			T.A	C	C	C	C	20Un	A	T.A

Angelica Soto R



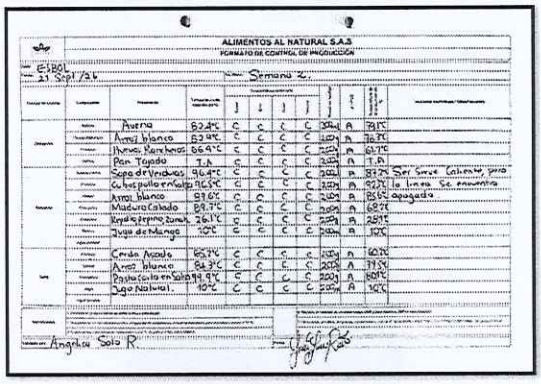
ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S — FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCIÓN

ESBOL — 23 Sept/26 — Semana 3

Tiempo de servicio	Componente	Preparación	Temperatura de servicio en °C	1	2	3	4	Cantidad preparada en kilos	Cantidad sobrante en kilos	Observaciones / Temperaturas
Desayuno	Bebida	Café con Leche	80°C	C	C	C	C	20Lt	A	68°C
	Acompañamiento	Arroz blanco	81.5°C	C	C	C	C	20Lt	A	69°C
	Proteina	Huevos Pericos	94.8°C	C	C	C	C	30Un	A	82.2°C
	Harina	Arepa Frita	85.1°C	C	C	C	C	20Un	A	62.7°C
Almuerzo	Sopa	Sopa de pasta	92.1°C	C	C	C	C	20Lt	A	89.1°C Por ajuste inicial en tiempo
	Principal	Pollo Asado	94.3°C	C	C	C	C	20Un	A	91.3°C de agua, se ajusta el
	Acompañamiento	Arroz con Zanahoria	82.6°C	C	C	C	C	20Lt	A	76.1°C Servido, (Se observa
	Principal	Yuca Guisada	90.1°C	C	C	C	C	20Lt	A	85°C brindando jugo en vaso)
	Ensalada	Repollo, pepino, zan	25°C	C	C	C	C	20Lt	A	25°C Se alcanza a preparar
	Postre	Jugo Natural	10°C	C	C	C	C	20Lt	A	10°C un jarrajo.
	Jugo Natural		T.A							T.A
Cena	Principal	Albondigas en Salsa	81.4°C	C	C	C	C	20Un	A	61.9°C Se prepara en poma de
	Acompañamiento	Arroz blanco	84.7°C	C	C	C	C	20Lt	A	72.1°C Carne molida en Salsa
	Postre	Lentejas guisadas	86.3°C	C	C	C	C	20Lt	A	69.1°C Por tiempo de lumpia y falta
	Jugo Natural	Jugo Natural	10°C	C	C	C	C	20Lt	A	10°C de Agua en la plancha
			T.A							T.A

Angelica Soto R

Formato 13. Control de producción



ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S — FORMATO DE CONTROL DE PRODUCCIÓN

ESBOL — 21 Sept/26 — Semana 2

Tiempo de servicio	Componente	Preparación	Temperatura de servicio en °C	1	2	3	4	Cantidad preparada en kilos	Cantidad sobrante en kilos	Observaciones / Temperaturas
Desayuno	Bebida	Avena	82.4°C	C	C	C	C	20Lt	A	79.1°C
	Acompañamiento	Arroz blanco	83.9°C	C	C	C	C	20Lt	A	86.7°C
	Proteina	Huevos Revueltos	86.9°C	C	C	C	C	30Un	A	61.9°C
	Harina	Pan Tajado	T.A	C	C	C	C	20Un	A	T.A
Almuerzo	Sopa	Sopa de Verduras	96.4°C	C	C	C	C	20Lt	A	83.2°C Se sirve Caliente, pero
	Principal	Cubos pollo en Salsa	96.5°C	C	C	C	C	22Un	A	92.2°C la linea se encuentra
	Acompañamiento	Arroz blanco	91.6°C	C	C	C	C	20Lt	A	85.6°C apagado
	Principal	Maduro Calado	89.7°C	C	C	C	C	20Un	A	68.2°C
	Ensalada	Repollo pepino zanah	26.1°C	C	C	C	C	20Lt	A	25.3°C
	Postre	Jugo de Mango	10°C	C	C	C	C	20Un	A	10°C
Cena	Principal	Cerdo Asado	85.2°C	C	C	C	C	20Un	A	60.2°C
	Acompañamiento	Arroz blanco	84.3°C	C	C	C	C	20Lt	A	79.5°C
	Principal	Pasta Salsa en Salsa	79.9°C	C	C	C	C	20Un	A	80.8°C
	Postre	Jugo Natural	10°C	C	C	C	C	20Un	A	10°C

Angelica Soto R

ANEXO 10. CAPACITACIONES DIRIJIDAS AL PERSONAL OPERATIVO

El personal opeartivo recibio capacitacitacion en el tema " TECNICAS DE COCCION"

Fig. 13. Capacitación importancia de las buenas prácticas de cocción de los alimentos.





IMPORTANCIA DE LAS BUENAS PRACTICAS DE COCCIÓN DE LA CARNE.

Los métodos de cocción son importantes porque transforman los alimentos crudos en recetas sabrosas, digeribles, atractivas y nutritivas.

Razones principales de su importancia

Seguridad alimentaria: El calor destruye bacterias, virus y parásitos presentes en la carne, lo que previene enfermedades.

Mejora la digestión: La cocción ablanda las fibras duras de los vegetales (como la celulosa) y desnaturaliza las proteínas de la carne. Esto facilita que el cuerpo absorba mejor los nutrientes

Transforma el sabor y la textura: El calor realza los aromas, cambia la consistencia y crea texturas apetecibles mediante reacciones químicas como el dorado o la caramelización.

Control nutricional: Permite consumir vitaminas y minerales si se siguen técnicas adecuadas (como cocinar al vapor), o evitar el exceso de grasas dañinas en comparación con otros procedimientos más agresivos.

Pasos clave para una cocción uniforme

Atemperar la carne: Saca la carne de la nevera entre 15 y 30 minutos antes de cocinarla para que alcance una temperatura uniforme y el interior no quede frío.

Controlar el fuego: Si usas fuego muy alto todo el tiempo, el exterior se quemará antes de que el calor llegue al centro. Cocina los cortes gruesos a fuego medio tras el sellado inicial.

Usar una tapa: Tapar la sartén o olla genera calor por convección. Esto hace que el aire circule y cocine el interior de manera pareja.

Calor indirecto en el horno: Si eres piezas gruesas, cocina a fuego fuerte unos minutos y luego pásalas a una zona con menor calor directo, cerrando la tapa.

Consejos según el método de cocción

- **En sartén o plancha:** Para filetes gruesos, sella a fuego fuerte un par de minutos por lado para crear una costra. Luego baja la intensidad del fuego y termina de cocinar con la sartén tapada.
- **Al horno o estofado:** Precalienta el horno a unos 180 °C o usa una olla a fuego bajo con un poco de líquido (caldo o vino) para que el calor penetre lentamente durante varios minutos sin resecar la pieza.

MUSLOS DE POLLO

Para asegurarte al 100% de que los muslos de pollo queden perfectamente cocidos por dentro, sin rastros de sangre, pero manteniendo toda su jugosidad, el secreto está en combinar el control de la temperatura con la técnica de cocción adecuada.

A diferencia de la pechuga, los muslos tienen huesos y cartílago. Lo que hace que el calor tarde más en llegar al centro. El objetivo es alcanzar una temperatura interna de 74 °C a 80 °C (165 °F a 175 °F), que es el punto donde el colágeno se disuelve y la carne queda súper tierna.

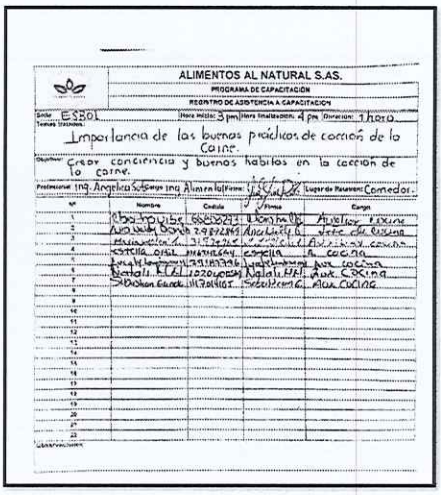
El método del estofado o guiso (Cero riesgos)

Si no quieres fallar bajo ninguna circunstancia la cocción húmeda es tu mejor aliado.

- **La técnica:** Sella los muslos en una olla, saca y añade vegetales y un líquido de tu preferencia (caldo de pollo, salsa de tomate, cerveza o una blanqueada).
- **El beneficio:** Tapa la olla y déjalos hervir a fuego lento durante 35 a 40 minutos. Al cocinarse sumergidos en líquido caliente, es físicamente imposible que queden crudos por dentro y la carne quedará tan suave que se desprenderá sola del hueso.

Consejos clave de seguridad y extra

- **No los cocines congelados:** Asegúrate de que los muslos estén a temperatura ambiente antes de ponerlos al fuego. Si el centro está congelado o muy frío, el exterior se quemará antes de que el interior se cocine.
- **Usa un termómetro de cocina.** Es la única herramienta que te dirá con certeza. Inserta el termómetro en la parte más gruesa del muslo sin tocar el hueso. Si marca 74 °C (165 °F) o más, está completamente listo y es 100% para comer.
- **El truco del palillo.** Si no tienes termómetro, pincha la zona pegada al hueso con un palillo o cuchillo delgado. Si los jugos salen totalmente transparentes al pollo está listo. Si salen rosados o con sangre necesita 5 minutos más.



ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

Sede: ESBOL — Hora inicio: 3 pm — Hora finalización: 4 pm — Duración: 1 hora

Tema: Importancia de las buenas prácticas de cocción de la carne.

Objetivo: Crear conciencia y buenos habitos en la coccion de la carne.

Profesional: Ing. Angelica S. — Cargo: Ing Alimentos — Firma: — Lugar de Reunión: Comedor

N°	Nombre	Cedula	Firma	Cargo
1	[illegible]	[illegible]		Auxiliar cocina
2	[illegible]	[illegible]		Jefe de cocina
3	[illegible]	[illegible]		Auxiliar cocina
4	[illegible]	[illegible]		Auxiliar cocina
5	[illegible]	[illegible]		Auxiliar cocina
6	[illegible]	[illegible]		Auxiliar cocina
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

Observaciones:

Se anexa registro de asistencia a la capacitacion TECNICAS DE COCCION, firmado por el personal opeartivo centro de produccion de alimentos ESBOL.

ANEXO 11. ALMUERZO ESPECIAL OFRECIDO AL PERSONAL DE AUXILIARES Y ESTUDIANTES ESBOL

A continuacion se relaciona el menu almuerzo especial ofrecido el 29 de Septiembre.

- **BEBIDA:** Jugo tetra pack
- **PROTEINA:** Costilla ahumada en salsa BBQ
- **CEREAL:** Arroz moreno
- **ENSALADA:** Verde mixta con frutas
- **ACOMPAÑANTE:** Papas a la freancesa

Se anexa evidencia fotografica

Fig. 14 plato modelo del ALMUERZO ESPECIAL 29 sept 2026

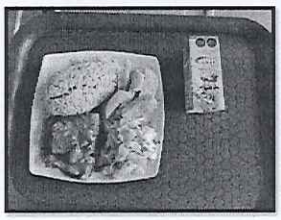


Fig 15. Estudiantes recibiendo el almuerzo especial.



Se anexa evidencia fotografica almuerzo especial y refrigerio ofrecido en actividad personal de uniformados ESBOL

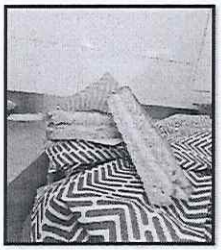
Munu ofrecido

- **Bebida**: Limonada natural
- **Entrada:** Crema de pollo
- **Proteina**: Pechuga gratinada con salsa blanca
- **Ensalada:** Lechuga crespa, con futas y queso
- **Postre**: Cheesecake de frutos rojos

Fig. 16 almuerzos especiales por evento en la policia



Fig. 17. Refrigerio para evento de la policia





ANEXO 13. MEJORAS LOCATIVAS

El día 15 de septiembre se realizó el traslado del centro de producción de alimentos hacia el comedor de auxiliares y estudiantes, con la finalidad de continuar con las labores de preparación de los alimentos teniendo en cuenta que se llevaría a cabo la reparación y adecuación del piso del centro de producción de alimentos.

Fig. 18. Traslado de las estufas al comedor de estudiantes



Se realiza la instalación del piso del área de la cocina, área de lavado, y la bodega para recepción de materias primas Fruver.

Para la reparación del piso se llevó a cabo la aplicación de un material llamado Ucrete el cual es un sistema de pavimento industrial de poliuretano cementoso diseñado para soportar condiciones extremas de tráfico, productos químicos y temperatura.

Características Principales

- **Resistencia química:** Soporta ácidos fuertes, álcalis y solventes usados en limpiezas industriales profundas.
- **Resistencia térmica:** Soporta cambios bruscos de temperatura, desde frío extremo de congelación hasta calor intenso de hasta +130 °C (y +150 °C de forma ocasional).
- **Higiene y seguridad:** Es una superficie densa, impermeable y libre de poros que no permite el crecimiento de bacterias. Cuenta con certificaciones internacionales de salubridad.
- **Larga duración:** Puede durar más de 30 años en servicio continuo bajo condiciones severas.
- **Rápido servicio:** Permite un retorno rápido a la operación de la planta tras su instalación.

- *Fig.19. se aplicó el material en el piso y se realizó demarcación de áreas*

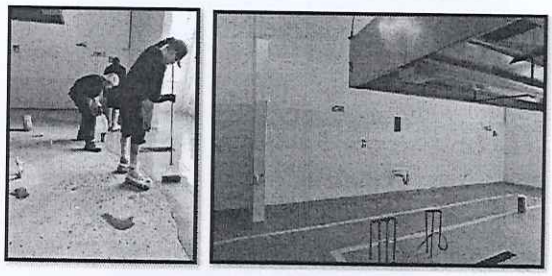
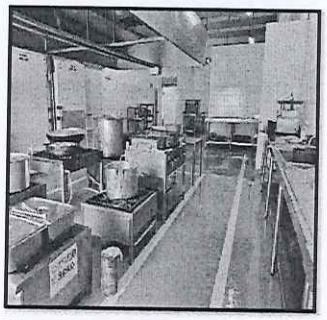


Fig. 20. Montaje equipos y mesones centro de producción



ANEXO 13. MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

Se realizó el mantenimiento preventivo y correctivo de todas las estufas industriales del área de la cocina, se llevó a cabo el cambio los quemadores, tornillería, manijas, además se le adaptan llaves de seguridad a cada una de estas en caso de que se presenten fugas de gas natural.

Fig. 21. Mantenimiento de estufas industriales

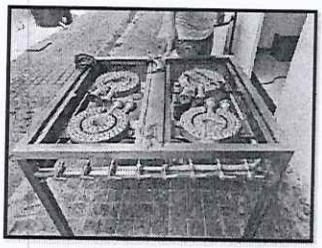
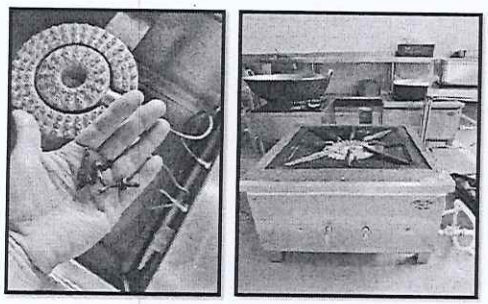
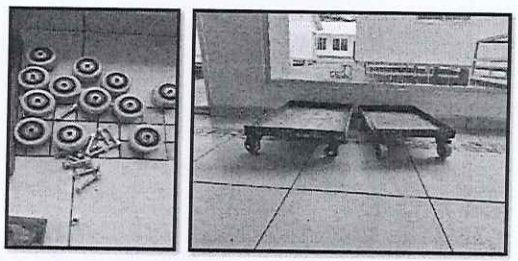


Fig. 22. Cambio de tornillería por acero inoxidable y válvula cerca de las estufas



Se realiza cambio e instalación de llantas para los carros transportadores de canastillas, las cuales presentaban avanzado estado de deterioro por uso.

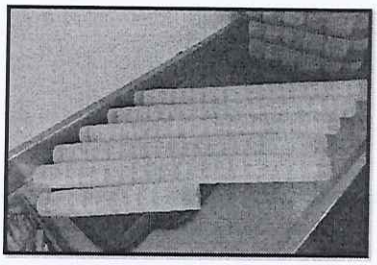
Fig. 23. Cambio de ruedas carros transportadores



ANEXO 14. ADQUISICION PIEZAS VAJILLA

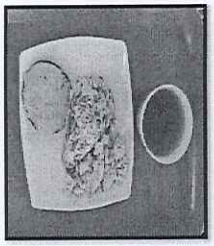
Se realizo entrega de 620 unidades de vasos para bebidas, con la finalidad de cumplir con la cantidad de piezas requeridas para la prestación del servicio de alimentación.

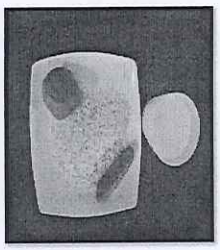
Fig. 24. Vasos para bebidas adquiridos para el servicio.

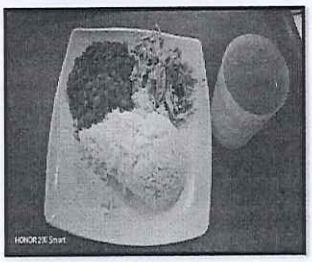


ANEXO 15. EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL MENU MES DE SEPTIEMBRE.

Se brinda el servicio acorde al requerimiento energético, bridando porciones adecuadas y una buena atención en la línea de servicio, teniendo en cuenta los ciclos de menú establecidos.



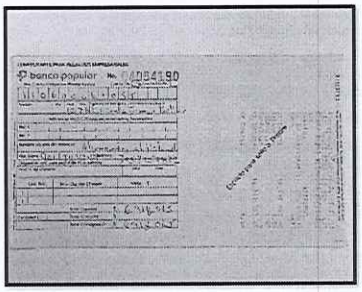




ANEXO 16. PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS



ANEXO 17. PAGO DEL ARRIENDO



ANEXO 18. CERTIFICADO APROV. ACEITE VEGETAL

greenfuel

No 230926

ISCC

CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO
ACEITE VEGETAL USADO PARA LA PRODUCCIÓN DE BIODIESEL 20

Que el Generador

Empresa:	ALIMENTOS AL NATURAL SAS	NIT:	901434424
Dirección:	CRA 72 # 25 - 148	Ciudad:	Tolda

Por intermedio de la empresa CI TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S, con NIT 910.628.775-5 con ámbito de licencia Transportador TP-134, por Secretaría Distrital de Ambiente Bogotá y registro como empresa gestora por la CAR G-RACU-102 y transportador R RACU-02, se recibió:

Mes de Recolección:	SEPTIEMBRE 2026
Punto de Recolección:	ESCUELA DE POLICIA NIXON BOLIVAR
Dirección:	Cra 6 # 6 - 7
Cantidad Total en Kilos	15 Kg

Este Aceite Vegetal usado es entregado en su totalidad a la compañía Greenfuel Extremadura, la encargada de la producción de biodiesel 20.

Empresa: Greenfuel Extremadura S.A	CIF: A06445910
Dirección: Carrera Nacional 630 P.K. 10+230 Los Santos Maimona - España	Ciudad: Extremadura / España

Greenfuel Extremadura certifica que este Aceite Vegetal Usado es destinado exclusivamente para la producción de Biocombustibles de Segunda Generación (2G), garantizando el cumplimiento de la resolución 1515 de MINAMBIENTE de cumplimiento nacional.

Para constancia se firma en Bogotá D.C., el 2026-10-05.

Juan Carlos Benavides Rueda
Representante Legal
GREEN FUEL S.A

Cra 7A No. 123 - 34 Of. 502 | Bogotá/Colombia | 601 3218686 | +(57) 3182428456
NIT: 910.628.775-5
greenfuel.com.co | @greenfuelco
servicioalcliente@greenfuel.com.co

VEOLIA

DOCUMENTO EXPEDIDO PARA LOS SERVICIOS PÚBLICOS Y DOMICILIARIOS ELECTRÓNICO
No. DETL1803

NO. CUPON: 43316164
FECHA DE GENERACIÓN: 07/10/2026 13:43:00
No. SUSCRIPTOR: 1510016

Mencione este numero para Realizar Pagos y tramites de PQR

NIT: 821000448-4
Veolia Aseo Tulua S.A.S E.S.P

CUDE: 16d8c72ce349ce5152aa51290a64002d34cc17ba6d27207dfddbde245fcb748b53e8f3dea3c815bb733c4473e84bdff8

VIGILADO POR LA SUPERINTENDENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS BAJO NUMERO UNIC

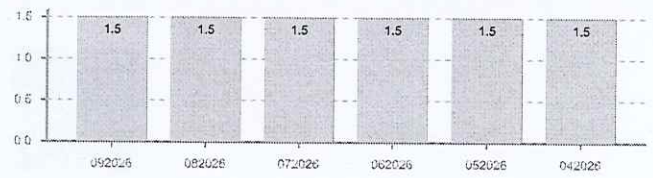
INFORMACIÓN DEL USUARIO			
No. CLIENTE:	1514046	IDENTIFICACIÓN:	901638424
NOMBRE DEL CLIENTE:	ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S		
DIRRECCION DEL CLIENTE:	ESCUELA DE POLICIA SIMOM BOLIVAR NO.2		
BARRIO DEL CLIENTE:			
ESTRATO/USO:	NO RESIDENCIAL - ASEO GP-COMERCIAL		
RUTA/CICLO:	1013-		

INFORMACIÓN DEL SERVICIO			
FRECUENCIA DE SERVICIO SEMANAL		TIPO DE SERVICIO:	COMERCIAL
		TIPO DE FORO:	
RECOLECCIÓN	BARRIDO	TONELADAS:	1.54
		CONTRIBUCIÓN/SUBSIDIO:	60

PERIODO FACTURADO	DESDE	HASTA
OCTUBRE -2026	15-08-2026	14-09-2026

TONELADAS FACTURADAS	
TRNA o TAFNA	
TRBL	
TRLU	
TRRRA	
TRA	

GRÁFICA HISTÓRICO DE CONSUMO



DETALLE DE LOS VALORES COBRADOS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	U/M	UNITARIO	DESCUENTOS/CARGOS CONCEPTO	%	VALOR	IMPUESTO %	VALOR	TOTAL
111	COMERCIALIZACION	1,00	UND	3.492,36						3.492,36
120	APORTE COMERCIALIZACION	1,00	UND	2.095,42						2.095,42
138	RECOLECCION Y TRANSPORTE VARIA	1,00	TON	108.809,53						167.893,10
140	APORTE REC Y TRANSPORTE VARI	1,00	UND	100.735,86						100.735,86
141	DISPOSICION FINAL VARIABLE	1,00	TON	47.925,39						73.948,88
143	APORTE DISPOSICION FINAL VARIA	1,00	UND	44.369,33						44.369,33
646	INCENTIVO APROVECHAMIENTO VARI	1,00	TON	14.007,24						21.613,17
648	APORTE INCENTIVO APROV VARI	1,00	UND	12.967,90						12.967,90
1134	TRATAMIENTO DE LIXIVIADOS VARI	1,00	TON	13.233,25						20.418,90
1148	APORTE TT LIXIVIADO VARIABLE	1,00	UND	12.251,34						12.251,34
	AJUSTE POR REDONDEO									0,00
	DEUDA ANTERIOR									0,00
	FINANCIACION									0,00
	RECARGO DE MORA									0,00

PAGUESE ANTES DE	DIAS FACTURADOS	FACTURAS ATRASADAS	SALDO A FAVOR	CONTRIBUCIÓN/SUBSIDIO	SALDO EN RECLAMACIÓN	UND. RESIDENCIAL	UND.NO RESIDENCIAL
2026-10-22	31	0	0,00	0			

DESCUENTOS LINEA	CARGOS LINEA	DESCUENTO DOCUMENTO	CARGO DOCUMENTO	VALOR MES	IMPUESTOS	TOTAL A PAGAR
0	0	0,00	0,00	459.786,26		459.786,26

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Puntos de Pago:Cuenta Corriente No.690-076443 del BANCO BBVA www.bbva.com.co en el botón de Pago Seguro en Línea "PSE EFECTY convenio 112610 Vencido el plazo se cobraran intereses de mora a la tasa máxima permitida por la ley. ** Documento equivalente a la factura según Art 17 del Decreto 1001 de 1997, recopilado en el Art. 1.6.1.4.39 del Decreto 1625 del 2016 y la Resolución 000042 de 05 mayo de 2020

SOMOS AUTORETENEDORES SEGUN RESOLUCION 12584 DE DICIEMBRE 27 DE 2002 EXPEDIDA POR LA DIAN

NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES SEGUN RESOLUCION 000041 DEL 30 ENE 2014

Numeración de Documento Expedido para los Servicios Públicos y Domiciliarios Electrónico desde DETL1 hasta DETL2000000

Proveedor Tecnológico: Carvajal Tecnología y Servicios S.A.S. - Nombre del SW: CEN-Financiero - Nit: 890.321.151-0

Fecha Validación DIAN: 2026-10-07 14:54:19-05:00

Firma Digital:

Sk94QAaLFYvhuVPvb0x859Jb8i8bGBb+6qQm/oRSq1hqh5QvB1HXmsurOIeIABs7Smi2QRhf6SbZhw8RzMCoBqJyX8xUXw5lFh+Zk1WFstpHNDPECgF47YbAz5SYSCntfpEYV3Sln+l7JcQJioU3LmP+aPVvD5ogLr9bVLht4AEsxOJtD4EzWMwp3Cyz8UTI9NLJURK0jLhgxXZLgLs1VDKzt63dS29F2kjp9hBxILUQ3F+rO33DRiYvA3lp+G/KkzvYmHkSSMJ5AtnI9GRiEjjleO3kX6QZsfKvCfyW/CXkhJvdk3Tv+zxdbzlnbLx7om0HWQehJGXTS8ytF4IO9w==

VEOLIA

DOCUMENTO EXPEDIDO PARA LOS SERVICIOS PÚBLICOS Y DOMICILIARIOS ELECTRÓNICO
No. DETL1803

NO. CUPON: 43316164
FECHA DE GENERACIÓN: 07/10/2026 13:43:00
No. SUSCRIPTOR: 1510016

NIT: 821000448-4
Veolia Aseo Tulua S.A.S E.S.P

INFORMACIÓN DEL USUARIO			
No. CLIENTE:	1514046	IDENTIFICACIÓN:	901638424
NOMBRE:	ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S		
DIRRECCION DEL CLIENTE:	ESCUELA DE POLICIA SIMOM BOLIVAR NO.2		

INFORMACIÓN DEL SERVICIO		
PERIODO FACTURADO	DESDE	HASTA
OCTUBRE -2026	15-08-2026	14-09-2026

PAGUESE ANTES DE	DIAS FACTURADOS	FACTURAS ATRASADAS	SALDO A FAVOR	CONTRIBUCIÓN/SUBSIDIO	SALDO EN RECLAMACIÓN	UND.RESIDENCIAL	UND.NO RESIDENCIAL
2026-10-22	31	0	0,00	0			

DESCUENTOS LINEA	CARGOS LINEA	DESCUENTO DOCUMENTO	CARGO DOCUMENTO	VALOR MES	IMPUESTOS	TOTAL A PAGAR
0	0	0,00	0,00	459.786,26		459.786,26

OFICINAS DE ATENCIÓN AL CLIENTE
76834 Carrera 26 # 26-20 Local 104 Tulúa

COMUNICATE CON NOSOTROS
Linea Gratuita Nacional de Atencion al Cliente **018000950096 Llamar gratis desde Cualquier linea fijo o Móvil en Colombia'**

Link de Pago https://similpay.com/#/biller_code/18597

Para Veolia es importante conocer tu experiencia con la prestación de nuestro servicios y la facturación, escanea el siguiente código QR:

Veolia Colombia

Te invitamos a seguirnos en Nuestras Redes Sociales y Pagina Web

@VeoliaOriente

www.veolia.com.co

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pension	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-09	2026-10	714165594	95123928890	E	2026/10/07	2026/10/05	BANCOLOMBIA	0	$15,199,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificacion		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	sln	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	1006433526	ARAGON MORENO SEBYAN ANDRES	X																	230301	16	$986,667	$157,900	EPS037	16	$986,667	$39,500	CCF57	16	$986,667	$39,500	14-11	16	$986,667	$24,100	16	$0	$0	SI	$261,000
2	CC	1006017157	ARANA FRANCO JUAN FERNADO									X									230301	30	$2,094,464	$335,200	EPS037	30	$2,094,464	$83,800	CCF57	30	$2,094,464	$83,800	14-11	30	$2,094,464	$51,100	30	$0	$0	SI	$553,900
3	CC	31204965	BEJARANO SAAVEDRA DELLY ULAYDA									X									230301	30	$2,246,869	$359,500	EPS018	30	$2,246,869	$89,900	CCF57	30	$2,246,869	$89,900	14-11	30	$2,246,869	$54,800	30	$0	$0	SI	$594,100
4	CC	36791164	CARTAGENA GOMEZ LUZ ALEYDA									X									25-14	30	$2,027,296	$324,400	EPS018	30	$2,027,296	$81,100	CCF57	30	$2,027,296	$81,100	14-11	30	$2,027,296	$49,400	30	$0	$0	SI	$536,000
5	CC	29672869	GRANDA PENTERIA AURA NELLY									X									230301	30	$2,200,619	$352,100	EPS037	30	$2,200,619	$88,100	CCF57	30	$2,200,619	$88,100	14-11	30	$2,200,619	$53,700	30	$0	$0	SI	$582,000
6	CC	1117019105	GRANDA CORRALES SEBASTIAN									X									25-14	30	$1,982,691	$317,300	EPS037	30	$1,982,691	$79,400	CCF57	30	$1,982,691	$79,400	14-11	30	$1,982,691	$48,300	30	$0	$0	SI	$524,400
7	CC	1116276178	JARAMILLO CASALES DAHIAM LISETH									X									230301	30	$2,064,411	$333,600	EPS037	30	$2,064,411	$83,400	CCF57	30	$2,064,411	$83,400	14-11	30	$2,064,411	$50,400	30	$0	$0	SI	$551,200
8	CC	1094681513	LEMOS CASTAÑO AIDA STELLA									X									230301	30	$2,302,369	$368,400	EPS037	30	$2,302,369	$92,100	CCF57	30	$2,302,369	$92,100	14-11	30	$2,302,369	$56,100	30	$0	$0	SI	$608,700
9	CC	29187796	LONDOÑO MENDEZ LUCELY											X							25-14	2	$116,727	$18,700	EPS037	2	$116,727	$4,700	CCF57	2	$116,727	$0	14-11	2	$116,727	$0	2	$0	$0	SI	$23,400
10	CC	29187796	LONDOÑO MENDEZ LUCELY									X									25-14	28	$1,913,469	$306,200	EPS037	28	$1,913,469	$76,600	CCF57	28	$1,913,469	$76,600	14-11	28	$1,913,469	$46,700	28	$0	$0	SI	$506,100
11	CC	31794968	LOPEZ MARIA YUGLENI									X									230301	30	$2,132,352	$341,200	ESSC18	30	$2,132,352	$85,300	CCF57	30	$2,132,352	$85,300	14-11	30	$2,132,352	$52,000	30	$0	$0	SI	$563,800
12	CC	1116261249	MARTINEZ MARTINEZ DULFAY ELCHA									X									25-14	30	$2,054,395	$328,800	ESSC18	30	$2,054,395	$82,200	CCF57	30	$2,054,395	$82,200	14-11	30	$2,054,395	$50,100	30	$0	$0	SI	$543,300
13	CC	1012329347	MATABAJOY ACEVEDO YULY ANDREA													X					230301	16	$1,107,239	$177,200	EPS037	16	$1,107,239	$44,300	CCF57	16	$1,107,239	$44,300	14-11	16	$1,107,239	$0	16	$0	$0	SI	$265,800
14	CC	1012329347	MATABAJOY ACEVEDO YULY ANDREA									X									230301	14	$968,834	$155,100	EPS037	14	$968,834	$38,800	CCF57	14	$968,834	$38,800	14-11	14	$968,834	$23,700	14	$0	$0	SI	$256,400
15	CC	1020400564	MONTOYA MURILLO NATALI									X									25-14	30	$2,146,943	$343,600	EPS041	30	$2,146,943	$85,900	CCF57	30	$2,146,943	$85,900	14-11	30	$2,146,943	$52,300	30	$0	$0	SI	$567,700
16	CC	38794693	MUÑOZ TRUJILLO HOLMA YICELL									X									230301	23	$1,617,086	$258,800	EPS037	23	$1,617,086	$64,700	CCF57	23	$1,617,086	$64,700	14-11	23	$1,617,086	$39,400	23	$0	$0	SI	$427,600
17	CC	38794693	MUÑOZ TRUJILLO HOLMA YICELL													X					230301	7	$492,154	$78,800	EPS037	7	$492,154	$19,700	CCF57	7	$492,154	$19,700	14-11	7	$492,154	$0	7	$0	$0	SI	$118,200
18	CC	6501514	NOREÑA ESCOBAR RAUL									X									230301	30	$2,006,454	$321,100	EPS018	30	$2,006,454	$80,300	CCF57	30	$2,006,454	$80,300	14-11	30	$2,006,454	$48,900	30	$0	$0	SI	$530,600
19	CC	1116242664	ORTIZ SINISTERRA LUZ ESTELLA									X									230201	30	$2,039,604	$326,400	EPS010	30	$2,039,604	$81,600	CCF57	30	$2,039,604	$81,600	14-11	30	$2,039,604	$49,700	30	$0	$0	SI	$539,300
20	CC	1116243375	OSPINA OSPINA JULIAN													X					25-14	2	$116,727	$18,700	EPS037	2	$116,727	$4,700	CCF57	2	$116,727	$0	14-11	2	$116,727	$0	2	$0	$0	SI	$23,400
21	CC	1116243375	OSPINA OSPINA JULIAN									X									25-14	28	$2,295,715	$367,400	EPS037	28	$2,295,715	$91,900	CCF57	28	$2,295,715	$91,900	14-11	28	$2,295,715	$56,000	28	$0	$0	SI	$607,200
22	CC	1003334955	PINO ROJAS IRLENIS PAOLA									X									230301	30	$2,126,516	$340,300	EPS037	30	$2,126,516	$85,100	CCF57	30	$2,126,516	$85,100	14-11	30	$2,126,516	$51,900	30	$0	$0	SI	$562,400
23	CC	30736782	REVELO NARVAEZ ANA CLAUDIA	X																	25-14	9	$900,000	$144,000	EPS009	9	$900,000	$36,000	CCF57	9	$900,000	$36,000	14-11	9	$900,000	$22,000	9	$0	$0	SI	$238,000
24	CC	1116265886	SAENZ MONTOYA ERIKA VANESSA									X									230301	30	$2,093,562	$335,000	ESSC18	30	$2,093,562	$83,800	CCF57	30	$2,093,562	$83,800	14-11	30	$2,093,562	$51,000	30	$0	$0	SI	$553,600
25	CC	66720681	SALGADO ARIZA AYDEE									X									230301	30	$2,146,943	$343,600	EPS018	30	$2,146,943	$85,900	CCF57	30	$2,146,943	$85,900	14-11	30	$2,146,943	$52,300	30	$0	$0	SI	$567,700
26	CC	1116235261	SOLIS GARCES DIANA SORANY									X									230301	30	$2,132,352	$341,200	ESSC18	30	$2,132,352	$85,300	CCF57	30	$2,132,352	$85,300	14-11	30	$2,132,352	$52,000	30	$0	$0	SI	$563,800
27	CC	1116260335	SOTO RUEDA LUZ ANGELICA	X																	230301	24	$2,400,000	$384,000	EPS005	24	$2,400,000	$96,000	CCF57	24	$2,400,000	$96,000	14-11	24	$2,400,000	$58,500	24	$0	$0	SI	$634,500
28	CC	1116256301	TORO TAPIE YERLIANY									X									230301	30	$2,085,661	$333,600	ESSC18	30	$2,085,661	$83,500	CCF57	30	$2,085,661	$83,500	14-11	30	$2,085,661	$50,900	30	$0	$0	SI	$551,700

aportes en línea

Planilla Resumen

| | | |

aportes en línea

Planilla Resumen

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-09	2026-10	714165594	95123292890	E	2026/10/07	2026/10/05	BANCOLOMBIA	0	$15,199,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	Fondo Solidaridad Pensional	Intereses de Mora Fondo Solidaridad	Fondo Subsistencia	Intereses de Mora Fondo Subsistencia	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				28	$9,238,300	$0					$0	$9,238,300
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	7	$2,169,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$2,169,100
PORVENIR	230301	800,224,808	8	20	$6,742,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$6,742,800
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$326,400	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$326,400
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				28	$1,357,300	$0					$0	$1,357,300
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	28	$1,357,300	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$1,357,300
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				28	$2,293,800	$0					$0	$2,293,800
COMFANDI	CCF57	890,303,208	5	28	$2,293,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$2,293,800
EPS (ADMINISTRADORAS: 7)				28	$2,310,300	$0					$0	$2,310,300
EMSSANAR	ESSC18	901,021,565	8	6	$501,600	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$501,600
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$81,600	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$81,600
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	13	$1,088,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$1,088,200
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$85,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$85,900
S.O.S. SERVICIO OCCIDENTAL DE SALUD S.A.	EPS018	805,001,157	2	4	$337,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$337,200
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$83,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$83,800
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	2	$132,000	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$132,000
TOTAL				28	$15,199,700	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$15,199,700

PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA

ALIMENTOS AL NATURAL

CERTIFICADO DE PAGO DE APORTES PARAFISCALES

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

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

Este certificado se expide el día 09 de OCTUBRE de 2026.

Atentamente,

ALEX FERNANDO VARGAS GARAVITO
Cedula:
Contador
Alimentos Al Natural S.A.S.

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

ALIMENTOS AL NATURAL


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL

1.049.625.148
VARGAS GARAVITO

ALEX FERNANDO

FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 25-ABR-1991
TUNJA
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.67 O+ M
ESTATURA G.S RH SEXO
27-ABR-2009 TUNJA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES
INDICE DERECHO
P-0700100-00169313-M-1049625148-20090814 0014944213A 1 27771669


Republica de Colombia
Ministerio de Comercio Industria y Turismo
JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO
210311-T
ALEX FERNANDO
VARGAS GARAVITO
C.C. 1049625148
RESOLUCION INSCRIPCION 852
UNIVERSIDAD SANTO TOMAS
FECHA 22/12/2015
DIRECTOR GENERAL
OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA
214688

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

Calle 47 47c 03
Cali – Colombia
limsepsas@gmail.com
Cel. 318 636 29 39

Limsep

LIMPIEZA SEPTICA DE POZOS Y TRAMPAS GRASAS S.A.S
NIT: 901.292.878-1
INFORME TECNICO DE SERVICIO

Prestador de servicio de succión de aguas residuales domesticas de pozos sépticos y trampas de grasa, certifica que se realizó mantenimiento con un PH entre 6.0 - 9.0 unidades.

1. DATOS DEL SERVICIO

Cliente	**ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S**
NIT	**901638424-7**
Dirección / sede	**ESCUELA DE POLICÍAS SIMÓN BOLIVAR**
Fecha del servicio	**26/09/2026**
Tipo de servicio	**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO TRAMPA DE GRASA**

2. OBJETO DEL SERVICIO

Realizar la limpieza y mantenimiento de Trampa de grasa, mediante la extracción de aproximadamente 1 m³ de grasas, lodos y sólidos, acumulados con el fin de contribuir al adecuado funcionamiento del sistema séptico.

3. ACTIVIDADES REALIZADAS

- Inspección inicial de la trampa de grasa y verificación de las condiciones encontradas.
- Extracción de grasas, lodos, sólidos sedimentados y demás residuos acumulados.
- Limpieza y lavado interno de la trampa de grasa, incluyendo paredes, fondo y componentes internos.
- Recolección y transporte del material extraído para su disposición correspondiente.

4. CONDICIONES ENCONTRADAS

Durante la inspección se evidenció acumulación de grasas, lodos sedimentados y residuos sólidos al interior de la trampa de grasa, correspondientes a las condiciones

Calle 47 47c 03
Cali – Colombia
limsepsas@gmail.com
Cel. 318 636 29 39

propias y normales de operación del sistema, los cuales requieren extracción y limpieza periódica para garantizar su adecuado funcionamiento.

5. RESULTADO DEL SERVICIO

Una vez finalizadas las actividades, se realizó la extracción de los residuos acumulados y la limpieza interna de la trampa de grasa, dejando el sistema libre de grasas, lodos y sólidos acumulados, en condiciones adecuadas para su funcionamiento.

6. RECOMENDACIONES

- Evitar el ingreso de residuos sólidos, plásticos, empaques, pañitos y otros materiales no biodegradables a los sistemas de desagüe, ya que pueden generar obstrucciones y afectar el funcionamiento de la trampa de grasa.
- Realizar mantenimiento preventivo con una periodicidad mínima de cada (1) mes, de acuerdo con el nivel de acumulación de grasas y lodos, con el fin de prevenir taponamientos y garantizar su adecuado funcionamiento.

7. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Los residuos generados durante la prestación del servicio fueron recolectados y transportados para su correspondiente manejo y disposición en la planta de tratamiento de aguas residuales **PTAR CAÑAVERALEJO**, ubicada en la ciudad de Cali.

Se firma a petición del interesado a los 26 días del mes de septiembre de 2026.

Cordialmente

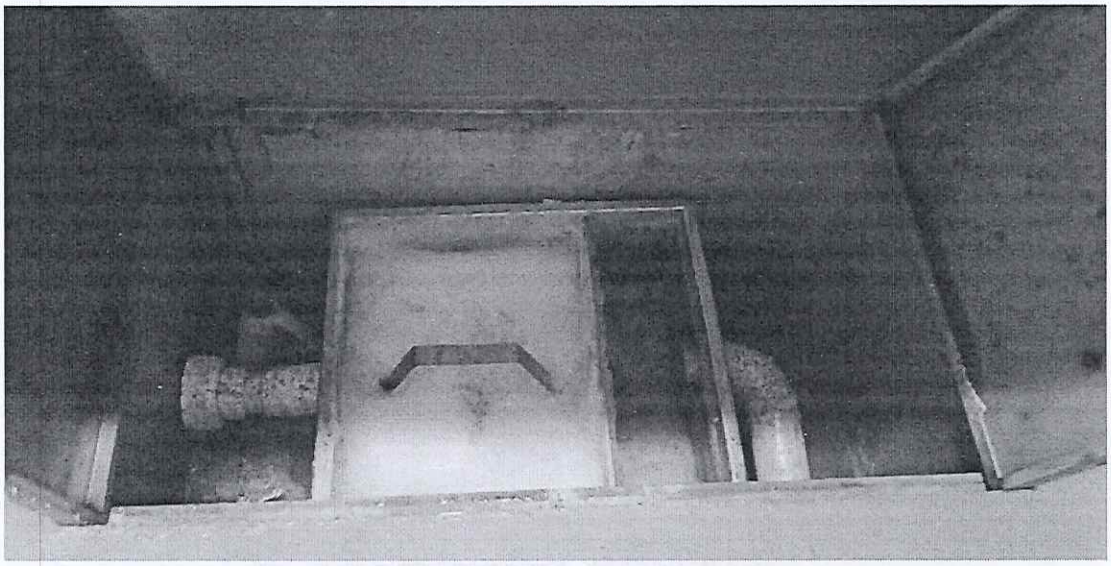
Brayan Alexander Lenis Martínez
Director general
3186362939

Calle 47 47c 03
Cali – Colombia
limsepsas@gmail.com
Cel. 318 636 29 39

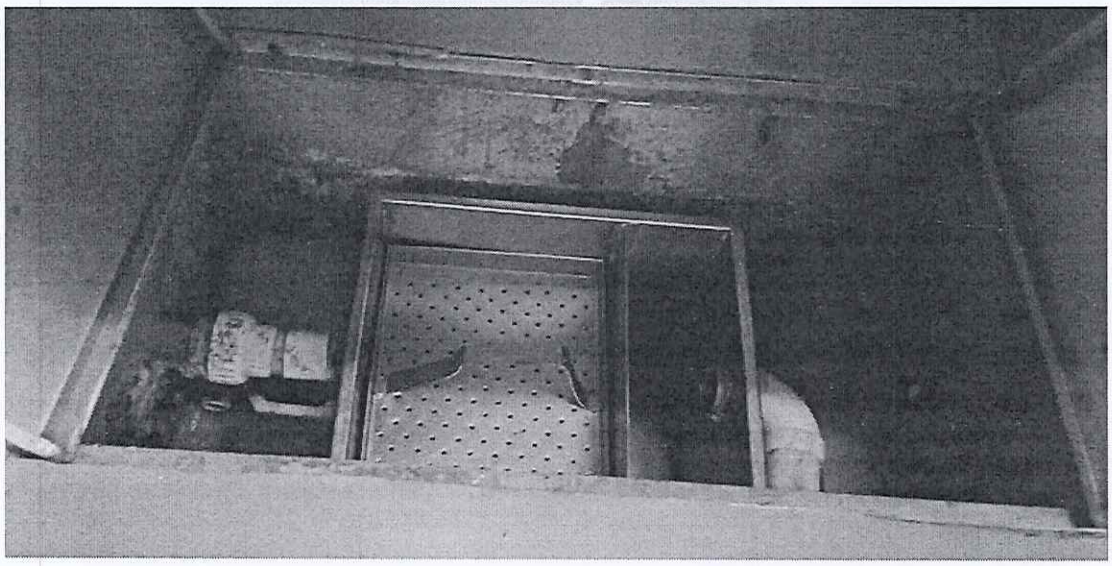
Limsep

8. REGISTRO FOTOGRÁFICO

Antes:



Despues:



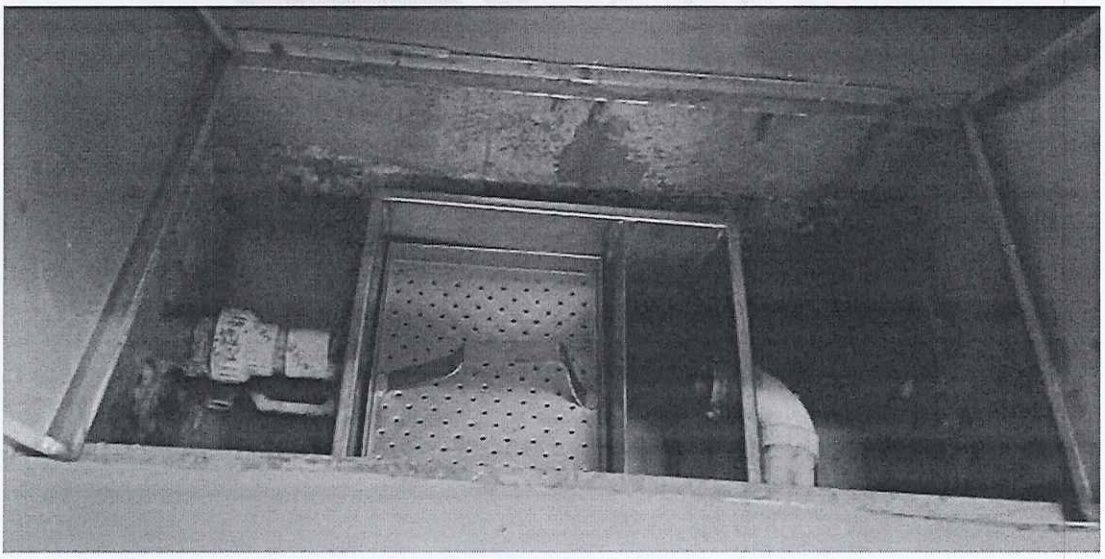
Calle 47 47c 03
Cali – Colombia
limsepsas@gmail.com
Cel. 318 636 29 39

Limsep

Antes:



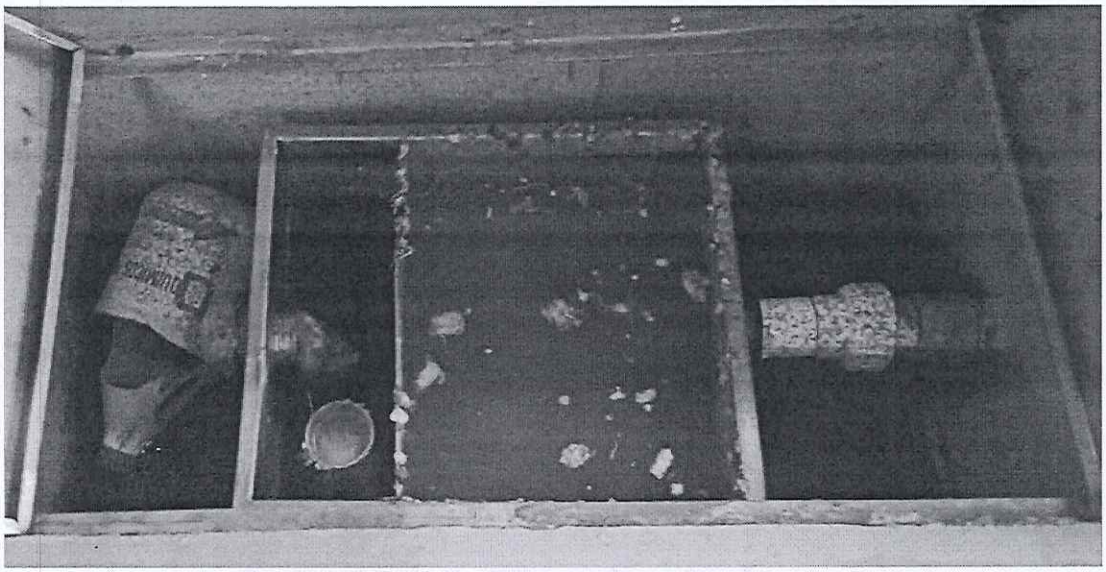
Despues:



Calle 47 47c 03
Cali – Colombia
limsepsas@gmail.com
Cel. 318 636 29 39

Limsep

Antes:



Despues:

