Página 1 de 29	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

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

Santa Rosa de Viterbo, 06 de noviembre de 2026

Señor teniente coronel
RAFAEL ANDRÉS HERRERA SALAMANCA
Director Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez"
Kilómetro 1 Vía Vélez – Barbosa vereda tun tun
Vélez (Santander)

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

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL __

Periodo del informe de supervisión

Desde	**06/10/2026**	**Hasta**	**05/11/2026**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

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

Mediante acta AE-2026-002269-ESREY del 10 de agosto de 2026 se realizó la entrega del cargo como Comandante de Agrupación y entrega de la supervisión del contrato 58-1-30094-25 por parte del señor Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO al señor Capitán ISNARDO AVENDAÑO CRUZ soportado en la comunicación oficial GS-2026-007418-ESREY del 11 de agosto de 2026 mediante la cual se solicita cambio de supervisor de contrato por periodo vacacional.

Mediante comunicación oficial GS-2026-007433-ESVEL de fecha 19/08/2026, la señora Teniente coronel RUBY LEONOR PINZON PINZON obrando en calidad de Directora de la Escuela de Carabineros Provincia de

Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez", nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Capitán, ISNARDO AVENDAÑO CRUZ Comandante de Agrupación de la Escuela de Policía Rafael Reyes (E), del contrato No. 58-1-30094-25 cuyo objeto es: *"arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,08 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela De Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía"*.

Mediante acta AC-2026-002512-ESREY del 09 de septiembre de 2026 se realizó la entrega del comando de Agrupación y entrega de la supervisión del contrato 58-1-30094-25 por parte del señor Capitán ISNARDO AVENDAÑO CRUZ al señor Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO soportado en la comunicación oficial GS-2026-008334-ESREY del 11 de septiembre de 2026 mediante la cual se solicita cambio de supervisor de contrato por finalización del periodo vacacional.

Mediante comunicación oficial GS-2026-008334-ESREY de fecha 16/09/2026, la señora Teniente coronel RUBY LEONOR PINZON PINZON obrando en calidad de Directora de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez", nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Capitán, ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO Comandante de Agrupación de la Escuela de Policía Rafael Reyes (E), del contrato No. 58-1-30094-25 cuyo objeto es: *"arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,08 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela De Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía"*.

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

No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 9

1. Informe de supervisión del mes de ENERO o del periodo comprendido entre el 05/01/2026 y el 05/02/2026, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-001173-ESREY del 05/02/2026.
2. Informe de supervisión del mes de FEBRERO o del periodo comprendido entre el 06/02/2026 y el 05/03/2026, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-002107-ESREY del 05/03/2026.
3. Informe de supervisión del mes de MARZO o del periodo comprendido entre el 06/03/2026 y el 05/04/2026, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-003528-ESREY del 05/04/2026.
4. Informe de supervisión del mes de ABRIL o del periodo comprendido entre el 06/04/2026 y el 05/05/2026, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-004703-ESREY del 05/05/2026.
5. Informe de supervisión del mes de MAYO o del periodo comprendido entre el 06/05/2026 y el 05/06/2026, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-005738-ESREY del 07/06/2026.
6. Informe de supervisión del mes de JUNIO o del periodo comprendido entre el 06/06/2026 y el 05/07/2026, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-006558-ESREY del 07/07/2026.
7. Informe de supervisión del mes de JULIO o del periodo comprendido entre el 06/07/2026 y el 05/08/2026, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-007365-ESREY del 07/08/2026.
8. Informe de supervisión del mes de AGOSTO o del periodo comprendido entre el 06/08/2026 y el 05/09/2026, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-008472-ESREY del 17/09/2026.
9. Informe de supervisión del mes de SEPTIEMBRE o del periodo comprendido entre el 06/09/2026 y el 05/10/2026, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2026-009141-ESREY del 09/10/2026.

Información del contrato

Contrato No. / Orden de compra No.	Contrato No 58-1-30094-25
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 682,08 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE,

	PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.
Contratista	**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S. A. S**
Representante legal	**RICHARD ALEJANDRO TAVAREZ GOMEZ**
Valor inicial del contrato u orden de compra	Valor total a pagar por doce meses por la suma de **CIENTO CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS.** ($152.636.400,00) con IVA INCLUIDO, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana con pagos anticipados, correspondientes a la suma de **DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE ($12.719.700,00)** con IVA INCLUIDO, este valor NO incluye el pago de servicios públicos **(ENERGÍA ELÉCTRICA, ACUEDUCTO, ASEO y GAS.**
Valor adiciones del contrato u orden de compra	
Valor total del contrato u orden de compra	$152.636.400,00
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	05/01/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	04/01/2027
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	Modificatorio 01 Contrato 58-1-30094-25 del 01 de abril de 2026
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

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

1.1 Acciones adelantadas:

✓ **Enero 2026**

- Se realizó acta de inicio No. AE-2026-000019-ESREY del 04 de enero de 2026, la cual trata de la reunión de trabajo entre el supervisor y el arrendatario para dar inicio al Contrato No 58-1-30094-25 correspondiente a: "Arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,08 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela De Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía".
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867105 de fecha 02/01/2026, el contratista cancelo el valor de ONCE MILLONES VEINTITRÉS MIL SETECIENTOS CUARENTA PESOS ($11.023.740,00) M/CTE, por concepto de arriendo.
- Transacciones No. APII6028327805628665 del 28/01/2026 y APII6028322682104524, el contratista canceló el valor de $ 5.367.200,35 (CINCO MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL

DOSCIENTOS PESOS CON TREINTA Y CINCO CENTAVOS), correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867109 de fecha 03/02/2026, el contratista cancelo el valor de TRES MILLONES NOVENTA MIL CIENTO CUARENTA PESOS CON SESENTA Y CUATRO CENTAVOS ($3.090.140,64) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867104 de fecha 03/02/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867108 de fecha 03/02/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de febrero.
- Acta No. AE-2026-000325-ESREY, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.

✓ **Febrero 2026**

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

✓ **Marzo 2026**

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03972972 de fecha 01/04/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de abril.
- Transacciones No. APII6084320857455787 y APII6084320356756687 25/03/2026, el contratista canceló el valor de ($ 7.164.380,00) SIETE MILLONES CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS OCHENTA PESOS CON CERO CENTAVOS, correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03972973 de fecha 01/04/2026, el contratista cancelo el valor de CUATRO MILLONES CIENTO VEINTE MIL QUINIENTOS VEINTI NUEVE PESOS CON CUARENTA Y NUEVE CENTAVOS ($ 4.120.529,49) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03972974 de fecha 01/04/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.

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

✓ **Abril 2026**

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

✓ **Mayo 2026**

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04027661 de fecha 04/06/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de junio.
- Transacciones No. APII6148321442136183 y APII6148324126427429 28/05/2026, el contratista canceló el valor de ($ 7.324.610,00) SIETE MILLONES TRESCIENTOS VEINTICUATRO MIL SEISCIENTOS DIEZ PESOS CON CERO CENTAVOS, correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04027671 de fecha 04/06/2026, el contratista cancelo el valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS DIEZ PESOS CON CERO CENTAVOS ($ 3.863.810,00) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04027655 de fecha 04/06/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por *concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.*
- Acta No. AE-2026-001704-ESREY del 05/06/2026, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.
- Mediante acta AE-2026-001703-ESREY del 28/05/2026 que trata del comité de alimentos presidido por la señora Teniente Coronel Johanna Andrea Montoya Cifuentes directora Escuela De Policía Rafael Reyes, el señor Capitán Eliecer Alexis Nieves Lizarazo, supervisor del contrato y el señor Juan Pablo Gómez García, administrador del contrato del comedor de estudiantes y personal de estudiantes y auxiliares representantes asistente del mismo.

✓ **Junio 2026**

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04027663 de fecha 03/07/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de julio.
- Transacciones No. APII6178320419158823 y APII6178321337773117 27/06/2026, el contratista canceló el valor de ($ 6.205.600,00) SEIS MILLONES DOSCIENTOS CINCO MIL SEISCIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS, correspondiente al consumo de servicios público de gas natural.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04027664 de fecha 03/07/2026, el contratista cancelo el valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL CINCUENTA PESOS CON CERO UN CENTAVO ($ 3.695.8050,01) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04027666 de fecha 03/07/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.
- Acta No. AE-2026-001980-ESREY del 05/07/2026, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.

✓ **Julio 2026**

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04184086 de fecha 04/08/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de agosto.
- Transacciones No. APII6204324500392 68 y APII6204322467104738 23/07/2026, el contratista canceló el valor de ($ 6.327.770,00) SESIS MILLONES TRESCIENTOS VEINTISIETE MIL SETECIENTOS SETENTA PESOS CON CERO CENTAVOS, correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04184087 de fecha 04/08/2026, el contratista cancelo el valor de CUATRO MILLONES SESENTA MIL NOVECIENTOS TREINTA Y UN PESOS CON CERO UN CENTAVO ($ 4.060.931,01) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04184088 de fecha 04/08/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.
- Mediante Acta No. AE-2026-002251-ESREY del 01/08/2026, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para

el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.

- Mediante acta AC-2026-002011-ESREY del 09/07/2026 que trata del comité de alimentos presidido por el señor Coronel Willian Eduardo Bernal Ariza director Escuela De Policía Rafael Reyes, el señor Capitán Eliecer Alexis Nieves Lizarazo, supervisor del contrato y el señor Juan Pablo Gómez García, administrador del contrato del comedor de estudiantes y personal de estudiantes representantes asistente del mismo.

✓ **Agosto 2026**

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03867313 de fecha 03/09/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de agosto.
- Transacciones No. APII6238325653684467 y APII6238323909306409 26/08/2026, el contratista canceló el valor de ($ 8.467.850,00) OCHO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA, correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 03866327 de fecha 03/09/2026, el contratista cancelo el valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS UN MIL SEISCIENTOS TREINTA Y CUATRO ($ 3.601.634,00) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04224645 de fecha 03/09/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.
- Mediante Acta No. AC-002472-ESREY del 01/09/2026, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.
- Mediante acta AC-2026-002011-ESREY del 09/07/2026 que trata del comité de alimentos presidido por el señor Teniente Coronel LOPEZ PARADA EDWIN ALEXANDER director Escuela De Policía Rafael Reyes, el señor Capitán Eliecer Alexis Nieves Lizarazo, supervisor del contrato y el señor Juan Pablo Gómez García, administrador del contrato del comedor de estudiantes y personal de estudiantes representantes asistente del mismo.

✓ **Septiembre 2026**

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04304235 de fecha 02/10/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de octubre.
- Transacciones No. APII9252425974711271 y APII9252424192370941 17/09/2026, el contratista canceló el valor de *($ 6.285.770,00) SEIS MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL* SETECIENTOS SETENTA PESOS, correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04304233 de fecha 02/10/2026, el contratista cancelo el valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y DOS MIL TRESCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS CON NOVENTA Y CINCO CENTAVOS ($ 3.632.366,95) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04304234 de fecha 02/10/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.
- Mediante Acta No. AC-2026-002788-ESREY del 01/10/2026, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.

- Mediante acta AC-2026-002742-ESREY del 05/10/2026 que trata del comité de alimentos presidido por el señor Teniente Coronel LOPEZ PARADA EDWIN ALEXANDER director Escuela De Policía Rafael Reyes, el señor Capitán Eliecer Alexis Nieves Lizarazo, supervisor del contrato y el señor Juan Pablo Gómez García, administrador del contrato del comedor de estudiantes y personal de estudiantes representantes asistente del mismo.

✓ **Octubre 2026**

- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04299842 de fecha 04/11/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de noviembre.
- Transacciones No. *API19286493232267004* y *API19286496282803761 DEL 26/10/2026*, el contratista canceló el valor de ($ 6.691.000,00) SEIS MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y UN MIL PESOS, correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 0429984 de fecha 04/11/2026, el contratista cancelo el valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS TRECE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS CON SESENTA Y CINCO CENTAVOS ($ 3.813.593,65) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04299840 de fecha 04/11/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.
- Mediante Acta No. AE-2026-003012-ESREY del 04/11/2026, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.
- Mediante acta AC-2026-002994-ESREY del 04/11/2026 que trata del comité de alimentos presidido por el señor Teniente Coronel LOPEZ PARADA EDWIN ALEXANDER director Escuela De Policía Rafael Reyes, el señor Capitán Eliecer Alexis Nieves Lizarazo, supervisor del contrato y el señor Juan Pablo Gómez García, administrador del contrato del comedor de estudiantes y personal de estudiantes representantes asistente del mismo.

2 VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1.) Cumplir con el objeto contractual.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
2.) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
3.) Responder en los plazos que la Policía Nacional establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
4.) Cumplir cabalmente con las obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos laborales, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable en cumplimiento a la (Ley 100 de 1993), aportando mensualmente las planillas de pago con la relación del personal contratado.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
5.) Constituir en debida forma y aportar al grupo de contratos de la Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
6.) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se causa a la administración o a terceros.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, mediante comunicación oficial GE-2026-002148-ESREY el señor contratista soporta formatos de declaración de confidencialidad, los cuales reposan en la carpeta física del contrato en la ESVEL

7.) No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el arrendatario deberá informar de tal evento a la Escuela de Policía Rafael Reyes y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
8.) Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado con previo cumplimiento a lo demás señalado en el anexo técnico.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
9) Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
10) No realizar ninguna modificación al contrato sin autorización del supervisor del contrato ni del ordenador del gasto.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
11.) En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el ARRENDATARIO deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
12.) Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento y el valor de los servicios públicos de acuerdo a lo estipulado en las condiciones técnicas del contrato.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
13.) No podrá subarrendar, ceder vender o entregar a terceros bajo ningún título el área arrendada	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
14.) Allegar hojas de vida actualizadas y antecedentes disciplinarios de todas las personas que desempeñen actividades, como de aquellas que ingresen a laborar en el área arrendada, según las condiciones técnicas.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, mediante comunicación oficial GE-2026-000111-ESREY se remitió cumplimiento hojas de vida, las cuales reposan en la Carpeta física del contrato en la ESVEL.
15.) Poner en conocimiento del ARRENDADOR todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de profesionales o cualquier otro usuario que haga uso de los servicios ofrecidos.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
16.) Cumplir durante la ejecución del contrato con todas las la condiciones y obligaciones frente a los diferentes sistemas que La Policía Nacional y la Escuela de Policía Rafael Reyes han adoptado tales como: Sistema de Gestión Ambiental, Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Sistema de Seguridad en la Información, establecidos en los ítem 1,2,3 de las condiciones técnicas adicionales del anexo especificaciones técnicas mínimas, con el fin de mitigar cualquier tipo de riesgo o incumplimiento a los mismos y las demás señalas en el anexo de las condiciones técnicas.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
17). Cumplir en la totalidad con lo estipulado en las condiciones técnicas mínimas y las obligaciones del arrendatario que hacen parte integral del estudio previo y del presente contrato.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÈCNICAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIO	OBSERVACIONES
1	**DESTINACIÓN ESPECIFICA DEL INMUEBLE:** El inmueble dado en arrendamiento denominado COMEDOR, será destinado única y exclusivamente para el suministro de alimentación al personal de estudiante y auxiliares en periodo instrucción y formación de la ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión el bien se encuentra destinado para el objeto para el cual fue contratado.
2	**DESCRIPCIÓN Y LUGAR DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE:** El espacio físico destinado para el arrendamiento se encuentra ubicado en el edificio principal la Escuela de Policía Rafael Reyes, carrera 2 N° 8-98 en el municipio de Santa Rosa de Viterbo, denominado Comedor de Estudiantes el cual cuenta con un área Total de = 682,08 ubicación barrio centro, Nro. de registro SAP/SILOG: 900407000000000000399686, de acuerdo al Formato de avalúo para bienes inmuebles código: 2BS-FR-0033, fecha 06/12/2021 versión:2.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
3	**FORMA DE PAGO OBLIGACIONES:** El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en monada legal colombiana con pagos anticipados, correspondientes a la suma de **DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE ($12.719.700,00) con IVA INCLUIDO** para un valor total a pagar por doce meses por la suma de **CIENTO CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS. ($152.636.400,00) con IVA INCLUIDO**, por doce (12) meses, este valor NO incluye el pago de servicios públicos (ENERGÍA ELÉCTRICA, ACUEDUCTO, ASEO y GAS.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha se han adelantado las siguientes actividades mediante comunicaciones oficiales GE-2026-002567-ESREY del 04/11/2026 y GE-2026-002300-ESREY del 27/10/2026 certifico el pago de servicios públicos, así: • Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04299542 de fecha 04/11/2026, el contratista cancelo el valor de DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS

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

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

PAGO SERVICIOS PUBLICOS:

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

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

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

- Para el servicio de gas, el arrendatario deberá cancelar mensualmente de acuerdo a los recibos emitidos por la empresa GRUPO VANTI, cuenta o referencia de pago N° 80313792 y 80100949, debiendo remitir copia de los pagos al supervisor.

- Para el servicio de aseo y alcantarillado, la Escuela de Policía Rafael Reyes tiene dentro de las instalaciones nacimientos de agua naturales de los cuales se provee agua a todas las instalaciones de la unidad, por lo cual no cuenta con medidores o cobros por concepto de acueducto, por otro lado la empresa de servicios públicos de Santa Rosa de Viterbo "EMPOVITERBO S.A E.S.P" determino un cargo fijo mensual que corresponde a un valor de $1.012.600, (sujeto a variaciones del prestador). ***EL PRESENTE ITEM FUE AJUSTADO TENIENDO EN CUENTA EL MODIFICATORIO NUMERO 01 CONTRATO 58-130094-25 DEL 01 DE ABRIL DE 2026.**

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

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

Cuenta Corriente N°: 11054000026-2
Recaudo Código 1 (Arrendamiento)
Recaudo Código 2 (Servicios públicos)
Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez
Banco: Banco Popular

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

PESOS CON CERO CENTAVOS ($12.719.700,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de noviembre.

- Transacciones No. API902864932322670O4 y API902864962826037S1 DEL 29/10/2026, el contratista canceló el valor de ($ 6.691.000,00) SEIS MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y UN MIL PESOS, correspondiente al consumo de servicios públicos gas natural.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 0429984 de fecha 04/11/2026, el contratista cancelo el valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS TRECE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS CON SESENTA Y CINCO CENTAVOS ($ 3.813.593,65) M/CTE, por concepto de energía eléctrica.
- Mediante comprobante de pago del Banco Popular No. 04299840 de fecha 04/11/2026, el contratista cancelo el valor de UN MILLÓN DOCE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.012.600,00) M/CTE, por concepto de Acueducto, aseo y alcantarillado.
- Mediante Acta No. AE-2026-003012-ESREY del 04/11/2026, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.
- Mediante acta AC-2026-002994-ESREY del 04/11/2026 que trata del comité de alimentos presidido por el señor Teniente Coronel LOPEZ PARADA EDWIN ALEXANDER director Escuela De Policía Rafael Reyes, el señor Capitán Eliecer Alexis Nieves Lizarazo, supervisor del contrato y el señor Juan Pablo Gómez García, administrador del contrato del comedor de estudiantes y personal de estudiantes representantes asistente del mismo.

	No obstante, el incumplimiento al pago del valor mensualizado del contrato, en los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo. El arrendatario deberá hacer entrega a la supervisión del contrato copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, al día calendario siguiente de haberlos realizado, al Supervisor del Contrato para su respectivo control. (de conformidad con la forma de pago).		
4	**CAPACIDAD OPERATIVA:** El oferente deberá certificar por escrito en la oferta que cuenta y/o se compromete según sea el caso con los siguientes aspectos relacionados a la capacidad operativa: 1. El interesado debe contar con el recurso económico, técnico y humano para prestar el servicio de alimentación para una capacidad de atención de 1200 a 1500 aproximadamente, dando cumplimiento a suministrar tres (3) alimentaciones diarias que comprenden: desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio(estancia) para el personal de estudiantes y auxiliares de policía, de acuerdo al monto de la partida diaria de alimentación establecida en la Resolución No. 1170 del 17 de marzo de 2025, y las que la modifiquen, valor diario que corresponde a la suma de VEINTE MIL PESOS MONEDA LEGAL ($20.000,00) para Estudiantes y Auxiliares de Policía. 2. Suministrar y mantener disponibles durante la ejecución del contrato de 1200 a 1500 menajes compuestos por plato para sopa, bandeja, pocillo, cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor), utensilios que deberán ser de material de melanina color blanca, no tóxico, ni corrosivo ni en madera; y mínimo 04 dispensadores con la capacidad de mantener las bebidas a la temperatura adecuada, que supla la necesidad del personal y con los demás equipos elementos que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual, debiendo reponer o remplazar aquellos que presenten deterioro de manera inmediata, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas. A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión. Mediante comunicación oficial GE-2026-002561-ESREY del 31/10/2026 se certifica informe de operacionalización del servicio en el comedor de estudiantes.
5	**HORARIO:** • El horario de atención será el determinado por la administración de acuerdo al número de alumnos y auxiliares y la programación de estudios de los mismos, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención los 7 días de la semana, según la necesidad, de lunes a domingo y días festivos, con disponibilidad de las 24 horas del día. • El horario para ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. • El proponente (arrendatario) ejercerá el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando la mejora continua y las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas. • El proponente (arrendatario) debe tener la capacidad de atender el paso al comedor con la cantidad de personal necesaria para que sea ágil y sea atendido de una manera respetuosa.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, mediante comunicación oficial GE-2026-000086-ESREY el señor contratista soporta formatos de declaración de confidencialidad, los cuales reposan en la carpeta física del contrato en la ESVEL.
6	El arrendatario deberá garantizar los estándares de calidad de los productos (alimentos), para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios de sus empleados y prestaciones sociales, calidad en los productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias y la certificación de la disposición final de los residuos producidos.	SI	COMPAÑÍA ASEGURADORA: SEGUROS DEL ESTADO S.A. PÓLIZA DEL CONTRATO DE CUMPLIMIENTO No. 60-44-101017231, Anexo 0, Expedida el: 30/12/2025. **Amparo** | **Valor asegurado** | **%** | **Vigencia (día-mes-año) Desde** | **Hasta** Cumplimiento del contrato | $ 114.477.300,00 | 20 % | 30/12/2025 | 04/07/2030 Mediante mensaje de datos Nro. 129 / GACIN AGRUP del 03 de abril de 2026 se realiza solicitud póliza responsabilidad civil extracontractual. Mediante comunicación oficial GE-2026-000969-ESREY del 09/04/2026 se da cumplimiento a la Póliza de responsabilidad civil y extracontractual. **Amparo** | | **%** | **Vigencia (día-mes-año)**

			Valor asegurado		Desde	Hasta
		Cumplimiento de contrato	$ 300,181,000,00	10 %	05/03/2026	05/03/2027

7	**MENÚS:** 1. El arrendatario deberá presentar en la propuesta un mínimo de siete (7) menús diarios que contengan desayuno, almuerzo, cena y refrigerio con el fin de que haya rotación o variedad en el suministro en los siete días de la semana, estos deberán ser aprobados y verificados por un NUTRICIONISTA cumpliendo con una alimentación balanceada y saludable cumpliendo con los 6 grupos de alimentos que tienen que estar presentes diariamente, el número de raciones que se tienen que consumir al día de cada uno de estos grupos y el gramaje de las raciones. 2. Los menús deben ser cambiados cada dos (2) meses, para lo cual el arrendatario deberá presentar la propuesta ante el supervisor del contrato, quien los presentará para consideración y autorización de la Dirección de la Escuela, emitiendo concepto de viabilidad remitiendo los soportes físicos de lo actuado al expediente del contrato. 3. Una vez aprobados los menús se debe publicar y actualizar en la cartelera de información de las instalaciones del restaurante. 4. Debe suministrar dentro del menú básico de desayuno, almuerzos y comidas, las tablas nutricionales de alimentos energéticos, constructores reguladores suficientes para el desarrollo físico y académico de la Escuela, superando la porción de un plato corriente.	SI	*En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, a través del comunicado GE-2026-002559-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de octubre de 2026, mediante comunicación oficial GE-2026-002560-ESREY del 31/10/2026 que trata de informe de acciones de mejora en el servicio en el comedor de estudiantes.*
8	**OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** • Cumplir con las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo (salud, pensión, riesgos profesionales) con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, pensión y riesgos laborales. Aplicando lo que establece el literal III del Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", *(...) Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial "202031400612321", emitió concepto relacionado con el* ***aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional****, efectuando sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA).* *Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.* • Mantener en forma permanente el personal que prestara los servicios debidamente calificados y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortes al personal que requiera de sus servicios. • No podrá contratar a menores de edad. • Atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) • Abstenerse de vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida que vea afectada la prestación del servicio. • No está autorizado instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios. • Vigilancia. Correrá por cuenta del arrendador del sitio, debiendo el arrendatario mantener las condiciones mínimas de seguridad como los es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá manejar el administrador o personal designado por el arrendatario.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-002185-ESREY, el señor contratista soporta certificación de afiliación de EPS, AFP Y ARL, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-000088-ESREY se soporta los contratos laborales del personal de trabajadores, así mismo mediante comunicado GE-2026-002559-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de octubre de 2026 se incluyen las planillas de pago de Parafiscales.

- Mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.
- El arrendatario deberá suministrar y mantener disponibles durante la ejecución los equipos y elementos necesarios para la prestación del servicio.
- Las obligaciones o responsabilidades que adquiera el arrendatario no deben afectar la imagen instruccional de la unidad.
- Mantener en perfecto estado de funcionamiento, extintor y medidor de proyección contra incendio en el restaurante y demás sitios en donde haya peligro de incendio, así como la adecuada protección de redes eléctricas, almacenamiento de material inflamable y el cumplimiento de normas de seguridad a todo el personal a su cargo.
- El personal que preste los servicios deberá mantener presentación personal impecable (La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia preferiblemente de color blanco o colores claros, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado).
- El arrendatario deberá de devolver el inmueble al arrendador en las condiciones en las que se hizo entrega al momento de iniciar la ejecución del contrato realizando las reparaciones en generales a que haya lugar (resanes y pintura), entregando a la supervisión del contrato el informe de las condiciones de entrega de las instalaciones.
- El arrendatario al finalizar el plazo de ejecución del contrato deberá devolver el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por el supervisor del contrato y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros.
- El arrendatario durante la ejecución del contrato debe velar por el cuidado y custodia del inventario relacionado, informando a la supervisión del contrato de forma oportuna cualquier daño o situación presentada:

ITEM	CANT	ELEMENTOS	N° DE INVENTARIO	ESTADO
1	1	PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO	8004070000000000002998 319	Bueno
2	1	PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO	8004070000000000002998 320	Bueno
3	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002998 308	Bueno
4	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002998 309	Bueno
5	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002998 310	Bueno
6	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002998 311	Bueno
7	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002998 312	Bueno
8	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002998 313	Bueno
9	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002998 314	Bueno
10	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002998 315	Bueno
11	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002998 345	Bueno
12	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002998 346	Bueno
13	1	ESTUFA A GAS	8004070000000000002998 339	Bueno
14	1	HORNO A GAS	8004070000000000002998 321	Bueno
15	1	PELADORA DE PAPA	8004070000000000002998 318	Bueno
16	1	CAMPANA EXTRACTORA	8004070000000000002998 328	Bueno
17	1	MARMITA DE 40 GALONES	8004070000000000003211 307	Bueno
18	1	MARMITA DE 40 GALONES	8004070000000000003211 314	Bueno
19	1	AMASADORA PARA PANADERIA	8004070000000000003211 313	Bueno
20	1	ASADOR BARBACOA A GAS	8004070000000000003211 312	Bueno
21	1	ASADOR BARBACOA A GAS	8004070000000000003211 315	Bueno
22	1	HORNO A GAS TERMOSTATO DOBLE PUERTA	8004070000000000003211 311	Bueno
23	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211 318	Bueno
24	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211 320	Bueno
25	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211 321	Bueno
26	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211 322	Bueno
27	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211 323	Bueno

	28	1	MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 1500X600X7	9004070000000000000211 526	Bueno
	29	1	MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 1500X600X7	9004070000000000000211 529	Bueno

"LA ANTERIOR TABLA FUE AJUSTADA TENIENDO EN CUENTA EL MODIFICATORIO NUMERO 01 CONTRATO 80-130094-25 DEL 01 DE ABRIL DE 2026.

DOTACIÓN DEL PERSONAL:

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

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

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

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

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

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

9	Una vez se dé inicio a la ejecución del contrato, el arrendatario deberá presentar la información a la que haya lugar de acuerdo al Ítem 24 de las especificaciones técnicas "Requisitos del personal" para adelantar los respectivos estudio de seguridad en coordinación con la supervisión del contrato quien realizara las diligencias pertinentes con la seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar con el fin de adelantar los respectivos estudios de seguridad y confiabilidad, al arrendatario y al personal que desarrollara las labores objeto del contrato; si llegado el caso alguna de las hojas de vida del personal presentado a laborar no cumple el respectivo estudio de seguridad, el arrendatario deberá suplir esta necesidad con la presentación de una persona distinta a la rechazada para realizar nuevamente el estudio de seguridad, si el arrendador lo requiere. Cada que surta un cambio o situación respecto al personal que labora se efectuaran los respectivos estudios de seguridad.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000085-ESREY, el señor contratista soporta certificación de afiliación de EPS, AFP Y ARL, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-00085-ESREY se soporta los contratos laborales del personal de trabajadores, mediante comunicación oficial GE-2026-000087-ESREY se entregan formatos de estudio de confiabilidad a persona natural, soportes que reposan físico en la carpeta de contrato ESVEL Al momento se realizo solicitud del contratista para adelantar contratación de 06 personas mediante comunicación oficial GE-2026-001701-ESREY del 30/08/2026. Mediante comunicación oficial GE-2026-002167-ESREY del 04/09/2026 se informa la terminación del contrato de 06 funcionarios, los cuales reposan en la carpeta del contrato en la ESVEL. Mediante comunicación oficial GE-2026-002004-ESREY el señor contratista remite cumplimiento de documentación, contratos y hojas de vida de un personal de trabajadores. Mediante comunicación oficial GE-2026-002167-ESREY el señor contratista remite cumplimiento de documentación, contratos y hojas de vida de un personal de trabajadores. todo reposa en la carpeta del contrato en la ESVEL.
10	**CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:** 1. Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sobre Buenas prácticas de manufactura y salubridad pública.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000084-ESREY, el señor contratista soporta cumplimiento de curso para manipulación de alimentos y mediante comunicación oficial GE-2026-

	2. Utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales cumplan entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el ordenador de gasto o la supervisión del contrato podrán ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bactariológicos en uso o en stock. 3. Realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. 4. Ofrecer productos con alta calidad, nutrición completa, rica en fibra y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre sí las proporciones de cada uno de los nutrientes, rica en fibra, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional. 5. Adquirir los elementos en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. 6. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescado, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. 7. El arrendatario debe suministrar y garantizar en el portafolio de servicios una línea de comida saludable, ajustada a los diferentes hábitos de alimentación, formas de ejercicio físico, tipos de trabajo, la relación con el medio ambiente y las características socioeconómicas, propios de cada lugar.		000091-ESREY soporte el cumplimiento de certificados médicos para manipuladores de alimentos, soportes que reposan físicos en la carpeta del contrato en la ESVEL. Mediante comunicado oficial GE-2026-002559-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de octubre de 2026 se remite cumplimiento del presente ítem. Mediante comunicado oficial GE-2026-002064-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a datos de seguridad de los productos químicos se certifica cumplimiento del presente ítem. Mediante comunicado oficial GE-2026-002563-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a documentación proveedores locales se certifica cumplimiento del presente ítem.
11	**MANEJO MATERIAS PRIMAS:** 1. Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. 2. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen son las especificaciones de calidad establecidas al efecto. 3. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. 4. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. 5. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración (estibas o estantes). 6. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. 7. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos. 8. Destinar un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimiento, control de temperatura, humedad, ventilaciones libres de arácnidos y roedores. 9. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. 10. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garantice la buena calidad.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000084-ESREY, el señor contratista soporta cumplimiento de curso para manipulación de alimentos y mediante comunicación oficial GE-2026-000091-ESREY soporte el cumplimiento de certificados médicos para manipuladores de alimentos. Mediante comunicado oficial GE-2026-002559-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de octubre de 2026 se remite cumplimiento del presente ítem. Mediante comunicado oficial GE-2026-002064-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a datos de seguridad de los productos químicos se certifica cumplimiento del presente ítem. Mediante comunicado oficial GE-2026-002563-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a documentación proveedores locales se certifica cumplimiento del presente ítem.
12	**ASEO Y LIMPIEZA:** El aseo y limpieza del área arrendada es responsabilidad del arrendatario, cumpliendo con lo siguiente: 1. El arrendatario deberá barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones, o con disponibilidad de los elementos de aseo necesarios para el aseo y buena presentación a la hora de recibir los alimentos tales como: jabón, esponjillas, traperos, escobas, desinfectantes y demás que se requieran, verificación que se adelantar por el supervisor de contrato con el fin de verificar las condiciones de los mismos en cumplimiento a las normas ambientales.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicado oficial GE-2026-2559-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de octubre de 2026 se remite cumplimiento del presente ítem. Mediante comunicado oficial GE-2026-002064-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a datos de seguridad

	2. Implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras, teniendo en cuenta que el uso de jabones, detergentes estos deben ser biodegradables. 3. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. 4. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizado. Deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. 5. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. 6. Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. 7. Utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. 8. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). 9. Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. 10. El arrendatario dispondrá de personal para desarrollar las actividades diarias del lavado y limpieza de los utensilios como menajes, equipos y elementos que permiten el suministro de los alimentos. 11. El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los residuos sólidos, que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar para que los residuos sólidos sean llevados al centro de acopio en los horarios para recolección de estos, asimismo, deberá llevar un control de la generación y disposición final de los mismos.		de los productos químicos se certifica cumplimiento del presente ítem. Mediante comunicado oficial GE-2026-002563-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a documentación proveedores locales se certifica cumplimiento del presente ítem.
13	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.** El personal que trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes practicas higiénicas y medias de protección: 1. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación en los alimentos. 3. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla gorro u otro medio efectivo. 5. Uso en todo momento del tapabocas. 6. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 7. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 8. Cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013. 9. Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. 10. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. 11. Descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. 12. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). 13. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). 14. Las grasas o aceites utilizados no deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado entre otros, deberá realizar la disposición final de toda grasa que presente olor o aspecto desagradable. 15. Deberá descartarse todo alimento, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. 16. Deberá descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. 17. Deberá descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de alifos en forma que encubra	Si	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicado oficial GE-2026-002559-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de octubre de 2026 se remite cumplimiento del presente ítem. Mediante comunicado oficial GE-2026-002564-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a datos de seguridad de los productos químicos se certifica cumplimiento del presente ítem. Mediante comunicado oficial GE-2026-002563-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a documentación proveedores locales se certifica cumplimiento del presente ítem.

	características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. 18. Utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización. 19. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados por la mala manipulación o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. 20. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados de los alimentos el arrendatario será el único y directo responsable. 21. Ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifique o adicionen.		
14	**MANTENIMIENTO INSTALACIONES Y EQUIPOS:** 1. El oferente debe presentar en su oferta certificación por escrito que se compromete a realizar mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo, que para el efecto le sea entregado mediante inventario, sin costo alguno para la Policía Nacional. 2. El arrendatario deberá realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos (neveras, marmitas, congeladores, licuadoras, hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el Organismo Nacional de Acreditación Colombiana – ONAC, **mínimo cada seis (06) meses,** o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), incluyendo parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, presentando el respectivo soporte o certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. 3. El arrendatario deberá realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladoras especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), **con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva,** o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC, presentar informe con evidencia al supervisor del contrato. 4. El arrendatario deberá realizar reparaciones locativas a que haya lugar, conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización por escrito de la Dirección de la Escuela con concepto del supervisor del contrato, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa. 5. El arrendatario deberá responder y adelantar el respectivo mantenimiento correctivo a las sillas y mesas asignadas y entregadas bajo inventario de la zona del comedor, que presenten daño. 6. El arrendatario deberá propender por el cuidado y mantenimiento del inmueble realizando las reparaciones menores a que haya lugar (resanes y pintura), durante la ejecución del contrato, con el fin de conservarlas y mantener la presentación de las mismas. Notas: • Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato. • Se deben realizar mantenimiento preventivo con el fin de que se conserven los alimentos.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas. Mediante comunicaciones oficiales GE-2026-002280-ESREY del 22/10/2026, el señor contratista soporta informe de limpieza y desinfección trampas de grasa durante el mes de octubre de 2026. Mediante comunicado oficial GE-2026-002559-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de octubre de 2026 se certifica cumplimiento del presente ítem. Mediante comunicación oficial GE-2026-002281-ESREY del 22/10/2026 se informó daño bajante comedor 1.
15	**CAPACITACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS SANITARIAS:** Educación y capacitación: De acuerdo a lo establecido en el artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. • El arrendatario debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas. Mediante comunicación oficial GE-2026-000084-ESREY, el señor contratista soporta cumplimiento de curso para manipulación de alimentos y mediante comunicación oficial GE-2026-000091-ESREY soporte el cumplimiento de certificados médicos para manipuladores de alimentos, los cuales reposan de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL. Mediante comunicado oficial GE-2026-002559-ESREY del 31/10/2026 cuyo

	personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad." • Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos • Dar cumplimiento a las capacitaciones requeridas como mínimo para dar inicio a la ejecución del contrato, relacionados en el ítem 24 requisitos del personal. (f REQUISITOS DEL PERSONAL).		asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de octubre de 2026 se certifica cumplimiento del presente ítem.
16	El arrendatario debe dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones". Artículo 1: La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000084-ESREY, el señor contratista soporta cumplimiento de curso para manipulación de alimentos y mediante comunicación oficial GE-2026-000091-ESREY soporte el cumplimiento de certificados médicos para manipuladores de alimentos y Mediante comunicación oficial GE-2026-000079-ESREY, el señor contratista soporta manual de buenas prácticas de manufactura, los cuales reposan de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL Mediante comunicado oficial GE-2026-002559-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de octubre de 2026 se certifica cumplimiento del presente ítem.
17	Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del objeto del presente contrato y hasta la culminación del mismo, deberá contar con la siguiente infraestructura de comunicación: • Número activo teléfono fijo de oficina • Dirección fidedigna para envío de correspondencia. • Números de telefonía fija o móvil en el sitio arrendado. • Dirección de correo electrónico activo. • Cuenta bancaria activa.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, mediante comunicación oficial GE-2026-00088-ESREY se soporta los contratos laborales del personal de trabajadores y mediante comunicación oficial GE-2025-000111-ESREY - GE-2026-001072-ESREY del 25/05/2026 y GE-2026-002004-ESREY y GE-2026-002187-ESREY, se remitió cumplimiento hojas de vida, información que reposa de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL así mismo las hojas de vida con la debida información solicitada en la presente especificación técnica fueron cargadas en el SECOP II el día 13/01/2026.
18	**PAGO ASIGNACIÓN PARTIDA DIARIA ALIMENTACIÓN:** Al arrendatario se le realizará el pago del suministro de la alimentación, autorizado por los estudiantes y auxiliares mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037, tramitado por el supervisor del contrato ante la tesorería de la Escuela de carabineros Provincia de Vélez, y para tal efecto el arrendatario deberá presentar certificación bancaria. • Asignación de la partida de alimentación: Ministerio de Defensa nacional mediante Resolución No. 1170 del 17 de marzo de 2025, y las que la modifiquen, valor diario que corresponde a la suma de VEINTE MIL PESOS MONEDA LEGAL ($20.000,00), para Estudiantes y Auxiliares de Policía, en su parágrafo, La partida de alimentación de que trata la presente resolución comprende desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio que en adelante se denominara estancia, montos que le son transferidos a través de procedimiento existentes, con el fin de suplir la misma por parte de persona natural o jurídica , que se encuentren en capacidad de suministrar mencionando servicio según variedad de platos y menús dispuestos	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha se deja constancia de la actualización del valor de la partida de alimentación por un valor de $21.400,00 dejando soportado de la resolución 001786 del 03 de marzo de 2026. Mediante comunicado oficial GE-2026-002559-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de octubre de 2026 se certifica cumplimiento del presente ítem. Mediante comunicación oficial GE-2026-002245-ESREY del 06/10/2026, el señor contratista soporta cumplimiento cambio de menús para el mes de octubre, así mismo mediante comunicación GE-2026-002284-ESREY se realizó cambio del menú para la cena del día 30/10/2026.
19	El arrendatario certifico por escrito y presento en su oferta el mejoramiento de las condiciones mínimas presentadas en calidad de la alimentación, menús diferenciales, comidas especiales, refrigerios, actividades diferenciales y las demás que a su consideración busquen garantizar y mejorar la calidad en la prestación del servicio y bienestar del personal objeto del servicio. (Esto debe	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicado oficial GE-2026-002559-ESREY del 31/10/2026 cuyo asunto corresponde a

	obedecer a lo presentado en la solicitud de información SI-ESREY COAGR-2025-41.)		informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de octubre de 2026 se certifica cumplimiento del presente ítem, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-002580-ESREY del 31/10/2026 se certifica informe acciones de mejora en el servicio en el comedor de estudiantes.
20	El arrendatario deberá presentar en su oferta constancia firmada por el contador público y/o revisor fiscal o bajo gravedad que se encuentra en condiciones financieras representadas en su solvencia económica, para cumplir con el pago del canon de arrendamiento establecido por la ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ", el pago de los servicios públicos, el pago de salarios y seguridad social al personal encargado de la administración y preparación de los alimentos, y demás obligaciones necesarias para el cumplimiento del objeto contractual y las especificaciones técnicas del proceso de contratación.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión, la información aquí requerida reposa en la carpeta del contrato en la ESVEL.
21	El arrendatario certifico que se compromete a presentar en un tiempo no mayor a (1) un mes a partir del acta de inicio el manual de buenas prácticas de manufactura aplicable al establecimiento arrendado, plan de capacitación, programa de control de proveedores y materias primas, programa de muestreo; especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, siendo potestativo del arrendatario mejorar las condiciones mínimas, con el fin de garantizar y mejorar la calidad en la prestación del servicio y bienestar del personal beneficiario del contrato.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000079-ESREY, el señor contratista soporta manual de buenas prácticas de manufactura, la cual reposa de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL.
22	El arrendatario deberá instalar y poner en funcionamiento y mantener durante toda la ejecución del contrato un sistema de circuito cerrado de televisión – CCTV, ubicado exclusivamente al interior del espacio arrendado, con el fin de garantizar la supervisión y control permanente del servicio de alimentación, flujo de ingreso al comedor, manipulación de alimentos y demás actividades relacionadas con la prestación del servicio. El sistema deberá contar como mínimo con cámaras digitales de alta resolución, almacenamiento continuo de videograbaciones no inferior a treinta (30) días y los mecanismos necesarios para garantizar la integridad, respaldo y disponibilidad de las imágenes. La instalación, funcionamiento y mantenimiento del sistema estarán a cargo del arrendatario, sin costo adicional para la Policía Nacional, y su operación deberá cumplir con la normatividad vigente en materia de protección de datos personales y seguridad de la información. Nota: el cumplimiento de este ítem debe estar alineado con los lineamientos establecidos en el anexo COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN. (Manual de la Información de la Policía Nacional adoptado mediante la Resolución 04408 de 2024).	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000078-ESREY, el señor contratista soporta instalación de CCTV y mediante comunicación oficial GE-2026-000075-ESREY certifica la instalación de un lector biométrico electrónico para control de acceso.
23	El arrendatario deberá instalar y mantener un sistema electrónico moderno de control de acceso, basado en tecnologías actuales que permitan la identificación segura y automatizada de los estudiantes y auxiliares que ingresan al comedor para recibir su alimentación, con el fin de generar controles adecuados para establecer las cantidades del personal que consume la alimentación. El sistema deberá permitir, como mínimo, la lectura electrónica del documento de identidad (por código de barras, QR, banda magnética, RFID u otra tecnología equivalente), la validación del usuario autorizado, el registro de fecha, hora y tipo de alimentación suministrada, así como la generación de comprobantes físicos o digitales según se requiera. El sistema deberá garantizar un flujo ágil y continuo de usuarios, permitiendo procesar el ingreso masivo del personal en tiempos compatibles con la operación institucional. Su funcionamiento deberá ser estable, seguro, con capacidad de generar reportes periódicos para el supervisor del contrato, y cumplir con los lineamientos de seguridad de la información establecidos por la Policía Nacional. La instalación, funcionamiento y mantenimiento del sistema estarán a cargo del arrendatario, sin costo adicional para la Policía Nacional, y su operación deberá cumplir con la normatividad vigente en materia de protección de datos personales y seguridad de la información. Nota: El cumplimiento de este ítem debe estar alineado con los lineamientos establecidos en el anexo COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN. (Manual de la Información de la Policía Nacional adoptado mediante la Resolución 04408 de 2024).	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000076-ESREY, el señor contratista soporta instalación de CCTV y mediante comunicación oficial GE-2026-000075-ESREY certifica la instalación de un lector biométrico electrónico para control de acceso, información que reposa de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL.
24	**REQUISITOS DEL PERSONAL**: El arrendatario presento certificación por escrito donde manifiesto que cuenta con el personal que a continuación se relaciona, con los siguientes requisitos así:	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicación oficial GE-2026-000085-ESREY, el señor contratista soporta certificación de

NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO: Educación recibida en entidades educativas debidamente reconocidas ante el ministerio de educación.

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

1. **FORMACIÓN:** Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollara las actividades de manipulación de alimentos deberán contar con cursos y/o capacitaciones como mínimo en:

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

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

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

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

- Datos personales completos.
- Cédula de ciudadanía.
- Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación.
- Antecedentes de la Contraloría General de la Nación.
- Antecedentes judiciales de la Policía Nacional.
- Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional.
- Certificaciones de Nivel Académico, Formación y/o Capacitación (para lo cual debe anexar copia de Diploma o acta de grado).
- Certificaciones de Experiencia de Personal.

afiliación de EPS, AFP Y ARL, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-00088-ESREY se soporta los contratos laborales del personal de trabajadores y mediante comunicación oficial GE-2026-000111-ESREY - GE-2026-001072-ESREY del 25/05/2026 y GE-2026-002004-ESREY - GE-2026-002167-ESREY se remitió cumplimiento hojas de vida, información que reposa de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL, así mismo las hojas de vida con la debida información solicitada en la presente especificación técnica fueron cargadas en el SECOP II el día 13/01/2026.

	• teniendo en cuenta en lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Estado de salud. "*El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen (...)*", (requisitos que deberán ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría de Salud o quien haga sus veces). • Certificados de afiliación a los sistemas de seguridad social a salud (EPS), Riesgos Laborales (ARL) Y Pensión (AFP). • Contrato de trabajo suscrito con todos y cada uno de sus trabajadores, este debe cumplir con las condiciones del código sustantivo de trabajo. **La supervisión del contrato verificará la documentación publicada en el SECOP II y emitirá concepto de viabilidad y aprobación mediante comunicación oficial ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente y proceder a la firma del acta de inicio a la ejecución del contrato. Nota 1.** El incumplimiento de lo anterior, no se permitirá el ingreso a las instalaciones de la Escuela. **Nota 2:** Así mismo en el momento de realizar cualquier cambio en el personal antes mencionado y presentado para la ejecución del contrato, el arrendatario deberá realizar la solicitud ante el Supervisor del Contrato anexando los requisitos que en cada caso se indican, para ser aprobados con mínimo cinco (5) días de anterioridad, quien emitirá el concepto de viabilidad y la documentación ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente del contrato.		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL, y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles y conforme con el numeral II. LINEAMIENTOS AMBIENTALES PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES establecidos en el Instructivo 024 de 20 el arrendatario deberá: 1. Dar cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Capítulo VI SANEAMIENTO en su artículo 26 Plan de Saneamiento: *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:* - *Limpieza y desinfección* - *Desechos sólidos* - *Control de plagas* - *Abastecimiento o suministro de agua potable.* Realizar y presentar al supervisor del contrato el Plan de Saneamiento Básico, (**30 días después de la firma del contrato**), dando cumplimiento a la normatividad antes mencionada. 2. Presentar al supervisor del contrato un plan de gestión integral de residuos el cual incluya la identificación de los residuos peligrosos y no peligrosos generados en cada una de las actividades y servicios prestados (***30 días después de la firma del contrato***), el plan de gestión integral de residuos deberá dar cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales como es el caso del Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio. 3. No puede realizar vertimientos de sustancias peligrosas, "*se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea*	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, Mediante comunicaciones oficiales GE-2026-002280-ESREY del 22/10/2026, el señor contratista soporta informe de limpieza y desinfección trampas de grasa durante el mes de octubre de 2026, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-002562-ESREY del 31/10/2026 se soporta el informe de actividades recolección de residuos durante el mes de octubre de 3026 y Mediante comunicación oficial GE-2026-002559-ESREY del 31/10/2026, el señor contratista soporta informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de octubre de 2026. Mediante comunicación oficial GE-2026-002560-ESREY del 31/10/2026 se remite informe acciones de mejora en el servicio de comedor para certificar el cumplimiento del presente ítem.

considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que modifique o sustituya.

4. El arrendatario deberá instalar un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales sólidos generados por la actividad de lavado de loza con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generen.
5. Realizar con personal técnico idóneo y con experiencia realizar la limpieza y mantenimiento de la trampa (portátil, externa y/o fija) **cada 8 días (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio)**, dejando como soporte un informe el cual debe incluir registro fotográfico y descripción de las actividades desarrolladas. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos. Se deberá entregar el informe de la limpieza y mantenimiento de la trampa de grasas y los certificados de disposición final al supervisor del contrato cada vez, que se realice dicha actividad. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, dejando soporte se su entrega y disposición final.
6. Dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones*".
7. El arrendatario debe disponer de puntos ecológicos o contenedores y bolsas apropiadas plenamente identificados, según el código de colores establecidos con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio" y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "*Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", así:

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

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

8. Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:
   - Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.
   - Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.
   - Eliminar el uso de mezcladores plásticos.
   - Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos por materiales que no contaminen el ambiente.

9. De conformidad con lo dispuesto en la resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismo, y **presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual** en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

	10. Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de la Unidad. 11. Garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva 04 de 2012 "Política Cero papel". 12. Garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de la Unidad posean etiquetas y cuenten con las fichas de datos de seguridad (FDS), teniendo en cuenta el Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de la Organización de las Naciones Unidas sexta edición (2015) y deberá dar cumplimiento a la resolución No. 0773 de 2021 "Por las cual se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química". • La información de las fichas de datos de seguridad de los productos químicos que serán **utilizados se deberá entregar del contrato 30 días después del inicio de la ejecución del contrato**, en idioma español, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"* 13. Garantizar que los equipos electrónicos cumplan con las normas técnicas de eficiencia energética (de 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-. 14. 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 65% y el 75%. 15. El arrendatario diligencio el documento con referencia ADMINISTRACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.		
2	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 el con el arrendatario debe cumplir con los siguientes requerimientos: 1. En concordancia al Decreto 1072 del 26/05/2015 y Decreto 052 de 12-01-2017 y demás normas que lo modifiquen, el oferente se compromete a dar estricto cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) de acuerdo a la actividad que desempeñe, presentando junto con la propuesta, la respectiva certificación del proceso de implementación del SGSST llevado a cabo en la empresa, expedido por parte de la ARL y/o por parte del Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo debidamente firmado con expedición no mayor a treinta (30) días, anexando copia de la Licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y el certificado del curso de 50 horas en Seguridad y Salud en el Trabajo. 2. Realizar la afiliación a EPS, AFP y ARL el día 01 de la ejecución del contrato. El arrendatario se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas. Nota: para la ejecución del contrato el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en RIESGO 5, de sus empleados ya que independiente de la actividad a desempeñar se debe calificar por el centro de trabajo, para este caso la Escuela de	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas. Mediante comunicación oficial GE-2026-000085-ESREY, el señor contratista soporta certificación de afiliación de EPS, AFP Y ARL, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-000086-ESREY se soporta los contratos laborales *del personal de trabajadores* y mediante comunicación oficial GE-2026-002165-ESREY certifica el cumplimiento de cumplimiento de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Mediante comunicaciones oficiales GE-2026-002280-ESREY del 22/10/2026, el señor contratista soporta informe de limpieza y desinfección trampas de grasa durante el mes de septiembre de 2026, así mismo mediante comunicación oficial GE-2026-002562-ESREY del 31/10/2026 se soporta el informe de actividades recolección de residuos durante el mes de octubre de 2026 y Mediante comunicación oficial GE-2026-002559-ESREY del 31/10/2026, el señor contratista soporta informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de octubre de 2026, así mismo se anexa certificado de

	Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez" en la cual se realiza la actividad laboral. El oferente debe presentar la documentación que a continuación se relaciona, de acuerdo a las fases establecidas en la Resolución 0312 del 13/02/2019, así: • Políticas SG-SST • Reglamento Higiene y Seguridad Industrial. • Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación y valoración de Riesgos (Medio magnético) • Acta de asignación de vigía SST o conformación de COPASST según corresponda. • Matriz de elementos de proteccion personal. 3. Cumplir con los requisitos exigidos en las disposiciones legales vigentes que regulan la seguridad social, seguridad industrial y Sistema General de Seguridad y Salud en el Trabajo, para todo el personal que de manera directa realice alguna actividad para el cumplimiento del objeto del presente contrato. 4. Mediante el diligenciamiento del presente ítem certifica, que se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, a partir de la firma del contrato y durante la ejecución de este, así: • Verificar el lugar donde se desarrollará el objeto contractual, el cual de ser necesario deberá ser evaluado por un profesional idóneo mediante Análisis de Trabajo Seguro (ATS) y realizar la socialización de la matriz de peligros y riesgos, amenazas y vulnerabilidades de las actividades a desarrollar, con el fin de mitigar los riesgos potenciales y cumplir con la normatividad de seguridad y salud en el trabajo, de lo cual deberá entregar documento firmado de su socialización y entregar los soportes al supervisor del contrato. • En caso de realizar trabajo en alturas, trabajos en espacios confinados, trabajos en caliente, trabajos con energías peligrosas e izaje de cargas, entre otros, deberá contar con la certificación correspondiente para la ejecución de las actividades críticas del personal involucrado y garantizar el cumplimiento de los procedimientos para tareas que representen riesgo, los cuales deben estar alineados a la normatividad vigente y ser presentados previamente a los responsables del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez. Así mismo, el arrendatario se servirá garantizar la asistencia del responsable SGSST de su empresa, durante el desarrollo de los trabajos antes expuestos, quien será el encargado de emitir los permisos y supervisar el desarrollo de las actividades. • Según lo dispuesto en la Resolución 1401 de 2007 "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo", en caso de presentarse un accidente o incidente de trabajo, corresponde al oferente realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario a su ARL. Así mismo, presentará una copia de la documentación al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, dentro de las 48 horas de ocurrido el hecho. 5. Cumplir con las exigencias legales vigentes aplicables al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo y a su actividad económica, normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan. 6. El arrendatario es el responsable de todas las acreencias laborales que se generen con ocasión al contrato de trabajo, la POLICÍA NACIONAL no tendrá ningún vínculo laboral con los trabajadores para el desarrollo del objeto contractual. 7. CERTIFICACIÓN DE ADECUADAS INSTALACIONES: El oferente debe presentar en la ejecución del contrato certificación firmada por el representante legal donde constate que la(s) instalación(es) donde se desarrollaran las actividades propias del servicio cuenta(n) con las señalizaciones y demarcaciones de las áreas, con la finalidad de prevenir accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y situaciones de emergencia. 8. Los trabajadores que van a ingresar a las instalaciones de la ESVEL deberán dar cumplimiento al protocolo de bioseguridad establecido en la unidad, de igual manera portar en todo momento los elementos de protección personal para el cumplimiento de sus funciones. 9. El personal debe contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual el oferente asumirá su costo. 10. El arrendatario diligencio el FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. **CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS:** **EL RESPONSABLE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEBERÁ REALIZAR EL ACOMPAÑAMIENTO, así:** 1. El arrendatario durante la ejecución del contrato debe efectuar programas de fumigación **cada 2 (dos) meses**, dado cumplimiento a las disposiciones		control de plagas de la empresa FUMIPLAGAS R.P. NIT 1057464477-9 acta No 1283. Se deja soporte del informe de cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo mediante comunicación oficial GE-2026-002572-ESREY del 06/11/2026. Mediante comunicación oficial GE-2026-000983-ESREY del 13/04/2026 y GE-2026-002016-ESREY del 22/07/2026 se informa el cumplimiento y avance de los requerimientos emitidos el día 16 de marzo de 2026 en la visita por parte de la secretaria de salud dejando un cumplimiento de 90.5% en el comedor de estudiantes y 92% en la bodega del comedor los cuales reposan en la carpeta del contrato en la ESVEL

	contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. 2. Los productos insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y Seccional de Salud de Santander, según Decreto 1843 de 1991. 3. La empresa o firma prestadoras del servicio de fumigación debe contar con el concepto sanitario por parte de la secretaria de salud. 4. Una vez desarrollada esta actividad de fumigación deben presentar el certificado. Nota: Presentar a la supervisión del contrato informe físico con el respectivo registro fotográfico, formularios, certificado y antecedentes de la actividad realizada.		
3	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN** 1. CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el arrendatario debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud ,adoptara todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. 2. No está autorizado la toma de fotografías de instalaciones de la unidad y de personal que labore o en su defecto estudiantes en redes sociales y/o páginas en internet. 3. En virtud del contrato, el arrendatario se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato: así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. 4. El arrendatario diligencio el ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD. 5. Una vez firmado el contrato el arrendatario en coordinación con el supervisor del contrato, en el primer informe de supervisión presentarán diligenciados por el arrendatario y los empleados el formato "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS", Codigo: 1DT-FR-0016, soportes que deberán reposar en el expediente del contrato.	SI	En mi condición de supervisor acredito el cumplimiento con las especificaciones técnicas mínimas, mediante comunicación oficial GE-2026-000086-ESREY el señor contratista soporta formatos de declaración de confidencialidad, los cuales reposan de manera física en la carpeta del contrato en la ESVEL.

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

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

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (305) días calendario desde el día 05/01/2026 que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (60) días calendario para que finalice el plazo de ejecución en (365) días 12 meses.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

FORMA DE PAGO OBLIGACIONES:

El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana con pagos anticipados, correspondientes a la suma de **DOCE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE ($12.719.700,00) con IVA INCLUIDO** para un valor total a pagar por doce meses por la suma de **CIENTO CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS. ($152.636.400,00) con IVA INCLUIDO**, por doce (12) meses, este valor NO incluye el pago de servicios públicos (ENERGÍA ELÉCTRICA, ACUEDUCTO, ASEO y GAS.

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

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

PAGO SERVICIOS PUBLICOS:

- Se establece que los pagos son de forma mensual y deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles, previos a la notificación por el supervisor del contrato del consumo y valor a cancelar; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción del mes según corresponda.
- En la fecha que se dé inicio a la ejecución del contrato el supervisor y el arrendatario, les corresponde tomar la lectura (actual) y la del último día del mes de los medidores de energía (kwh), el arrendatario debe cancelar el valor equivalente al consumo de los días o la fracción del mes.
- Para los siguientes meses el supervisor y arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura a los cuatro (4) medidores independientes instalados en ese espacio a arrendar, el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo del periodo correspondiente lo cual quedará soportado en un acta mensual firmada por las dos partes antes mencionadas, valor que deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo, presentando copia del recibo cancelado al supervisor del contrato.
- Para el servicio de gas, el arrendatario deberá cancelar mensualmente de acuerdo a los recibos emitidos por la empresa GRUPO VANTI, cuenta o referencia de pago N° 60313792 y 60100949, debiendo remitir copia de los pagos al supervisor.
- Para el servicio de aseo y alcantarillado, la Escuela de Policía Rafael Reyes tiene dentro de las instalaciones nacimientos de agua naturales de los cuales se provee agua a todas las instalaciones de la unidad, por lo cual no cuenta con medidores o cobros por concepto de acueducto, por otro lado la empresa de servicios públicos de Santa Rosa de Viterbo "EMPOVITERBO S.A E.S.P" determino un cargo fijo mensual que corresponde a un valor de $1.012.600, (sujeto a variaciones del prestador).

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

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

Cuenta Corriente N°: 11054000026-2
Recaudo Código 1 (Arrendamiento)
Recaudo Código 2 (Servicios públicos)
Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez
Banco: Banco Popular

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

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

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

De lo antes expuesto, se deja constancia de los pagos realizados en las consignaciones del arriendo y energía, aseo y alcantarillado soportadas en la comunicación oficial No.GE-2026-002075-ESREY, relacionada, así:

ARRENDAMIENTO No. consignación 04299842 fecha 04/11/2026.
ASEO Y ALCANTARILLADO No. de consignación 04299840 de fecha 04/11/2026
SERVICIO DE ENERGÍA No. de consignación 0429984 de fecha 04/11/2026

SEGUIMIENTO PAGO DE SERVICIOS

Mediante Acta No. AE-2026-003012-ESREY del 04/11/2026, que trata de la concertación del consumo de servicios públicos "energía y acueducto" del espacio destinado para el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes, mediante contrato de arrendamiento No 58-1-30094-25.

PAGOS REALIZADOS	ARRIENDO	LUZ	AGUA	GAS	TOTAL
MES DE ENERO	$ 11.023.740,00	$ 3.090.340,64	$ 1.012.800,00	$ 5.387.200,35	$ 20.492.880,99
No. DE CONSIGNACIÓN	3867105 02/01/2026	3867109 03/02/2026	3867104 03/02/2026	API860352278086209883 y API860352326821045343 03/02/2026	
COMUNICACION OFICIAL	GE-2026-000096-ESREY	GE-2026-000096-ESREY	GE-2026-000096-ESREY	GE-2026-000073-ESREY	
MES DE FEBRERO	$ 12.719.700,00	$ 3.469.071,00	$ 1.012.600,00	$ 7.225.760,00	$ 24.427.131,00
No. DE CONSIGNACIÓN	03899894 03/03/2026	03867109 03/03/2026	3886882	API860352339580923363 y API860872443206629949 5/03/2026	
COMUNICACIÓN OFICIAL	GE-2026-000096-ESREY	GE-2026-000197-ESREY	GE-2026-000197-ESREY	GE-2026-000186-ESREY	
MES DE MARZO	$ 12.719.700,00	$ 4.120.029,49	$ 1.012.600,00	$ 7.164.380,00	$ 25.017.209,49
No. DE CONSIGNACIÓN	03899894 03/03/2026	03872973 01/04/2026	03872974 01/04/2026	API860432068748487 07 y API860432031667994 87 26/03/2026	
COMUNICACIÓN OFICIAL	GE-2026-000197-ESREY	GE-2026-000937-ESREY	GE-2026-000937-ESREY	GE-2026-000873-ESREY	
MES DE ABRIL	$ 12.719.700,00	$ 3.934.928,00	$ 1.012.600,00	$ 6.444.080,00	$ 26.111.308,00
No. DE CONSIGNACIÓN	03872973 01/04/2026	03867307 05/05/2026	03867304 05/05/2026	API811332007896387 y API811332087229282 23/04/2026	
COMUNICACIÓN OFICIAL	GE-2026-000937-ESREY	GE-2026-001034-ESREY	GE-2026-001034-ESREY	GE-2026-000990-ESREY	
MES DE MAYO	$ 12.719.700,00	$ 3.863.810,00	$ 1.012.600,00	$ 7.324.610,00	$ 24.920.720,00
No. DE CONSIGNACIÓN	03867302 05/05/2026	04027871 04/06/2026	04027866 04/06/2026	API814832144213610 3 y API814832412642742 926/05/2026	
COMUNICACIÓN OFICIAL	GE-2026-001034-ESREY	GE-2026-001114-ESREY	GE-2026-001114-ESREY	GE-2026-001054-ESREY	
MES DE JUNIO	$ 12.719.700,00	$ 3.685.050,01	$ 1.012.600,00	$ 7.334.610,00	$ 24.791.960,01
No. DE CONSIGNACIÓN	04027861 04/06/2026	04027864 03/07/2026	04027868 03/07/2026	API817433541915892 3 y API817832113777311 727/06/2026	
COMUNICACIÓN OFICIAL	GE-2026-001114-ESREY	GE-2026-001965-ESREY	GE-2026-001965-ESREY	GE-2026-001988-ESREY	

MES DE JULIO	$ 12.719.700,00	$ 4.060.901,01	$ 1.012.800,00	$ 6.327.770,00	$ 24.121.001,01
No. DE CONSIGNACIÓN	04027563 03/07/2026	04164067 04/09/2026	04164068 04/09/2026	AP8620432480038268 y AP8620432246T104738 03/07/2026	
COMUNICACIÓN OFICIAL	GE-2026-001985-ESREY	GE-2026-002075-ESREY	GE-2026-002075-ESREY	GE-2026-003023-ESREY	
MES DE AGOSTO	$ 12.719.700,00	$3.601.634,00	$ 1.012.800,00	$ 6.467.500,00	$ 25.801.784,00
No. DE CONSIGNACIÓN	03967313 DEL 03/09/2026	03968327 DEL 03/09/2026	04324848 DEL 03/09/2026	AP8623613256634467 y AP8623613309306409	
COMUNICACIÓN OFICIAL	GE-2026-002166-ESREY	GE-2026-002166-ESREY	GE-2026-002166-ESREY	GE-2026-002137-ESREY	
MES DE SEPTIEMBRE	$ 12.719.700,00	$ 3.632.368,95	$ 1.012.800,00	$ 6.288.770,00	$ 23.650.438,99
No. DE CONSIGNACIÓN	03967313 DEL 03/09/2026	04304233 DEL 02/10/2026	04304234 DEL 02/10/2026	AP8625342597471127 1 y AP8625242419237094 17/09/2026	
COMUNICACIÓN OFICIAL	GE-2026-002166-ESREY	GE-2026-002234-ESREY	GE-2026-002234-ESREY	GE-2026-002200-ESREY	
MES DE OCTUBRE	$ 12.719.700,00	$ 3.613.693,60	$ 1.012.800,00	$ 6.591.000,00	$ 24.236.893,60
No. DE CONSIGNACIÓN	04304235 DEL 02/10/2026	04289840 DEL 04/11/2026	04289841 DEL 04/11/2026	AP8628649333226T004 y AP8628649629203379 DEL 29/10/2026	
COMUNICACIÓN OFICIAL	GE-2026-002234-ESREY	GE-2026-002987-ESREY	GE-2026-002987-ESREY	GE-2026-002300-ESREY	

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato u orden de compra	$ 152.636.400,00	100%
Valor total de las entregas	$ 138.220.740,00	90,56%
Valor total facturado	$ 138.220.740,00	90,56%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0%
Valor pagado	$ 138.220.740,00	90,56%
Valor pendiente de entrega	$ 14.415.660,00	9,44%

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

5 RECOMENDACIONES:

Verificación constante por el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo e informar cualquier novedad, teniendo en cuenta que él está en el lugar de ejecución y su cercanía influye en la verificación del cumplimiento contractual, realizar la disposición final de los residuos y garantizar el control de plagas.
Realizar reposición de cubiertos que al parecer los señores estudiantes arrojan en los botes de desecho de comida, sacando el consolidado real, los cuales deben ser entregados al contratista y que sean de buena calidad.
Realizar charla nutricionista dirigida al personal de estudiantes, debiendo soportar de manera escrita el cumplimiento a la actividad.
Durante el suministro de tamal, se deberá duplicar y hasta triplicar el servicio de Estudiante Fiscal, quien realizará control de la disciplina y verificará que no arrojen los cubiertos en los botes de desecho de comida.

Realizar revista de alimentación de manera intermitente, tomando un desayuno, almuerzo o cena, cuando la Dirección ordene, esta actividad la realizará de manera aleatoria el señor oficial de semana, suboficial de semana, oficial de servicio etc. teniendo en cuenta el día y el momento que se ordene.
Se debe realizar verificación de seguimiento a la entrega de alimentación durante los apoyos de los estudiantes garantizando el uso del cabás de icopor con el único fin de mantener la conservación de los alimentos.

6 CONCLUSIONES

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

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

Atentamente,

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

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA [illegible] REYES"
No. Rad. 002245 Fecha: 6-10-2026
Firma. William D Hora: 16:25
GS-2026-002245-ESREY

6 de octubre de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

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

Referencia: Cumplimiento cambios menú mes de octubre.

En atención al comité de alimentos para el mes de octubre llevado a cabo el 5 de octubre del año en curso con toda atención me permito remitir el menú para el mes de octubre con los cambios establecidos en dicho comité así:

- ✓ Hacer el cambio del POLLO THAI por SOBREBARRIGA EN SALSA y MECHADA DE RES.
- ✓ Cambiar los GARBANZOS por FRIJOL CABECITA NEGRA.
- ✓ Se establece el cuarto festival gastronómico parra el mes de noviembre.

De esta manera dando cumplimiento a las solicitudes del personal de representantes estudiantiles.

305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal Medellín - Colombia

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

enripan
catering & bakery

CICLO DE MENU NUMERO UNO						
LUNES 29-sep	MARTES 30-sep	MIERCOLES 01-oct	JUEVES 1-oct	VIERNES 2-oct	SABADO 3-oct	DOMINGO 4-oct
DESAYUNO						
			BEBIDA CALIENTE AREPA CON QUESO HUEVOS RANCHERO	BEBIDA CALIENTE MANTECADA HUEVOS CAMPESINOS	BEBIDA CALIENTE CALDO DE CARNE ARROZ BLANCO AREPA	BEBIDA CALIENTE ARROZ AREPA FRITA SALCHICHA HUEVO COCIDO
REFRIGERIO						
			BOCADILLO DE GUAYABA CON GALLETA	PAQUETE DE GALLETA DE SAL	PAQUETE DE GALLETA WAFER	SANDWICH DE POLLO JUGO DE FRUTA
ALMUERZO						
			CHORIZO Y CARNE MOLIDA ARROZ BLANCO PLATANO AL HORNO, AREPA CAZUELA DE FRÍJOLES LIMONADA	TROZOS DE POLLO SALTEADO ARROZ CON ZANAHORIA TORTA DE AUYAMA SANCOCHITO TE FRIO	BISTEC DE RES EN TROZOS ARROZ PLATANO FRITO ENSALADA MIXTA JUGO	CARNE DE CERDO SUDADA ARROZ BLANCO PAPA AL VAPOR LENTEJAS LIMONADA
CENA						
			CARNE DE RES SUDADA ARROZ CON FIDEOS YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	ARROZ CON CERDO PAPA FRITA GARBOSA	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ TIGRE YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE MOLIDA CON PAPAS ARROZ BLANCO AREPA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE

enripan
catering & bakery

CICLO DE MENU NUMERO DOS						
LUNES 6-oct	MARTES 6-oct	MIERCOLES 7-oct	JUEVES 9-oct	VIERNES 9-oct	SABADO 10-oct	DOMINGO 11-oct
DESAYUNO						
BEBIDA CALIENTE ARROZ CON FIDEOS HUEVOS PERICOS	BEBIDA CALIENTE CALDO DE POLLO ARROZ BLANCO AREPA	BEBIDA CALIENTE ENVUELTO HUEVOS CAMPESINOS	BEBIDA CALIENTE AREPA CON QUESO HUEVOS RANCHERO	BEBIDA CALIENTE ARROZ - PAN HUEVOS REVUELTOS	BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE FRÍJOLES HUEVOS CON JAMON	BEBIDA CALIENTE ARROZ AREPA FRITA SALCHICHA HUEVO COCIDO
REFRIGERIO						
PAQUETE DE GALLETA WAFER	FRUTA DE COSECHA	PAQUETE DE GALLETA SULTANA	PAQUETE DE GALLETA DE SAL	FRUTA DE COSECHA	BOCADILLO DE MORA	ARROZ CON LECHE GALLETAS DE SAL
ALMUERZO						
POLLO DOMINICANO ARROZ CON FIDEOS YUCA FRITA BLANQUILLO TE FRIO	CARNE DE RES EN SALSA ARROZ TORTA DE PLATANO SOPA DE VERDURAS JUGO	LOMO DE CERDO AL HORNO ARROZ TIGRE ENSALADA DE PAPA LENTEJAS LIMONADA	PRICASE DE POLLO ARROZ BLANCO YUCA FRITA ENSALADA MIXTA TE FRIO	BISTEC DE RES EN TROZOS ARROZ CON ZANAHORIA PLATANO AL HORNO SOPA DE AJIACO JUGO	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ CON FIDEOS YUCA FRITA ENSALADA MIXTA LIMONADA	PICADA DE CARNES ARROZ PLATANO FRITO FRIJOL CABECITA NEGRA TE FRIO
CENA						
CARNE DE CERDO BBQ ARROZ CON ZANAHORIA PAPA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE MOLIDA CON PAPAS ARROZ TIGRE AREPA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE CERDO TERIYAKY ARROZ CON FIDEOS PAPA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	ARROZ ATOLLADO PAPA FRITA GARBOSA	CERDO SALTEADO ARROZ BLANCO PASTA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	POLLO CHINO ARROZ CON ZANAHORIA PAPA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE

305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal
Medellín - Colombia

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

enripan
catering & bakery

CICLO DE MENU NUMERO UNO						
LUNES 12-oct	MARTES 13-oct	MIERCOLES 14-oct	JUEVES 15-oct	VIERNES 16-oct	SABADO 17-oct	DOMINGO 18-oct
DESAYUNO						
BEBIDA CALIENTE MANTECADA HUEVOS CAMPESINOS	CHOCOLATE TAMAL PAN	BEBIDA CALIENTE AREPA CON QUESO HUEVOS RANCHERO	BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE LENTEJAS HUEVOS CON JAMON	BEBIDA CALIENTE ARROZ AREPA FRITA SALCHICHA HUEVO COCIDO	BEBIDA CALIENTE ARROZ - PAN HUEVOS REVUELTOS	BEBIDA CALIENTE CALDO DE CARNE ARROZ BLANCO AREPA
REFRIGERIO						
BOCADILLO DE GUAYABA	GALLETA CUCA	MANJAR BLANCO COCO CAFE	PAQUETE DE GALLETA WAFER	FRUTA DE COSECHA	PAQUETE DE GALLETA SULTANA	SALPICON DE FRUTAS GALLETAS WAFER
ALMUERZO						
CHOP SUEY DE CERDO ARROZ TIGRE YUCA FRITA SOPA DE VERDURAS LIMONADA	SOBREBARRIGA EN SALSA ARROZ CON FIDEOS PAPA AL VAPOR BLANQUILLO TE FRIO	CARNE DE RES SUDADA ARROZ PLÁTANO EN SALSA DE BOCADILLO ENSALADA MIXTA JUGO	CHORIZO Y CARNE MOLIDA ARROZ BLANCO PLATANO AL HORNO, AREPA CAZUELA DE FRÚOLES LIMONADA	POLLO DOMINICANO ARROZ TORTA DE NARANJA SANCOCHITO TE FRIO	CARNE DE CERDO SUDADA ARROZ CON ZANAHORIA PLATANO FRITO ENSALADA MIXTA JUGO	BISTEC DE RES ARROZ BLANCO YUCA FRITA LENTEJAS LIMONADA
CENA						
CARNE DE RES A LA CRIOLLA ARROZ BLANCO PLATANO AL HORNO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CERDO SALTEADO ARROZ CON ZANAHORIA YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ TIGRE PAPA AL VAPOR AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE RES SUDADA ARROZ CON FIDEOS YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	HAMBURGUESA PAPAS DORADA GASEOSA	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ TIGRE PASTA CASERA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE MOLIDA CON PAPAS ARROZ CON FIDEOS AREPA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE

enripan
catering & bakery

CICLO DE MENU NUMERO DOS						
LUNES 19-oct	MARTES 20-oct	MIERCOLES 21-oct	JUEVES 22-oct	VIERNES 23-oct	SABADO 24-oct	DOMINGO 25-oct
DESAYUNO						
BEBIDA CALIENTE ARROZ CON FIDEOS HUEVOS PERICOS	BEBIDA CALIENTE CALDO DE POLLO ARROZ BLANCO AREPA	BEBIDA CALIENTE ENVUELTO HUEVOS CAMPESINOS	BEBIDA CALIENTE AREPA CON QUESO HUEVOS RANCHERO	BEBIDA CALIENTE ARROZ - PAN HUEVOS REVUELTOS	BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE FRIJOLES HUEVOS CON JAMON	BEBIDA CALIENTE ARROZ AREPA FRITA SALCHICHA HUEVO COCIDO
REFRIGERIO						
GALLETA CASERA	FRUTA DE COSECHA	MANJAR BLANCO CARAMELO	BOCADILLO DE GUAYABA CON GALLETA	FRUTA DE COSECHA	BOCADILLO DE MORA	TORTA CASERA JUGO DE FRUTA
ALMUERZO						
FRICASE DE POLLO ARROZ CON FIDEOS YUCA FRITA BLANQUILLO TE FRIO	CARNE DE RES EN SALSA ARROZ TORTA DE ZANAHORIA SOPA DE VERDURAS JUGO	LOMO DE CERDO AL HORNO ARROZ TIGRE ENSALADA DE PAPA LENTEJAS LIMONADA	MECHADA DE RES ARROZ BLANCO YUCA FRITA ENSALADA MIXTA TE FRIO	BISTEC DE RES EN TROZOS ARROZ CON ZANAHORIA PLATANO AL HORNO SOPA DE AJIACO JUGO	POLLO CHINO ARROZ CON FIDEOS YUCA FRITA ENSALADA MIXTA LIMONADA	PICADA DE CARNES ARROZ PLATANO FRITO FRIJOL CABECITA NEGRA TE FRIO
CENA						
CARNE DE CERDO BBQ ARROZ CON ZANAHORIA PAPA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE MOLIDA CON PAPAS ARROZ TIGRE AREPA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE CERDO TERIYAKY ARROZ CON FIDEOS PAPA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	ARROZ CHINO PAPA FRITA GASEOSA	CERDO SALTEADO ARROZ BLANCO PASTA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ CON ZANAHORIA PAPA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE

305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal
Medellín - Colombia

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

enripan
catering & bakery

CICLO DE MENU NUMERO UNO						
LUNES 26-oct	MARTES 27-oct	MIERCOLES 28-oct	JUEVES 29-oct	VIERNES 30-oct	SABADO 31-oct	DOMINGO 1-nov
DESAYUNO						
BEBIDA CALIENTE MANTECADA HUEVOS CAMPESINOS	CHOCOLATE TAMAL PAN	BEBIDA CALIENTE AREPA CON QUESO HUEVOS RANCHERO	BEBIDA CALIENTE CALENTADO DE LENTEJAS HUEVOS CON JAMON	BEBIDA CALIENTE ARROZ AREPA FRITA SALCHICHA HUEVO COCIDO	BEBIDA CALIENTE ARROZ - PAN HUEVOS REVUELTOS	
REFRIGERIO						
PAQUETE DE GALLETA DE SAL	BOCADILLO DE GUAYABA	PAQUETE DE GALLETA WAFER	PAQUETE DE GALLETA SULTANA	FRUTA DE COSECHA	PAQUETE DE GALLETA DE SAL	
ALMUERZO						
CHOP SUEY DE CERDO ARROZ TIGRE YUCA FRITA SOPA DE VERDURAS LIMONADA	POLLO DOMINICANO ARROZ CON FIDEOS PAPA AL VAPOR BLANQUILLO TE FRIO	CARNE DE RES SUDADA ARROZ PLATANO EN SALSA DE BOCADILLO ENSALADA MIXTA JUGO	CHORIZO Y CARNE MOLIDA ARROZ BLANCO PLATANO AL HORNO, AREPA CAZUELA DE FRIJOLES LIMONADA	FRICASE DE POLLO ARROZ CON ZANAHORIA TORTA DE AUYAMA SANCOCHITO TE FRIO	CARNE DE CERDO SUDADA ARROZ PLATANO FRITO ENSALADA MIXTA JUGO	
CENA						
CARNE DE RES A LA CRIOLLA ARROZ BLANCO PLATANO AL HORNO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CERDO SALTEADO ARROZ CON ZANAHORIA YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ TIGRE PAPA AL VAPOR AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE RES SUDADA ARROZ CON FIDEOS YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	ARROZ CON POLLO PAPAS DORADA GASEOSA	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ TIGRE PASTA CASERA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal
Medellín - Colombia

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

22 de octubre de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 002278 Fecha: 22-10-2026
Firma. William D Hora: 16:58
GS-2026-002278-ESREY.

Señor
Capitán ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Responsable de seguridad y salud en el trabajo ESREY
Santa Rosa de Viterbo Boyacá

Referencia: Cumplimiento

En atención a la comunicación oficial GS-2026-008736-ESREY de fecha 25/09/2026 con toda atención me permito informar sobre las actividades adelantadas tendientes a dar cumplimiento a la prohibición de suministrar alimentos, residuos orgánicos o cualquier tipo de comida a los caninos de deambulan dentro de las instalaciones de la escuela así:

De manera reiterada se imparte la instrucción a nuestros colaboradores *CON EL FIN DE REITERAR LA PROHIBICIÓN EXPRESA DE ALIMENTAR LOS PERROS QUE DEAMBULAN POR LOS ALREDEDORES DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES YA QUE ESTO FOMENTA LA REPRODUCCIÓN DESCONTROLADA, AUMENTA LAS PELEAS TERRITORIALES POR LA COMIDA Y CREA FOCOS DE INFECCIÓN. ADEMÁS, LA COMIDA ABANDONADA ATRAE PLAGAS COMO ROEDORES.*

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





305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal Medellín - Colombia

enripan
catering & bakery

Una vez terminan de pasar al comedor el personal de estudiantes en cada uno de los cada una de las comidas del día se realiza el lavado y desinfección del área donde se depositan los residuos orgánicos por parte del personal de estudiantes.





Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: actas de instrucción en (2 folios)

GS-2026-009830-ESREY

enripan	REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION	Código: F-RH/02 Versión: 03 Fecha: 02/03/2023

ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

FECHA: 3 octubre de 2026	**INTENSIDAD HORARIA: 1 HORA**

TEMA:
CON EL FIN DE REITERAR LA PROHIBICIÓN EXPRESA DE ALIMENTAR LOS PERROS QUE DEAMBULAN POR LOS ALREDEDORES DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES YA QUE ESTO FOMENTA LA REPRODUCCIÓN DESCONTROLADA, AUMENTA LAS PELEAS TERRITORIALES POR LA COMIDA Y CREA FOCOS DE INFECCIÓN. ADEMÁS, LA COMIDA ABANDONADA ATRAE PLAGAS COMO ROEDORES.

CEDULA	NOMBRE	FIRMA
24372539	Julio Cesar Solano Maraja	Julio Cesar Solano
51979.299	Maria Eugenia Ap	Maria EAp
001480209	Melon Danilo Gomez Angarita	[illegible]
4018820956	Maria Neila Benitez	Neila Benitez
1055293263	DANIELA GAYON MARIÑO	[illegible]
52375853	MARINCIA ALVAREZ A	[illegible]
74302.107	Carlos Alonso Abril León	Carlos Alonso Abril
1055272712	Sebastian Felipe Barrera Sean	Sebastian Barrera
1036132179	Viviana Rojas S.	[illegible]
24049.749	Elsa Patricia Diaz Mariño	Patricia Diaz

ASISTENTES

FACILITADOR: JUAN PABLO GOMEZ GARCIA

GS-2026-009830-ESREY

enripan	REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION	Código: F-RH/02 Versión: 03 Fecha: 02/03/2023

ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

FECHA: 3 octubre de 2026	INTENSIDAD HORARIA: 1 HORA

TEMA:
CON EL FIN DE REITERAR LA PROHIBICIÓN EXPRESA DE ALIMENTAR LOS PERROS QUE DEAMBULAN POR LOS ALREDEDORES DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES YA QUE ESTO FOMENTA LA REPRODUCCIÓN DESCONTROLADA, AUMENTA LAS PELEAS TERRITORIALES POR LA COMIDA Y CREA FOCOS DE INFECCIÓN. ADEMÁS, LA COMIDA ABANDONADA ATRAE PLAGAS COMO ROEDORES.

CEDULA	NOMBRE	FIRMA
24.050.024	Yenny Alexandra Cereda	[illegible]
1052342041	[illegible]	[illegible]
1002438475	Erika Moreno Cen	Erika Moreno
24.302097	Alexander Morales	[illegible]
1007391354	Daniela Elisabeth Gómez	[illegible]
60395677	Mabel Perez Soto	Mabel Perez
24377006	Juan Pablo Gomez Garcia	[illegible]
23764346	Carmen Rosa Carreño	[illegible]
1002606215	Adriana Bautista Barrera	Adriana Bautista
46454014	Diana Maria Alvarez Alvarez	Diana Maria Alvarez

ASISTENTES

FACILITADOR: JUAN PABLO GOMEZ GARCIA

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 002280 Fecha: 22-10-2026
Firma: WILLIAN D Hora: 17:02
GE-2026-002280-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
22 de octubre 2026

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

Referencia: Cumplimiento mantenimiento trampa de grasa.

En atención a la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 que en su ANEXO 2 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES - ITEM 1 COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - Numeral 4, Con toda atención me informar del mantenimiento y aseo realizado durante cada servicio tres veces al día al dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales sólidos Durante la semana comprendida del sábado 10 al viernes 16 de octubre, realizando la disposición final en los residuos orgánicos los cuales son recolectados a diario por parte de la granja santa teresa (el vergel).





Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal
Medellín - Colombia

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 002281 Fecha: 22-10-2026
Firma: William A Hora: 17:05
GS-2026-002281-ESREY

22 de octubre de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

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

Referencia: Informando daño bajante comedor 1

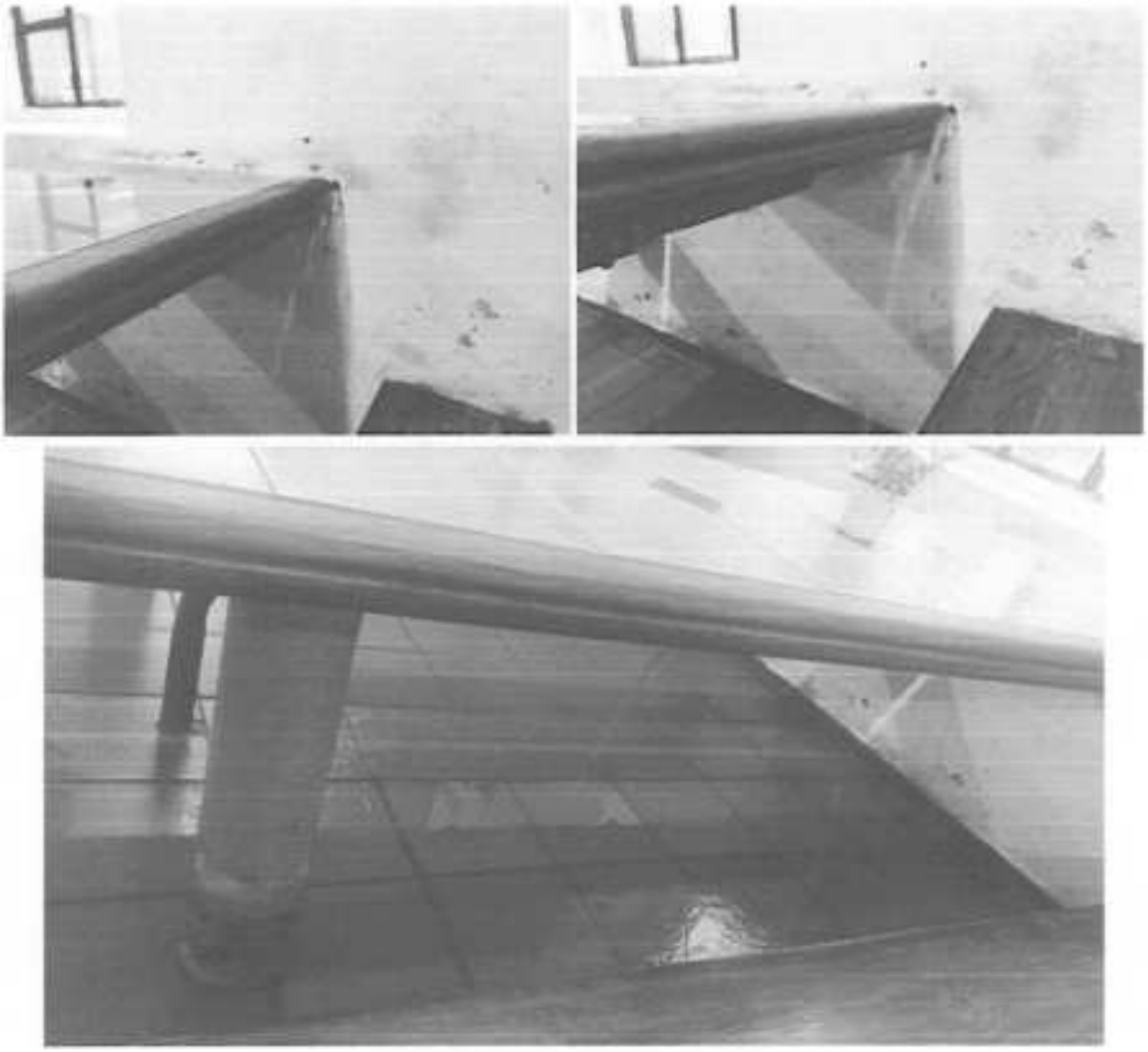
En atención al Contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25, me permito informar sobre la novedad presentada en el comedor uno donde al parecer una bajante de aguas lluvias se encuentra rota lo que deriva en una filtración de agua por la pared cuando se presentan lluvias fuertes.



305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal
Medellín - Colombia

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery



Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal
Medellín - Colombia

enripan
catering & bakery

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA [illegible] REYES"
No. Rad. 002284 Fecha: 23-10-2026
Firma, William D Hora: 15:58
GS-2026-002284-ESREY

23 de octubre de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

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

Referencia: Propuesta cambio de menú para el 30 de octubre

En atención a la reunión adelantada el pasado jueves 22 de octubre en el comando de agrupación con el fin de concertar un cambio en el manu para la cena del día viernes 30 de octubre del año en curso así:

Viernes 30 de octubre
CENA
SÁNDWICH DE POLLO PAPA A LA FRANCESA JUGO

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal Medellín - Colombia

GS-2026-009830-ESREY

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA DE CARABINEROS"
No. Rad. 002300 Fecha: 27-10-2026
Firma: William D Hora: 16:05
GS-2026-002300-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
27 de octubre 2026

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

Referencia: Envió comprobantes de pago gas natural

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

# CUENTA	FECHA FACTURADA	VALOR
60100949	8 de septiembre al 8 de octubre de 2026	$ 6.452.920,00
60313792	8 de septiembre al 8 de octubre de 2026	$ 238.080,00

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Comprobante de pago gas natural Número: APII9286493232267004
Comprobante de pago gas natural Número: APII9286496282803761

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

Banco Caja Social
Su banco amigo

pse

Pago PSE

El pago PSE se ha realizado correctamente.

Fecha de creación: 25/10/2026 - 5:07:12 PM
Fecha de confirmación: 25/10/2026 - 5:07:32 PM
Usuario originador: EIMY LIZETH OLARTE VELASQUEZ
Su número de transacción es: AP0926049332267004
Su número de confirmación es: 2201CWAX

Cuenta a debitar

Cuenta corriente
[Alias]
*****7641
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS
NI|9008155921

Datos adicionales

Nombre del comercio	101 FINTECH S.A.S.
Referencia de pago	60100949
Código de servicio	3003
Referencia 1	02
Referencia 2	900815592
Referencia 3	60100949
Descripción del pago	Gas Natural Cundiboyacense S.A. ESP Fra 60100949
CUS	773530908
Valor total de la transacción	$ 6.452.920,00
Valor del impuesto	$ 0,00

GS-2026-009830-ESREY

Banco Caja Social | Su banco amigo

pse

Pago PSE

El pago PSE se ha realizado correctamente.

Fecha de creación: 26/10/2026 - 5:10:30 PM

Fecha de confirmación: 26/10/2026 - 5:10:38 PM

Usuario originador: EIMY LIZETH OLARTE VELASQUEZ

Su número de transacción es: AP69286496282805761

Su número de confirmación es: 17190JVG

Cuenta a debitar

Cuenta corriente

(Alias)

*****7641

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS

NIT 900815592 1

Datos adicionales

Nombre del comercio	101 FINTECH S.A.S.
Referencia de pago	60313792
Código de servicio	3003
Referencia 1	02
Referencia 2	900815592
Referencia 3	60313792
Descripción del pago	Gas Natural Cundiboyacense S.A. ESP Fra 60313792
CUS	773541593
Valor total de la transacción	$ 238.080,00
Valor del impuesto	$ 0,00

enripan
catering & bakery

POLICIA NACIONAL
No. Rad. 002559 3-NOV-2026
Firma: William D Hora 14:22
GE-2026-002559-ESREY

31 de octubre de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

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

Referencia: Informe actividades para la ejecución del contrato durante el mes de octubre de 2026.

Con toda atención me permito informar sobre las actividades adelantadas durante el mes de octubre del año en curso, con el fin de facilitar, agilizar y prestar un servicio de calidad en cumplimiento al contrato de la siguiente manera:

Durante este mes se adelantaron capacitaciones con el fin de fortalecer las habilidades y competencias del personal de supervisores, cocineros, auxiliares de cocina y servicios generales así:

2 de octubre: **"LA SALUD MENTAL TAMBIÉN ES SEGURIDAD LABORAL"**
3 de octubre: **"CAPACITACIÓN PARA LA PROHIBICIÓN EXPRESA DE ALIMENTAR LOS PERROS QUE DEAMBULAN POR LOS ALREDEDORES DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES"**
26 de octubre: **"TRANSFERENCIA DE CALOR Y TÉCNICAS DE COCCIÓN"**
28 de octubre: **"PRIMEROS AUXILIOS BÁSICOS, CÓMO ACTUAR DE MANERA SEGURA Y OPORTUNA ANTE UNA EMERGENCIA"**



enripan
catering & bakery




Así mismo antes del servido de cada servicio (desayuno, almuerzo y cena) se imparte amplia instrucción por parte del supervisor de turno sobre correcto emplatado y servido de la comida, porciones y atención al público.






305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal Medellín-Colombia

enripan
catering & bakery

Durante el mes de octubre estuvo publicado el menú aprobado para el mes en un lugar visible de los comedores 1 y 2.



Con el fin de realizar un seguimiento a los procesos de producción, aseo y desinfección se realizo toma de muestras el pasado jueves 14 de octubre así:
Muestra control microbiológico a: carne sudada que se sirvió en el almuerzo de acuerdo al menú del mes octubre.



CONTROL MICROBIOLÓGICO

INFORME DE RESULTADOS No. OCT26-M3936

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Nombre:	Industria Alimenticia Enripan SAS	Dirección:	Calle 42 48 26 Itagüí Antioquia

INFORMACIÓN DEL MUESTREO

Lugar de toma de muestra:	Comedor de Estudiantes Escuela de Policía Rafael Reyes	Dirección:	Carrera 2 B 98 Santa Rosa de Viterbo/ Boyacá
Responsable toma de muestra:	Cliente	Persona encargada:	Edwin Arguello
Fecha toma de muestra:	2026-10-14	Fecha ingreso a laboratorio:	2026-10-14

enripan
catering & bakery

COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN

Con el fin de dar cumplimiento a la CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL garantizamos la preservación de la integridad y confidencialidad de la

información institucional a la cual llegamos a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; tomando las medidas necesarias para impedir su duplicación, sustracción divulgación, alteración, ocultamiento.

Por este motivo se tiene totalmente prohibido a nuestros colaboradores la toma de fotografías de instalaciones de la unidad y de personal que labore o en su defecto estudiantes en redes sociales y/o páginas en internet.

Dando cumplimiento a las condiciones técnicas adicionales el pasado 28 de febrero junto con el primer informe de actividades se entregaron los formatos "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS", Código: 1DT-FR-0016, de la totalidad del personal que labora con la empresa para la ejecución del contrato, los mismos fueron actualizados y entregados nuevamente el pasado 25 de marzo del año en curso.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Por medio del cual se establecen los procedimientos y directrices para la ejecución de las actividades de limpieza y desinfección para eliminar o disminuir a niveles aceptables los posibles microorganismos, para evitar la contaminación de los productos y así poder garantizar la inocuidad de los mismos; para mantener las instalaciones y los equipos con un grado adecuado de higiene, estandarizar las actividades de limpieza y desinfección de tal forma que siempre se realicen del mismo modo siguiendo las indicaciones dadas.
Esta actividad es desarrollada tres veces al día una vez termina cada servicio de desayuno, almuerzo y cena dejando el respectivo antecedente en las planillas de limpieza y desinfección de cada una de las áreas.

Teniendo en cuenta la propuesta de valor agregado realizada dentro del Contrato durante el mes se entregó semanalmente los días lunes 5, 12, 19 y 26 de octubre, 1 y 1/2 libra de café y 10 panelas en cada entrega al personal de auxiliares de policía de la seguridad junto con 25 panes y 20 bocadillos que se entregaron a diario dejando el respectivo antecedente en la planilla de entrega café y panela, planilla entrega cenas y pan.

enripan
catering & bakery

En cumplimiento a las CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS numeral 4 CAPACIDAD OPERATIVA se realizó el inventario del menaje con el fin de mantener disponibles durante la ejecución del contrato de 1200 a 1500 menajes compuestos por plato para sopa, bandeja, pocillo, cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor) así:

ARTICULO	27-sep	31-oct	FALTANTE	AJUSTE TOTAL DEL MENAJE
PLATO SECO	1.300	1.265	-35	1.300
PLATO SOPA	1.300	1.295	-5	1.300
POCILLOS	1.300	1.281	-19	1.300
VASOS	1.300	1.284	-16	1.300
CUCHARA	1.300	1.258	-42	1.300
TENEDOR	1.300	1.096	-204	1.300
CUCHILLO	1.300	1.135	-165	1.300
PLATO SECO	500	500	0	500
PLATO SOPA	500	500	0	500
VASOS (plastico)	500	500	0	500

En cumplimiento a las CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES, COMPROMISOS SISTEMA DEGESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, CONTROL DE PLAGAS, RODEDORES Y RASTREROS Con la empresa **FUMIPLAGAS R.P.** el día 24 de octubre se realizó desinsectación contra insectos rastreros y voladores, Rodentización contra rata o ratón, se colocan cebos raticidas en las cajas cebadoras, previa señalización con acrílicos de pared e informativas de estaciones.





305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal Medellín - Colombia

enripan
catering & bakery




El día 2 de octubre con personal de la empresa **ANDINAS DE SERVICIOS S.A.S** se realizó el mantenimiento y limpieza de trampa de grasas al igual que la limpieza de la tuberia interna de la zona de producción.






305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal
Medellín - Colombia

enripan
catering & bakery

El 8 de octubre se realizó mantenimiento correctivo (cambio ventilador cuarto de congelación) porte de la empresa OLIVANS RB.





Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Planilla pagos parafiscales (10 folios)
Planilla asistencia capacitaciones (8 folios)
Planilla limpieza y desinfección áreas (8 folios)
Planilla entrega semanal café y panela (1 folio)
Planilla entrega diaria cenas y pan (1 folio)
Informes de resultados contramuestras (7 folios)
Certificado control plagas (14 folios)

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 900915592	9	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS EMPINA S.AS	B - MENOS DE 300 COTIZANTES	EMPINA	CALLE 41 48 26	ITAGUI-ANTIOQUIA	3708744	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	N.A900804	95129332310	E	2026/10/22	2026/10/22	BANCO CAJA SOCIAL	0	$54.551.200

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION			SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte
Sucursal: EMPINA (79 Afiliados)					$202,719,220	$12,726,800			$214,873,067	$8,589,200			$215,336,718	$8,259,600			$214,873,067	$4,987,400		$0	$0
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 3 (79 Afiliados)					**$202,719,220**	**$12,726,800**			**$214,873,067**	**$8,589,200**			**$215,336,718**	**$8,259,600**			**$214,873,067**	**$4,987,400**		**$0**	**$0**
Ciudad: BELLO Depto: ANTIOQUIA (8 Afiliados)					$16,580,114	$2,648,908			$24,048,233	$961,900			$24,048,233	$948,700			$24,048,233	$570,800		$0	$0
1	CC	1018143126	[illegible]	3D101	17	$990,180	$158,400	EPS010	17	$990,180	$39,700	CCF04	17	$990,180	$39,706	14-4	17	$990,180	$14,230	17	$0	$0
2	CC	1018143126	[illegible]	3D101	13	$758,724	$121,400	EPS010	13	$758,724	$30,400	CCF04	13	$758,724	$30,409	14-4	13	$758,724	$10,906	13	$0	$0
3	CC	43618759	[illegible]	29-14	30	$2,031,760	$325,000	EPS010	30	$2,031,760	$81,400	CCF04	30	$2,031,760	$81,409	14-4	30	$2,031,760	$49,600	30	$0	$0
4	CC	98635951	[illegible]	3D101	30	$1,992,274	$318,800	EPS010	30	$1,992,274	$79,700	CCF04	30	$1,992,274	$79,706	14-4	30	$1,992,274	$48,600	30	$0	$0
5	CC	1020094719	[illegible]	3D101	27	$1,737,140	$556,600	EPS010	27	$1,737,140	$146,900	CCF04	27	$1,737,140	$149,900	14-4	27	$1,737,140	$91,100	27	$0	$0
6	CC	1071017167	LOPEZ YURLEIVIS	3D101	30	$2,384,607	$381,600	EPS010	30	$2,384,607	$95,400	CCF04	30	$2,384,607	$95,406	14-4	30	$2,384,607	$58,700	30	$0	$0
7	CC	43156164	MOLINA MARIA		9	$0	$0	EPS010	30	$7,537,119	$301,500	CCF04	30	$7,537,119	$301,500	14-4	30	$7,537,119	$182,700	30	$0	$0
8	CC	9431911	[illegible]	29-14	28	$2,591,771	$414,700	EPS040	30	$2,591,771	$103,700	CCF04	30	$2,591,771	$103,700	14-4	30	$2,591,771	$62,800	30	$0	$0
9	CC	1040743062	HEIDI ELVIA	3D101	23	$1,682,950	$269,300	EPS010	23	$1,682,950	$67,400	CCF04	23	$1,682,950	$67,406	14-4	23	$1,682,950	$40,800	23	$0	$0
10	CC	1040743062	VIDES ELVIA	3D101	5	$329,700	$52,800	EPS010	5	$329,700	$13,200	CCF04	5	$329,700	$0	14-4	5	$329,700	$0	5	$0	$0
Ciudad: CALDAS Depto: ANTIOQUIA (6 Afiliados)					$10,723,528	$1,716,100			$10,723,528	$429,400			$10,494,952	$409,700			$10,723,528	$249,300		$0	$0
11	CC	43187413	[illegible]	3D101	30	$2,336,355	$406,200	EPS010	30	$2,336,355	$107,300	CCF04	30	$2,336,355	$107,306	14-4	30	$2,336,355	$61,900	30	$0	$0
12	CC	1020922362	LUNA LUISA	3D101	28	$1,648,229	$263,700	EPS010	28	$1,648,229	$73,900	CCF04	28	$1,648,229	$73,906	14-4	28	$1,648,229	$45,000	28	$0	$0
13	CC	1020922362	LUNA LUISA	3D101	1	$133,104	$21,400	EPS010	1	$133,104	$5,400	CCF04	1	$133,104	$0	14-4	1	$133,104	$0	1	$0	$0
14	CC	1020922362	LUNA LUISA	3D101	1	$300,000	$51,000	EPS010	1	$300,000	$6,900	CCF04	1	$300,000	$6,900	14-4	1	$300,000	$0	1	$0	$0
15	CC	43480248	PATIÑO FLOR	3D101	30	$1,875,969	$300,200	EPS010	30	$1,875,969	$75,100	CCF04	30	$1,875,969	$75,109	14-4	30	$1,875,969	$45,700	30	$0	$0
16	CC	1026130911	SANCHEZ YULIANA	3D101	23	$1,612,917	$258,100	EPS040	23	$1,612,917	$64,600	CCF04	23	$1,612,917	$64,600	14-4	23	$1,612,917	$39,300	23	$0	$0
17	CC	1026130911	SANCHEZ YULIANA	3D101	5	$282,482	$45,200	EPS040	5	$282,482	$11,700	CCF04	5	$282,482	$0	14-4	5	$282,482	$0	5	$0	$0
18	CC	21487550	VALENCIA ELVIA	3D101	27	$1,983,525	$317,400	EPS010	27	$1,983,525	$79,400	CCF04	27	$1,983,525	$79,406	14-4	27	$1,983,525	$48,400	27	$0	$0
19	CC	21487550	VALENCIA ELVIA	3D101	1	$241,667	$38,700	EPS010	1	$241,667	$9,700	CCF04	1	$175,891	$7,106	14-4	1	$241,667	$0	1	$0	$0
Ciudad: ITAGUI Depto: ANTIOQUIA (29 Afiliados)					$93,872,516	$15,308,800			$93,872,516	$3,754,400			$92,443,133	$3,554,700			$93,872,516	$2,180,900		$0	$0
20	CC	974-1038	[illegible]	29-14	15	$875,454	$140,100	EPS010	15	$875,454	$35,100	CCF04	15	$875,454	$0	14-4	15	$875,454	$0	15	$0	$0
21	CC	974-1038	[illegible]	29-14	15	$875,454	$140,100	EPS010	15	$875,454	$35,100	CCF04	15	$875,454	$0	14-4	15	$875,454	$0	15	$0	$0
22	CC	1104844426	[illegible]	3D101	30	$2,083,385	$621,400	EPS002	30	$2,083,385	$105,400	CCF04	30	$2,083,385	$105,406	14-4	30	$2,083,385	$64,600	30	$0	$0
23	CC	71274468	CALLE JORGE	3D101	30	$2,400,000	$384,000	EPS010	30	$2,400,000	$96,000	CCF04	30	$2,400,000	$96,000	14-4	30	$2,400,000	$58,700	30	$0	$0
24	PT	7263470	[illegible]	3D101	30	$2,000,000	$320,000	EPS010	30	$2,000,000	$80,000	CCF04	30	$2,000,000	$80,006	14-4	30	$2,000,000	$48,900	30	$0	$0
25	CC	71084406	DE LA HOZ ELI	3D101	20	$2,031,510	$485,400	EPS002	30	$2,031,510	$121,400	CCF04	30	$2,031,510	$121,400	14-4	30	$2,031,510	$73,900	30	$0	$0
26	CC	70944949	FRANCO WILLER	3D101	17	$1,266,888	$202,700	EPS010	17	$1,266,888	$50,600	CCF04	17	$1,266,888	$50,600	14-4	17	$1,266,888	$17,000	17	$0	$0
27	CC	43075021	GOMEZ ELISA	3D101	30	$8,400,000	$1,311,000	EPS010	30	$8,400,000	$336,000	CCF04	30	$8,400,000	$336,000	14-4	30	$8,400,000	$216,400	30	$0	$0
28	CC	1036606161	[illegible]	3D101	17	$1,455,079	$232,900	EPS010	17	$1,455,079	$58,300	CCF04	17	$1,455,079	$58,300	14-4	17	$1,455,079	$35,500	17	$0	$0
29	CC	1061912339	[illegible]	3D101	30	$1,971,855	$315,500	EPS040	30	$1,971,855	$78,900	CCF04	30	$1,971,855	$78,906	14-4	30	$1,971,855	$48,700	30	$0	$0
30	CC	1040728024	HOYOS YULIETH	3D101	29	$2,097,702	$335,700	EPS010	29	$2,097,702	$84,000	CCF04	29	$2,097,702	$84,006	14-4	29	$2,097,702	$51,200	29	$0	$0
31	CC	1040728024	HOYOS YULIETH	3D101	10	$769,306	$123,100	EPS010	10	$769,306	$30,800	CCF04	10	$769,306	$0	14-4	10	$769,306	$0	10	$0	$0
32	CC	1000991106	LISAIDA GENALDINE	3D101	29	$1,941,212	$310,600	EPS010	29	$1,941,212	$77,700	CCF04	29	$1,941,212	$77,706	14-4	29	$1,941,212	$47,300	29	$0	$0
33	CC	1000991106	LISAIDA GENALDINE	3D101	1	$71,031	$11,400	EPS010	1	$71,031	$2,900	CCF04	1	$71,031	$0	14-4	1	$71,031	$0	1	$0	$0
34	CC	1040134150	LOPEZ CARMEN	3D101	30	$2,111,915	$338,000	EPS040	30	$2,111,915	$84,500	CCF04	30	$2,111,915	$84,506	14-4	30	$2,111,915	$51,300	30	$0	$0
35	PT	9767595	LOPEZ RICHARD	3D101	28	$2,237,823	$358,100	EPS002	28	$2,237,823	$89,400	CCF04	28	$2,237,823	$89,406	14-4	28	$2,237,823	$54,600	28	$0	$0
36	PT	9767595	LOPEZ RICHARD	3D101	1	$194,787	$31,200	EPS002	1	$194,787	$7,800	CCF04	1	$194,787	$0	14-4	1	$194,787	$0	1	$0	$0

GS-2026-009830-ESREY

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
37	CC	1[illegible]0	HURTADO ADRIANA	23021	30	$2,113,000	$338,000	EPS37	30	$2,113,000	$84,600	CCF04	30	$1,111,600	$89,000	14-4	30	$2,113,000	$95,000	30	$0	$0
38	PT	6[illegible]71	HOYOS VICTORIA	23021	30	$1,774,251	$283,900	EPS37	30	$1,774,251	$71,000	CCF04	30	$1,774,251	$71,000	14-4	30	$1,774,251	$41,000	30	$0	$0
39	CC	1[illegible]78	HOYOS A[illegible]	23021	29	$2,333,333	$400,000	EPS37	29	$2,333,333	$100,000	CCF04	29	$2,333,333	$100,000	14-4	29	$2,333,333	$61,000	29	$0	$0
40	CC	1[illegible]78	HOYOS A[illegible]	23021	1	$115,990	$18,600	EPS37	1	$115,990	$4,700	CCF04	1	$115,990	$0	14-4	1	$115,990	$0	1	$0	$0
41	CC	1[illegible]29	DUARTE ZORY	23021	30	$5,000,000	$800,000	EPS37	30	$5,000,000	$200,000	CCF04	30	$5,000,000	$200,000	14-4	30	$5,000,000	$121,000	30	$0	$0
42	CC	1[illegible]99	RUEDA LUZ	23-14	30	$1,750,000	$280,200	EPS37	30	$1,750,000	$70,100	CCF04	30	$1,750,000	$70,100	14-4	30	$1,750,000	$42,700	30	$0	$0
43	PT	6[illegible]14	RODRIGUEZ GUSTAVO	23021	30	$2,588,421	$414,200	EPS37	30	$2,588,421	$103,600	CCF04	30	$2,588,421	$103,600	14-4	30	$2,588,421	$63,100	30	$0	$0
44	CC	1[illegible]63	ROJAS DAVID	23021	30	$2,462,834	$394,100	EPS37	30	$2,462,834	$98,600	CCF04	30	$2,462,834	$98,600	14-4	30	$2,462,834	$60,000	30	$0	$0
45	CC	1[illegible]46	RUIZ JOSE	23021	30	$3,767,154	$602,800	EPS37	30	$3,767,154	$150,700	CCF04	30	$3,767,154	$150,700	14-4	30	$3,767,154	$91,800	30	$0	$0
46	CC	1[illegible]32	SERNA DEHAUER	23021	30	$2,000,000	$320,000	EPS37	30	$2,000,000	$80,000	CCF04	30	$2,000,000	$80,000	14-4	30	$2,000,000	$48,800	30	$0	$0
47	CC	8[illegible]4	SERNA MARLUZ	23021	30	$2,465,857	$394,600	EPS37	30	$2,465,857	$98,700	CCF04	30	$2,465,857	$98,700	14-4	30	$2,465,857	$60,100	30	$0	$0
48	CC	7[illegible]71	TABARES CARLOS	23-14	30	$11,400,000	$1,900,000	EPS37	30	$11,400,000	$456,000	CCF04	30	$11,400,000	$456,000	14-4	30	$11,400,000	$277,800	30	$0	$0
49	CC	1[illegible]78	TABARES LAURA	23021	21	$1,540,000	$246,400	EPS37	21	$1,540,000	$61,600	CCF04	21	$1,540,000	$61,600	14-4	21	$1,540,000	$37,600	21	$0	$0
50	CC	1[illegible]78	TABARES LAURA	23021	9	$237,457	$82,400	EPS37	9	$237,457	$23,700	CCF04	9	$237,457	$0	14-4	9	$237,457	$0	9	$0	$0
51	CC	1[illegible]47	TABARES RICHARD	23021	30	$8,500,000	$1,445,000	EPS37	30	$8,500,000	$340,000	CCF04	30	$8,500,000	$340,000	14-4	30	$8,500,000	$207,700	30	$0	$0
52	CC	1[illegible]73	TABARES YULIANA	23021	30	$4,000,000	$640,000	EPS37	30	$4,000,000	$160,000	CCF04	30	$4,000,000	$160,000	14-4	30	$4,000,000	$97,300	30	$0	$0
53	PT	4[illegible]94	TORRES YOHATHAN	23021	1	$1,119,100	$179,100	EPS37	1	$1,119,100	$44,800	CCF04	1	$638,379	$25,500	14-4	1	$1,119,100	$27,300	1	$0	$0
54	PT	4[illegible]94	TORRES YOHATHAN	23021	12	$345,509	$57,300	EPS37	12	$345,509	$13,800	CCF04	12	$0	$0	14-4	12	$345,509	$0	12	$0	$0
55	CC	1[illegible]78	VELASQUEZ LUZ	23-14	30	$3,140,500	$502,500	EPS37	30	$3,140,500	$125,600	CCF04	30	$3,140,500	$125,600	14-4	30	$3,140,500	$76,600	30	$0	$0
Ciudad: LA ESTRELLA Depto: ANTIOQUIA ( ) Afiliado(s)						**$5,591,641**	**$894,800**			**$5,591,641**	**$223,800**			**$5,591,641**	**$223,800**			**$5,591,641**	**$136,400**		**$0**	**$0**
56	PT	1[illegible]91	HERNANDEZ ELDWYS	23021	30	$1,926,413	$308,300	EPS37	30	$1,926,413	$77,100	CCF04	30	$1,926,413	$77,100	14-4	30	$1,926,413	$47,000	30	$0	$0
57	CC	4[illegible]91	HUERTA DIANA	23021	30	$1,826,778	$292,300	EPS37	30	$1,826,778	$73,100	CCF04	30	$1,826,778	$73,100	14-4	30	$1,826,778	$44,600	30	$0	$0
58	CC	1[illegible]74	RIVERA GERALDINE	23-14	30	$1,838,400	$294,200	EPS37	30	$1,838,400	$73,600	CCF04	30	$1,838,400	$73,600	14-4	30	$1,838,400	$44,800	30	$0	$0
Ciudad: MEDELLIN Depto: ANTIOQUIA (11 Afiliado)						**$66,337,473**	**$10,647,600**			**$71,154,101**	**$2,857,500**			**$73,113,663**	**$2,808,100**			**$71,154,101**	**$1,663,700**		**$0**	**$0**
59	CC	1[illegible]77	ULIATE KARLA	23021	27	$2,057,314	$329,200	EPS37	27	$2,057,314	$82,200	CCF04	27	$2,057,314	$82,200	14-4	27	$2,057,314	$50,200	27	$0	$0
60	CC	1[illegible]77	ULIATE KARLA	23021	3	$222,839	$35,700	EPS37	3	$222,839	$8,900	CCF04	3	$222,839	$0	14-4	3	$222,839	$0	3	$0	$0
61	CC	1[illegible]93	VASQUEZ ROSA	23-14	30	$2,095,041	$335,300	EPS37	30	$2,095,041	$83,800	CCF04	30	$2,095,041	$83,800	14-4	30	$2,095,041	$51,100	30	$0	$0
62	CC	8[illegible]79	BALLESTEROS GLORIA	23021	30	$2,084,079	$333,500	EPS37	30	$2,084,079	$83,300	CCF04	30	$2,084,079	$83,300	14-4	30	$2,084,079	$50,900	30	$0	$0
63	CC	1[illegible]33	CARMONA SANTIAGO	23021	27	$2,179,823	$348,800	EPS37	27	$2,179,823	$87,200	CCF04	27	$2,179,823	$87,200	14-4	27	$2,179,823	$53,200	27	$0	$0
64	CC	1[illegible]33	CARMONA SANTIAGO	23021	3	$108,648	$20,200	EPS37	3	$108,648	$7,600	CCF04	3	$108,648	$0	14-4	3	$108,648	$0	3	$0	$0
65	PT	4[illegible]82	CARVALLO WESLIN	23021	30	$2,354,029	$408,700	EPS37	30	$2,354,029	$102,200	CCF04	30	$2,354,029	$102,200	14-4	30	$2,354,029	$62,100	30	$0	$0
66	PT	4[illegible]58	DIAZ ANTONIETA	23021	30	$2,083,368	$333,400	EPS37	30	$2,083,368	$83,400	CCF04	30	$2,083,368	$83,400	14-4	30	$2,083,368	$50,800	30	$0	$0
67	CC	1[illegible]61	ESPINOSA MARLON	23021	29	$1,684,605	$269,800	EPS37	29	$1,684,605	$67,400	CCF04	29	$1,684,605	$67,400	14-4	29	$1,684,605	$40,400	29	$0	$0
68	CC	1[illegible]61	ESPINOSA MARTIN	23021	1	$148,675	$23,800	EPS37	1	$148,675	$5,900	CCF04	1	$148,675	$0	14-4	1	$148,675	$0	1	$0	$0
69	CC	1[illegible]47	FUENTES AMARA	23021	30	$2,702,210	$432,400	EPS37	30	$2,702,210	$108,100	CCF04	30	$2,702,210	$108,100	14-4	30	$2,702,210	$65,000	30	$0	$0
70	CC	1[illegible]22	GALLEGO ONEIDA	23021	30	$2,011,873	$321,900	EPS37	30	$2,011,873	$80,500	CCF04	30	$2,011,873	$80,500	14-4	30	$2,011,873	$48,500	30	$0	$0
71	CC	1[illegible]07	GARCIA HECTOR	23-14	30	$4,500,000	$720,000	EPS37	30	$4,500,000	$180,000	CCF04	30	$4,500,000	$180,000	14-4	30	$4,500,000	$108,700	30	$0	$0
72	CC	7[illegible]10	GIRALDO ADAN	23021	30	$1,750,405	$280,100	EPS37	30	$1,750,405	$70,100	CCF04	30	$1,750,405	$70,100	14-4	30	$1,750,405	$42,200	30	$0	$0
73	PT	4[illegible]71	GUTIERREZ ELBIS	23-14	30	$2,391,798	$414,900	EPS37	30	$2,391,798	$103,300	CCF04	30	$2,391,798	$103,300	14-4	30	$2,391,798	$63,200	30	$0	$0
74	CC	1[illegible]90	HERNANDEZ CARLINA	23021	15	$1,480,000	$236,800	EPS37	15	$1,480,000	$59,200	CCF04	15	$1,219,608	$112,800	14-4	15	$1,480,000	$34,300	15	$0	$0
75	CC	1[illegible]11	HERRERA RAMON	23021	19	$1,108,908	$177,500	EPS37	19	$1,108,908	$44,400	CCF04	19	$1,108,908	$0	14-4	19	$1,108,908	$0	19	$0	$0
76	CC	1[illegible]11	HERRERA RAMON	23021	11	$878,933	$140,700	EPS37	11	$878,933	$35,200	CCF04	11	$878,933	$0	14-4	11	$878,933	$0	11	$0	$0
77	CC	1[illegible]88	JARAMILLO PAULA	23021	30	$2,007,496	$321,200	EPS37	30	$2,007,496	$80,300	CCF04	30	$2,007,496	$80,300	14-4	30	$2,007,496	$48,200	30	$0	$0
78	CC	4[illegible]61	LOPEZ ADRIAN		0	$0	$0	EPS37	30	$4,500,000	$180,000	CCF04	30	$4,500,000	$180,000	14-4	30	$4,500,000	$108,700	30	$0	$0
79	CC	1[illegible]70	MALLARINO JADITH		0	$0	$0	EPS37	1	$38,364	$7,700		0	$0	$0	14-4	1	$38,364	$1,200	0	$0	$0
80	CC	1[illegible]70	MALLARINO JADITH	23021	29	$1,692,542	$270,900	EPS37	29	$1,692,542	$67,800	CCF04	29	$1,692,542	$67,800	14-4	29	$1,692,542	$41,200	29	$0	$0
81	CC	1[illegible]36	MARMON LEONER	23021	29	$1,692,542	$270,900	EPS37	29	$1,692,542	$67,800	CCF04	29	$1,692,542	$67,800	14-4	29	$1,692,542	$41,200	29	$0	$0
82	CC	1[illegible]36	MARMON LEONER		1	$0	$0	EPS37	1	$38,364	$7,700		0	$0	$0	14-4	1	$38,364	$1,300	0	$0	$0

GS-2026-009830-ESREY

Resumen General de Pago

EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
93	CC	[illegible]	[illegible]	30	$2,409,000	$366,900	[illegible]	30	$2,409,000	$97,100	[illegible]	30	$2,409,000	$97,100	14-4	30	$2,409,000	$99,540	30	$0	$0
94	CC	[illegible]	[illegible]	30	$2,288,281	$344,000	[illegible]	30	$2,288,281	$91,600	[illegible]	30	$2,288,281	$91,600	14-4	30	$2,288,281	$95,800	30	$0	$0
95	CC	[illegible]	[illegible]	30	$2,291,772	$344,700	[illegible]	30	$2,291,772	$91,700	[illegible]	30	$2,291,772	$91,700	14-4	30	$2,291,772	$95,900	30	$0	$0
96	CC	[illegible]	[illegible]	30	$2,113,964	$318,000	[illegible]	30	$2,113,964	$84,600	[illegible]	30	$2,113,964	$84,600	14-4	30	$2,113,964	$88,500	30	$0	$0
97	PT	[illegible]	[illegible]	30	$1,797,804	$287,700	[illegible]	30	$1,797,804	$72,000	[illegible]	30	$1,797,804	$72,000	14-4	30	$1,797,804	$40,830	30	$0	$0
98	CC	[illegible]	[illegible]	30	$2,360,857	$354,800	[illegible]	30	$2,360,857	$102,300	[illegible]	30	$2,360,857	$102,300	14-4	30	$2,360,857	$102,400	30	$0	$0
99	CC	[illegible]	[illegible]	26	$2,473,311	$396,000	[illegible]	26	$2,473,311	$99,000	[illegible]	26	$2,473,311	$99,000	14-4	26	$2,473,311	$60,336	26	$0	$0
90	CC	[illegible]	[illegible]	4	$394,764	$63,200	[illegible]	4	$394,764	$15,800	[illegible]	4	$394,764	$0	14-4	4	$394,764	$0	4	$0	$0
91	PT	[illegible]	23-14	30	$2,835,836	$453,800	[illegible]	30	$2,835,836	$113,500	[illegible]	30	$2,835,836	$113,500	14-4	30	$2,835,836	$68,500	30	$0	$0
92	CC	[illegible]	[illegible]	3	$237,423	$38,000	[illegible]	3	$237,423	$9,400	[illegible]	3	$456,469	$18,200	14-4	3	$237,423	$5,800	3	$0	$0
93	CC	[illegible]	[illegible]	30	$2,710,985	$433,800	[illegible]	30	$2,710,985	$108,500	[illegible]	25	$2,710,985	$436,200	14-4	30	$2,710,985	$66,100	30	$0	$0
94	CC	[illegible]	[illegible]	30	$2,394,779	$383,200	[illegible]	30	$2,394,779	$95,800	[illegible]	30	$2,394,779	$95,800	14-4	30	$2,394,779	$58,400	30	$0	$0
95	CC	[illegible]	[illegible]	30	$2,084,078	$333,800	[illegible]	30	$2,084,078	$83,300	[illegible]	30	$2,083,078	$83,300	14-4	30	$2,084,078	$50,900	30	$0	$0
96	CC	[illegible]	[illegible]	30	$2,318,445	$371,000	[illegible]	30	$2,318,445	$92,700	[illegible]	30	$2,315,449	$92,700	14-4	30	$2,315,449	$56,800	30	$0	$0
Ciudad: SABANETA Depto: ANTIOQUIA (3 Afiliados)					**$9,490,908**	**$1,518,600**			**$9,490,908**	**$379,800**			**$9,490,908**	**$379,800**			**$9,490,908**	**$188,700**		**$0**	**$0**
87	CC	[illegible]	[illegible]	30	$4,000,000	$640,000	[illegible]	30	$4,000,000	$160,000	[illegible]	30	$4,000,000	$160,000	14-4	30	$4,000,000	$97,000	30	$0	$0
88	CC	[illegible]	[illegible]	30	$3,740,000	$598,400	[illegible]	30	$3,740,000	$149,600	[illegible]	30	$3,740,000	$149,600	14-4	30	$3,740,000	$91,000	30	$0	$0
89	CC	[illegible]	[illegible]	15	$875,454	$140,100	[illegible]	15	$875,454	$35,100	[illegible]	15	$875,454	$0	14-4	15	$875,454	$0	15	$0	$0
100	CC	[illegible]	[illegible]	15	$875,454	$140,000	[illegible]	15	$875,454	$35,100	[illegible]	15	$875,454	$0	14-4	15	$875,454	$0	15	$0	$0
Total	**Afiliados(79)**				**$202,719,220**	**$32,726,800**			**$214,873,067**	**$8,609,200**			**$215,136,718**	**$8,259,800**			**$214,873,067**	**$4,987,400**		**$0**	**$0**

GS-2026-009830-ESREY

GS-2026-009830-ESREY

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT [illegible]	1	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS EMIPAN SAS	0 - MENOS DE 200 COTIZANTES	EMIPAN	CALLE 42 48 26	ITAGUI-ANTIOQUIA	3728741	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clase		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-09	2026-10	[illegible]	[illegible]	1	2026/10/22	2026/10/22	BANCO CAJA SOCIAL	0	$54,583,200

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	VA
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				77	$32,726,800	$0					$0	
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	4	$2,032,000	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	11	$5,878,200	$0	$57,000	$0	$57,000	$0	$0	
PORVENIR	230301	800,224,808	8	27	$9,099,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
PROTECCION	230201	800,229,739	0	35	$15,716,700	$0	$87,000	$0	$87,000	$0	$0	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				79	$4,987,400	$0					$0	
COLPATRIA ARP	14-4	860,002,183	9	79	$4,987,400	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				79	$8,259,800	$0					$0	
COMFAMA	CCF04	890,900,841	9	79	$8,259,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				79	$8,609,200	$0					$0	
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	1	$103,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	42	$5,206,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	8	$827,000	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	3	$243,000	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	15	$1,465,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
SAVIA SALUD	EPS040	900,604,350	0	10	$763,400	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
TOTAL				79	$54,583,200	$0	$144,000	$0	$144,000	$0	$0	

GS-2026-009830-ESREY

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
[illegible]	1	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CHRIPAN SAS	0 - MENOS DE 200 COTIZANTES	CHRIPAN	CALLE 42 40 26	ITAGUI-ANTIOQUIA	[illegible]	N

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	[illegible]	[illegible]	1	2026/10/22	2026/10/13	BANCO CAJA SOCIAL	0	$463,100

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte
[illegible]	[illegible]	[illegible]			$1,750,905	$280,300			$1,750,905	$70,100			$1,750,905	$70,100			$1,750,905	$42,700		$0	$0
Centro de Trabajo: RIESO 3 (1 Afiliados)					$1,750,905	$280,300			$1,750,905	$70,100			$1,750,905	$70,100			$1,750,905	$42,700		$0	$0
Ciudad: ITAGUI Depto: ANTIOQUIA (1 Afiliados)					$1,750,905	$280,300			$1,750,905	$70,100			$1,750,905	$70,100			$1,750,905	$42,700		$0	$0
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	$1,750,905	$280,300	[illegible]	30	$1,750,905	$70,100	[illegible]	30	$1,750,905	$70,100	[illegible]	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
Total	Afiliados(1)				$1,750,905	$280,300			$1,750,905	$70,100			$1,750,905	$70,100			$1,750,905	$42,700		$0	$0

2026/10/22 11:16 AM

GS-2026-009830-ESREY

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clave Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT [illegible]	1	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS	8 - MENOS DE 200 COTIZANTES	ENRIPAN	CALLE 42 [illegible]	ITAGÜI-ANTIOQUIA	[illegible]	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	[illegible]	[illegible]	E	2026/10/22	2026/10/22	BANCO CAJA SOCIAL	0	$465,100

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	VA
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0					$0	
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	1	$280,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$42,700	$0					$0	
COLPATRIA ARP	14-4	860,002,183	9	1	$42,700	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$70,100	$0					$0	
COMFAMA	CCF04	890,900,841	9	1	$70,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$70,100	$0					$0	
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$70,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
TOTAL				1	$465,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
8[illegible]	1	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS [illegible]	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	[illegible]	CALLE [illegible]	ITAGUI-ANTIOQUIA	3728741	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clase		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-09	2026-10	743974642	95[illegible]365	E	2026/10/22	2026/10/22	BANCO CAJA SOCIAL	0	$45,198,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte
[illegible]					[illegible]	[illegible]			[illegible]	[illegible]			[illegible]	[illegible]			[illegible]	[illegible]		$0	$0
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 4 (88 Afiliados)					$163,794,229	$26,168,700			$163,794,229	$6,566,900			$159,696,657	$6,230,600			$163,794,229	$6,530,100		$0	$0
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (81 Afiliados)					$163,794,229	$26,168,700			$163,794,229	$6,566,900			$159,696,657	$6,230,600			$163,794,229	$6,530,100		$0	$0
1	CC	7430[illegible]	[illegible]	23-14	30	$1,902,812	$307,700	EPS041	30	$1,902,812	$77,000	CCF32	30	$1,902,812	$77,000	14-4	30	$1,902,812	$83,700	30	$0	$0
2	CC	1[illegible]084	[illegible]	23030	30	$1,870,967	$299,400	EPS041	30	$1,870,967	$74,900	CCF32	30	$1,870,967	$74,900	14-4	30	$1,870,967	$81,480	30	$0	$0
3	CC	1[illegible]029	[illegible]	23030	30	$1,980,114	$316,900	EPS041	30	$1,980,114	$79,300	CCF32	30	$1,980,114	$79,300	14-4	30	$1,980,114	$86,280	30	$0	$0
4	CC	1[illegible]749	[illegible]	23-14	30	$1,798,906	$288,000	EPS041	30	$1,798,906	$72,100	CCF32	30	$1,798,906	$0	14-4	30	$1,798,906	$0	30	$0	$0
5	CC	1[illegible]883	[illegible]	23-14	30	$1,902,812	$307,700	EPS041	30	$1,902,812	$77,000	CCF32	30	$1,902,812	$77,000	14-4	30	$1,902,812	$83,700	30	$0	$0
6	CC	4645[illegible]	[illegible]	23-14	30	$1,902,812	$307,700	EPS041	30	$1,902,812	$77,000	CCF32	30	$1,902,812	$77,000	14-4	30	$1,902,812	$83,700	30	$0	$0
7	CC	1[illegible]499	[illegible]	23030	30	$1,902,812	$307,700	EPS041	30	$1,902,812	$77,000	CCF32	30	$1,902,812	$77,000	14-4	30	$1,902,812	$83,700	30	$0	$0
8	CC	1[illegible]459	[illegible]	23030	30	$2,581,818	$413,100	EPS041	30	$2,581,818	$103,300	CCF32	30	$2,581,818	$103,300	14-4	30	$2,581,818	$113,400	30	$0	$0
9	CC	1[illegible]47	[illegible]	23030	30	$1,930,968	$309,000	EPS041	30	$1,930,968	$77,200	CCF32	30	$1,930,968	$77,200	14-4	30	$1,930,968	$84,900	30	$0	$0
10	CC	1[illegible]768	[illegible]	23-14	30	$1,930,968	$309,000	EPS041	30	$1,930,968	$77,200	CCF32	30	$1,930,968	$77,200	14-4	30	$1,930,968	$84,900	30	$0	$0
11	CC	1[illegible]713	[illegible]	23-14	30	$1,980,114	$316,900	EPS041	30	$1,980,114	$79,300	CCF32	30	$1,980,114	$79,300	14-4	30	$1,980,114	$86,280	30	$0	$0
12	CC	1[illegible]713	[illegible]	23030	30	$1,930,968	$309,000	EPS041	30	$1,930,968	$77,200	CCF32	30	$1,930,968	$77,200	14-4	30	$1,930,968	$84,900	30	$0	$0
13	PT	6[illegible]834	[illegible]	23-14	30	$1,869,810	$298,900	EPS041	30	$1,869,810	$74,700	CCF32	30	$1,869,810	$74,700	14-4	30	$1,869,810	$81,510	30	$0	$0
14	CC	1[illegible]619	[illegible]	23030	27	$1,815,434	$290,400	EPS041	27	$1,815,434	$72,700	CCF32	27	$1,815,434	$72,700	14-4	27	$1,815,434	$79,000	27	$0	$0
15	CC	1[illegible]615	[illegible]	23030	3	$175,892	$28,100	EPS041	3	$175,892	$7,100	CCF32	3	$175,892	$0	14-4	3	$175,892	$0	3	$0	$0
16	CC	1[illegible]633	[illegible]	23030	30	$1,902,812	$307,700	EPS041	30	$1,902,812	$77,000	CCF32	30	$1,902,812	$77,000	14-4	30	$1,902,812	$83,700	30	$0	$0
17	CC	1[illegible]884	[illegible]	23030	30	$1,902,812	$307,700	EPS041	30	$1,902,812	$77,000	CCF32	30	$1,902,812	$77,000	14-4	30	$1,902,812	$83,700	30	$0	$0
18	CC	1[illegible]041	[illegible]	23030	20	$1,281,875	$205,160	EPS082	20	$1,281,875	$51,300	CCF32	20	$1,281,875	$51,300	14-4	20	$1,281,875	$55,800	20	$0	$0
19	CC	1[illegible]041	[illegible]	23030	10	$728,154	$116,500	EPS082	10	$728,154	$29,100	CCF32	10	$0	$0	14-4	10	$728,154	$0	10	$0	$0
20	CC	1[illegible]840	[illegible]	23030	30	$4,500,000	$720,000	EPS034	30	$4,500,000	$180,000	CCF32	30	$4,500,000	$180,000	14-4	30	$4,500,000	$195,900	30	$0	$0
21	TI	4[illegible]149	[illegible]	23030	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF32	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	$76,200	30	$0	$0
22	CC	1[illegible]927	[illegible]	23030	30	$1,991,029	$318,600	EPS041	30	$1,991,029	$79,700	CCF32	30	$1,991,029	$79,700	14-4	30	$1,991,029	$86,700	30	$0	$0
23	CC	1[illegible]976	[illegible]	23030	30	$1,930,968	$309,000	EPS041	30	$1,930,968	$77,200	CCF32	30	$1,930,968	$77,200	14-4	30	$1,930,968	$84,000	30	$0	$0
24	CC	1[illegible]949	[illegible]	23030	29	$1,864,449	$298,400	EPS041	29	$1,864,449	$74,600	CCF32	29	$1,864,449	$74,600	14-4	29	$1,864,449	$81,200	29	$0	$0
25	CC	1[illegible]949	[illegible]	23030	1	$68,726	$2,200	EPS041	1	$68,726	$0	CCF32	1	$0	$0	14-4	1	$68,726	$0	1	$0	$0
26	CC	1[illegible]496	[illegible]	23-14	30	$1,869,810	$299,200	EPS041	30	$1,869,810	$74,700	CCF32	30	$1,869,810	$74,700	14-4	30	$1,869,810	$81,600	30	$0	$0
27	CC	1[illegible]645	[illegible]	23030	20	$1,300,000	$546,000	EPS027	20	$1,300,000	$140,000	CCF32	20	$1,300,000	$140,000	14-4	20	$1,300,000	$152,200	20	$0	$0
28	CC	1[illegible]122	[illegible]	23030	29	$1,807,147	$289,200	EPS002	29	$1,807,147	$72,300	CCF32	29	$1,807,147	$72,300	14-4	29	$1,807,147	$78,700	29	$0	$0
29	CC	1[illegible]122	[illegible]	23030	1	$58,868	$9,400	EPS002	1	$58,868	$2,400	CCF32	1	$58,868	$0	14-4	1	$58,868	$0	1	$0	$0
30	CC	1[illegible]854	[illegible]	23030	28	$1,806,085	$289,000	EPS027	28	$1,806,085	$72,200	CCF32	28	$1,806,085	$72,200	14-4	28	$1,806,085	$78,600	28	$0	$0
31	CC	1[illegible]854	[illegible]	23030	2	$145,631	$23,400	EPS027	2	$145,631	$5,900	CCF32	2	$0	$0	14-4	2	$145,631	$0	2	$0	$0
32	CC	1[illegible]761	[illegible]	23030	29	$1,797,131	$287,500	EPS002	29	$1,797,131	$71,900	CCF32	29	$1,797,131	$71,900	14-4	29	$1,797,131	$78,300	29	$0	$0
33	CC	1[illegible]761	[illegible]	23030	3	$436,316	$69,900	EPS002	3	$436,316	$16,200	CCF32	3	$0	$0	14-4	3	$436,316	$0	3	$0	$0
34	CC	1[illegible]749	[illegible]	23030	19	$1,233,512	$197,300	EPS041	19	$1,233,512	$49,300	CCF32	19	$1,233,512	$49,300	14-4	19	$1,233,512	$53,700	19	$0	$0
35	CC	1[illegible]749	[illegible]	23030	11	$770,195	$123,200	EPS041	11	$770,195	$30,800	CCF32	11	$665,947	$26,700	14-4	11	$770,195	$0	11	$0	$0
36	CC	1[illegible]937	[illegible]	23030	30	$2,344,000	$375,100	EPS041	30	$2,344,000	$93,800	CCF32	30	$2,344,000	$93,800	14-4	30	$2,344,000	$102,300	30	$0	$0
37	CC	1[illegible]113	[illegible]	23030	30	$2,082,964	$333,300	EPS002	30	$2,082,964	$83,400	CCF32	30	$2,082,964	$83,400	14-4	30	$2,082,964	$90,700	30	$0	$0
38	TI	1121[illegible]617	[illegible]	23030	30	$1,991,029	$318,600	EPS041	30	$1,991,029	$79,700	CCF32	30	$1,991,029	$79,700	14-4	30	$1,991,029	$86,700	30	$0	$0

2026/10/22 11:02 AM

GS-2026-009830-ESREY

aportes en línea

Resumen General de Pago

EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
39	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
40	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
41	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
42	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
43	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
44	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
45	CC	[illegible]	[illegible]	19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	19	[illegible]	[illegible]	19	$0	$0
46	CC	[illegible]	[illegible]	11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	11	[illegible]	[illegible]	11	$0	$0
47	PT	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
48	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
49	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
50	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
51	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
52	CC	[illegible]	[illegible]	19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	19	[illegible]	[illegible]	19	$0	$0
53	CC	[illegible]	[illegible]	11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	11	[illegible]	[illegible]	11	$0	$0
54	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
55	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
56	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
57	CC	[illegible]	[illegible]	28	[illegible]	[illegible]	[illegible]	28	[illegible]	[illegible]	[illegible]	28	[illegible]	[illegible]	[illegible]	28	[illegible]	[illegible]	28	$0	$0
58	CC	[illegible]	[illegible]	2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	2	[illegible]	[illegible]	2	$0	$0
59	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
60	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
61	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
62	CC	[illegible]	[illegible]	19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	19	[illegible]	[illegible]	19	$0	$0
63	CC	[illegible]	[illegible]	11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	11	[illegible]	[illegible]	11	$0	$0
64	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
65	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
66	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
67	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
68	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
69	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
70	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
71	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
72	PT	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
73	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
74	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
75	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
76	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
77	CC	[illegible]	[illegible]	26	[illegible]	[illegible]	[illegible]	26	[illegible]	[illegible]	[illegible]	26	[illegible]	[illegible]	[illegible]	26	[illegible]	[illegible]	26	$0	$0
78	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
79	PT	[illegible]	[illegible]	28	[illegible]	[illegible]	[illegible]	28	[illegible]	[illegible]	[illegible]	28	[illegible]	[illegible]	[illegible]	28	[illegible]	[illegible]	28	$0	$0
80	PT	[illegible]	[illegible]	2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	2	[illegible]	[illegible]	2	$0	$0
81	CC	[illegible]	[illegible]	21	[illegible]	[illegible]	[illegible]	21	[illegible]	[illegible]	[illegible]	21	[illegible]	[illegible]	[illegible]	21	[illegible]	[illegible]	21	$0	$0
82	CC	[illegible]	[illegible]	9	[illegible]	[illegible]	[illegible]	9	[illegible]	[illegible]	[illegible]	9	[illegible]	[illegible]	[illegible]	9	[illegible]	[illegible]	9	$0	$0
83	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
84	CC	[illegible]	[illegible]	18	[illegible]	[illegible]	[illegible]	18	[illegible]	[illegible]	[illegible]	18	[illegible]	[illegible]	[illegible]	18	[illegible]	[illegible]	18	$0	$0
85	CC	[illegible]	[illegible]	12	[illegible]	[illegible]	[illegible]	12	[illegible]	[illegible]	[illegible]	12	[illegible]	[illegible]	[illegible]	12	[illegible]	[illegible]	12	$0	$0
86	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0
87	CC	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]	30	$0	$0

2026/10/22 11:02 AM

GS-2026-009830-ESREY

GS-2026-009830-ESREY

aportes en línea

Resumen General de Pago

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
88	CC	[illegible]	[illegible]	30	$1,750,905	$280,000	[illegible]	30	$1,750,905	$70,100	[illegible]	30	$1,750,905	$0	14-4	30	$1,750,905	$0	30	$0	$0
89	CC	[illegible]	[illegible]	27	$1,575,815	$252,200	[illegible]	27	$1,575,815	$63,100	[illegible]	27	$1,575,815	$63,100	14-4	27	$1,575,815	$68,600	27	$0	$0
90	CC	[illegible]	[illegible]	2	$133,180	$16,000	[illegible]	2	$133,180	$0	[illegible]	2	$0	$0	14-4	2	$133,180	$0	2	$0	$0
91	CC	[illegible]	[illegible]	1	$58,365	$4,400	[illegible]	1	$58,365	$2,400	[illegible]	1	$58,365	$0	14-4	1	$58,365	$0	1	$0	$0
92	CC	[illegible]	[illegible]	30	$1,865,510	$298,500	[illegible]	30	$1,865,510	$74,700	[illegible]	30	$1,865,510	$74,700	14-4	30	$1,865,510	$81,200	30	$0	$0
93	CC	[illegible]	[illegible]	19	$1,609,333	$257,500	[illegible]	19	$1,609,333	$64,400	[illegible]	19	$1,609,333	$64,400	14-4	19	$1,609,333	$70,100	19	$0	$0
94	CC	[illegible]	[illegible]	11	$935,804	$149,800	[illegible]	11	$935,804	$37,500	[illegible]	11	$935,804	$37,500	14-4	11	$935,804	$0	11	$0	$0
95	CC	[illegible]	[illegible]	16	$991,118	$158,600	[illegible]	16	$991,118	$39,700	[illegible]	16	$991,118	$39,700	14-4	16	$991,118	$43,200	16	$0	$0
96	CC	[illegible]	[illegible]	5	$331,045	$29,800	[illegible]	5	$331,045	$0	[illegible]	5	$0	$0	14-4	5	$331,045	$0	5	$0	$0
97	CC	[illegible]	[illegible]	9	$561,291	$89,900	[illegible]	9	$561,291	$33,800	[illegible]	9	$0	$0	14-4	9	$561,291	$0	9	$0	$0
98	CC	[illegible]	[illegible]	30	$1,991,029	$318,600	[illegible]	30	$1,991,029	$79,700	[illegible]	30	$1,991,029	$79,700	14-4	30	$1,991,029	$86,700	30	$0	$0
99	CC	[illegible]	[illegible]	13	$816,028	$130,600	[illegible]	13	$816,028	$32,700	[illegible]	13	$816,028	$32,700	14-4	13	$816,028	$35,500	13	$0	$0
100	CC	[illegible]	[illegible]	17	$1,195,616	$198,500	[illegible]	17	$1,195,616	$47,700	[illegible]	17	$1,195,616	$47,700	14-4	17	$1,195,616	$0	17	$0	$0
101	CC	[illegible]	[illegible]	30	$1,865,510	$298,500	[illegible]	30	$1,865,510	$74,700	[illegible]	30	$1,865,510	$74,700	14-4	30	$1,865,510	$81,200	30	$0	$0
102	CC	[illegible]	[illegible]	30	$4,000,000	$640,000	[illegible]	30	$4,000,000	$160,000	[illegible]	30	$4,000,000	$160,000	14-4	30	$4,000,000	$174,000	30	$0	$0
Total		**Afiliados(80)**			**$161,794,229**	**$26,160,700**			**$163,794,229**	**$6,506,900**			**$159,696,657**	**$6,220,800**			**$163,794,229**	**$6,580,100**		**$0**	**$0**

GS-2026-009830-ESREY

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
[illegible]	1	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS EMIRFAN SAS	8 - MENOS DE 200 COTIZANTES	EMIRFAN	CALLE 41 48 26	ITAGUI ANTIOQUIA	3728744	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	762974040	4012932365	E	2026/10/22	2026/10/22	BANCO CAJA SOCIAL	0	$45,398,500

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	VA
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				80	$26,160,700	$0					$0	
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	2	$858,600	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	17	$5,188,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
PORVENIR	230301	800,224,808	8	43	$14,156,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
PROTECCION	230201	800,229,739	0	18	$5,957,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				80	$6,500,100	$0					$0	
COLPATRIA ARP	14-4	860,002,183	9	80	$6,500,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				80	$6,230,800	$0					$0	
COLSUBSIDIO	CCF22	860,007,336	1	80	$6,230,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
EPS (ADMINISTRADORAS: 10)				80	$6,506,900	$0					$0	
CAPITAL SALUD	EPSC34	900,298,372	9	3	$341,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	1	$83,700	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
EPS FAMILIAR DE COLOMBIA SAS	CCFC33	901,543,761	5	1	$74,700	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	12	$983,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
FOSYGA	MIN001	901,037,916	1	1	$96,700	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	15	$1,203,000	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	18	$1,393,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	20	$1,635,400	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	7	$556,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
SAVIA SALUD	EPS040	900,604,350	0	2	$140,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
TOTAL				80	$45,398,500	$0	$0	$0	$0	$0	$0	

GS-2026-009830-ESREY

enripon	REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION	Código: F-RH/02 Versión: 03 Fecha: 02/03/2023

ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

FECHA: 2 octubre de 2026	**INTENSIDAD HORARIA: 1 HORA**

TEMA:

**LA SALUD MENTAL
TAMBIÉN ES SEGURIDAD LABORAL**

CEDULA	NOMBRE	FIRMA
1055272712	Sebastian Barrera Suan	Sebastian Barrera.
1048820956	Maria Neila Benitez	Neila Benitez
74372539	Julio Cesar Solano Morales	Julio Cesar Solano M
24.049.749	Elsa Patricia Díaz Mariño	Patricia Díaz M.
1055273263	DANIELA GAYON MARIÑO	[illegible]
52375853	MARINELA ALVAREZ ANCAMITA	[illegible]
1743021107	Carlos Alonso Abril León	Carlos Alonso Abril León
1002480209	Marlon Danilo Gomez A.	Marlon Danilo
51974244	Maria Eugenia A	Maria E A p
1036132179	VNIANA ROJAS S	[illegible]

ASISTENTES

FACILITADOR: LIZA FERNANDA TABARES GALLEGO

GS-2026-009830-ESREY

esrepan	REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION	Código: F-RH/02 Versión: 03 Fecha: 02/03/2023

ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

FECHA: 2 octubre de 2026	**INTENSIDAD HORARIA:** **1 HORA**

TEMA:

LA SALUD MENTAL
TAMBIÉN ES SEGURIDAD LABORAL

CEDULA	NOMBRE	FIRMA
24.050024	Yeny Alexandra Cepeda	Yeny Cepeda
1002438475	Erika Alejandra moreno cer	Erika moreno
1007391354	Daniela Elisabeth Gomez	[illegible]
74302097	Alexander Morales	[illegible]
1052342591	Manuel Vanchi Salcedo	[illegible]
46.454.614	Diana Mair Anna Alvarez	Diana Mary Anna
23764346	Carmen Rosa Carreño	[illegible]
1002606215	Adriana Bautista Barrera	Adriana Bautista
74377006	Juan pablo Gomez G	[illegible]

ASISTENTES

FACILITADOR: LIZA FERNANDA TABARES GALLEGO

GS-2026-009830-ESREY

enripon	REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION	Código: F-RH/02 Versión: 03 Fecha: 02/03/2023

ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

FECHA: 3 octubre de 2026	**INTENSIDAD HORARIA: 1 HORA**

TEMA:
CON EL FIN DE REITERAR LA PROHIBICIÓN EXPRESA DE ALIMENTAR LOS PERROS QUE DEAMBULAN POR LOS ALREDEDORES DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES YA QUE ESTO FOMENTA LA REPRODUCCIÓN DESCONTROLADA, AUMENTA LAS PELEAS TERRITORIALES POR LA COMIDA Y CREA FOCOS DE INFECCIÓN. ADEMÁS, LA COMIDA ABANDONADA ATRAE PLAGAS COMO ROEDORES.

CEDULA	NOMBRE	FIRMA
24.050.024	Yenny Alexandra Cereda	[illegible]
1052342041	[illegible]	[illegible]
1002438475	Erika Moreno Cen	Erika Moreno
24.302097	Alexander Morales	[illegible]
1007391354	Daniela Elisabeth Gómez	[illegible]
60395677	Mabel Perez Soto	Mabel Perez
34377.006	Juan Pablo Gomez Garcia	[illegible]
23764346	Carmen Rosa Carrera	[illegible]
1002606215	Adriana Bautista Barrera	Adriana Bautista
46454014	Diana Maria Alvarez Alvarez	Diana Maria Alvarez

ASISTENTES

FACILITADOR: JUAN PABLO GOMEZ GARCIA

GS-2026-009830-ESREY

enripon	REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION	Código: F-RH/02 Versión: 03 Fecha: 02/03/2023

ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

FECHA: 3 octubre de 2026	**INTENSIDAD HORARIA: 1 HORA**

TEMA:
CON EL FIN DE REITERAR LA PROHIBICIÓN EXPRESA DE ALIMENTAR LOS PERROS QUE DEAMBULAN POR LOS ALREDEDORES DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES YA QUE ESTO FOMENTA LA REPRODUCCIÓN DESCONTROLADA, AUMENTA LAS PELEAS TERRITORIALES POR LA COMIDA Y CREA FOCOS DE INFECCIÓN. ADEMÁS, LA COMIDA ABANDONADA ATRAE PLAGAS COMO ROEDORES.

CEDULA	NOMBRE	FIRMA
24372539	Julio Cesar Solano Maroto	Julio Cesar Solano
51979.299	Maria Eugenia Ap	Maria EAp
001480209	Malon Danilo Gomez Angunta	[illegible]
4048820956	Maria Neila Benitez	Neila Benitez
1055293265	DANIELA GATON MARIÑO	[illegible]
52375853	MARINCIA ALVAREZ A	[illegible]
74302.107	Carlos Alonso Abril León	Carlos Alonso Abril
1055272712	Sebastian Felipe Barrera Suan	Sebastian Barrera
1036132179	Viviana Rojas S.	[illegible]
24049749	Elsa Patricia Diaz Mariño	Patricia Diaz

ASISTENTES

FACILITADOR: JUAN PABLO GOMEZ GARCIA

GS-2026-009830-ESREY

enripan	REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION/REUNIÓN	Código: F-RH/02 Versión: 04 Fecha: septiembre 2026

REGISTRO DE ASISTENCIA

Titulo: Capacitación	**Sede:** Servicio de alimentación ESREY
Fecha: 26 de octubre de 2026	**Duración:** 1 hora
Responsable: Laura Milena Carrillo Gómez	**Observaciones:**
Temas tratados: TRANSFERENCIA DE CALOR Y TÉCNICAS DE COCCIÓN	

ASISTENTES

DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE	FIRMA
52375853	MARINCIA ALVAREZ ANGARITA	[signature]
24.049 749	Elsa Patricia Díaz Mariño	Patricia Díaz M
51 799 294	Maria Eugenia A.P.	Maria E.A.P.
237 643 416	Carmen Rosa Carreño R	[signature]
1055272712	Sebastian Felipe Barrera Suan	Sebastian Suan
74302107	Carlos Alonso Abril León	[signature]
1052412248	Yesika Paola Sosa V	[signature]
46.454.044	Diana Maria Alonso Alvarez	Diana Mar Alonso
1036132179	Viviana Rojas S.	[signature]
1002480209	Marlon Danilo Gomez Angarita	[signature]
74.377.006	Juan Pablo Gomez Garcia	[signature]

GS-2026-009830-ESREY

enripan	REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION/REUNIÓN	Código: F-RH/02
		Versión: 04
		Fecha: septiembre 2026

REGISTRO DE ASISTENCIA

Titulo: Capacitación	**Sede:** Servicio de alimentación ESREY
Fecha: 26 de octubre de 2026	**Duración:** 1 hora
Responsable: Laura Milena Carrillo Gómez	**Observaciones:**
Temas tratados: TRANSFERENCIA DE CALOR Y TÉCNICAS DE COCCIÓN	

ASISTENTES

DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE	FIRMA
1072666505	Edwin Argüello Sanchez	[signature]
74372539	Julio Cesar Solano Morales	[signature]
1007391354	Daniela Elisabeth Gómez A.	[signature]
24-030024	[illegible] ALEXANDRA [illegible] R.	[signature]
1055273263	DANIELA GAMON MARIÑO	[signature]
74502098	Alexander Morales	[signature]
1002 606 215	Adriana Bautista Barrera	Adriana Bautista
1055272713	Kevin Barrera Suan	[signature]
60395677	Mabel Perez Soto	Mabel Perez S.
1052 408 305	Rosa Alexandra Romero Salcedo	[signature]

GS-2026-009830-ESREY

enripan	REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION/REUNIÓN	Código: F-RH/02 Versión: 04 Fecha: septiembre 2026

REGISTRO DE ASISTENCIA

Titulo: Capacitación	**Sede:** Servicio de alimentación ESREY
Fecha: 28 de octubre de 2026	**Duración:** 1 hora
Responsable: Angelica barrera	**Observaciones:**

Temas tratados:

PRIMEROS AUXILIOS BÁSICOS: CÓMO ACTUAR DE MANERA SEGURA Y OPORTUNA ANTE UNA EMERGENCIA

ASISTENTES

DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE	FIRMA
74377.006	JUAN PABLO GOMEZ GARCIA	[signature]
9052.408.305	Rosa Alexandra Romero Salcedo	[signature]
1007391354	Daniela Elisabeth Gómez Angarita	[signature]
60.395677	Mabel Perez soto	Mabel Perez
7018820956	Maria Neila Benitez	Neila Benitez
1002606215	Adriana Bautista Barrera	Adriana Bautista.
24.050.024	YERRY ALEXANDRO CEPEDA	Yerry Cepeda
1055272713	Kevin Barrera Suan	[signature]
1055273263	ALBA DANIELA GAYON MARIÑO	[signature]
74372539	Julio Cesar Solano	[signature]

GS-2026-009830-ESREY

enripan	REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION/REUNIÓN	Código: F-RH/02 Versión: 04 Fecha: septiembre 2026

REGISTRO DE ASISTENCIA

Titulo: Capacitación	**Sede:** Servicio de alimentación ESREY
Fecha: 28 de octubre de 2026	**Duración:** 1 hora
Responsable: Angelica barrera	**Observaciones:**

Temas tratados:

PRIMEROS AUXILIOS BÁSICOS: CÓMO ACTUAR DE MANERA SEGURA Y OPORTUNA ANTE UNA EMERGENCIA

ASISTENTES

DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE	FIRMA
46 454 014	Diana Maria Alonso Alonso	Diana Maria Alonso Alonso
74302107	Carlos Alonso Abril León	Carlos Alonso Abril León
52375853	MARINELA ALVAREZ ANGARITA	[illegible]
24.049 749	Elsa Patricia Díaz Mariño	Patricia Díaz M.
1002480209	Marlon Danilo Gomez A.	[illegible]
51979299	Maria Eugenia Ap	Maria EAp
23764746	Carmen Rosa Carreño	[illegible]
1036132179	Viviana Rojas S	[illegible]
1055272712	Sebastian Felipe Barrera	Sebastian Suen.

GS-2026-009830-ESREY

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN _ ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Código: F-PDC-LYD/04
Versión: 02
Página: 1 de 1

Detergente: Desinfectantes utilizados: HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%, AMONIO CUATERNARIO, DESINFECTANTE ORGÁNICO

Mes y año: octubre 2026 Sede: Servicio de alimentación EBAREY

ÁREAS - EQUIPOS	Frecuencia		1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15	
			A-R	DRC	A-R	DRC	A-R	DRC	A-R	DRC	A-R	DRC	A-R	DRC	A-R	DRC	A-R	DRC	A-R	DRC	A-R	DRC	A-R	DRC	A-R	DRC	A-R	DRC	A-R	DRC	A-R	DRC
AMBIENTE / EJECUTA	Diario																															
PLATOS / VASOS			LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC	
TURNO 1, EJECUTA	Después de su uso		Sebastián	Merlyn	Alberto	Lejla	Jenny	Damaris	Manuela	Jenny	Alex	Damaris	Alex	Damaris	Alba	Nejla	Sebastián	Alba	María	Vivian	Sebastián	Damaris										
TURNO 2, EJECUTA			José	Erika	Alex	Damaris	Patricia	Nejla	Vivian	Alberto	Alba	Nejla	Sebastián	Alba	Nejla	Adriana	Jenny																
CUBIERTOS			LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC	
TURNO 1, EJECUTA	Después de su uso		Manuela	Patricia	Manuela	Patricia	Erika	Adriana	Daniela	Patricia	Sebastián	Kevin	Alonso	Diana	Manuela	Daniela	Kevin	Alonso	Diana	Martha	Erika												
TURNO 2, EJECUTA			Yenny	Adriana	Manuela	Erika	Manuela	Adriana	Daniela	Patricia	Manuela	Martha	Vivian	Erika	Kevin	Martha	Daniela	Kevin	Alba	Adriana													
BANDEJAS			LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC	
TURNO 1, EJECUTA	Después de su uso		Alenjo	Julio	Patricia	Daniela	Manuel	Alex	Abel	Dana	Daniela	Daniela	Diana	Sharon	Carmen	Diana																
TURNO 2, EJECUTA			Adriana	Daniela	Erika	Diana	Marlon	Julio	Julio	Patricia	Alonso	Sebastián	Alex	Yenny	Nejla	Julio																
MESONES			LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC	
TURNO 1, EJECUTA	Al finalizar turno		Yulissa	Jocelyn	Sebastián	Marinela	Carmen	Abel	Jenny	Daniela	Daniela	Manuel	Diana	Erika	Manuela	Daniela	Patricia																
TURNO 2, EJECUTA			Mabel	Mercedes	Daniela	Alex	Nejla	Marlon	Marlon	Nejla	Belquis	Patricia	Nejla	Alex	Kevin	Daniela	Adriana																
ESTANTERÍAS			LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC	
TURNO 1, EJECUTA	Al finalizar turno		Patricia	Estefanía	Julio	Heydi	Diana	Daniela	Carmen	Carmen	Jenny	Manuel	Abigail	Diana	Erika	Mariana																
TURNO 2, EJECUTA			Mayerli	Alex	Jocelyn	Adriana	Alba	Sebastián	Nejla	Marlon	Marlon	Julio	Vivian	Mabel	Marlon	Mariana																
RECIPIENTES/BOTELLONES			LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC	
TURNO 1, EJECUTA	Al finalizar turno		Marcia	Hernández	Marlon	Alegría	Erika	Adriana	Patricia	Marlon	Manuel	Adriana	Carmen	Sharon	Marlon	Alex																
TURNO 2, EJECUTA			Daniela	Quiroa	Yenny	Mabel	Julio	Alonso	Nejla	Patricia	Marlon	Nejla	Vivian	Julio	Adriana	Alex																
PISOS - PAREDES			LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC		LC	
TURNO 1, EJECUTA	Al finalizar turno		Alba	Mena	Patricia	Marcela	Abigail	Mabel	Mabel	Mabel	Daniel	Daniela	Dona	Daniela	Mabel	Mabel																
TURNO 2, EJECUTA			Alex	Jenny	Daniela	Quiroa	Nejla	Mabel	Julio	Daniela	Alba	Vivian	Julio	Daniel	Mabel	Alba																
	VERIFICA		Edwin	Yeyika	Yeyika	Yeyika	Edwin	Yeyika	Edwin	Alejandra	Fernanda	Edwin	Jocelyn	Alejandra	Jennifer	Yeyika																

Observaciones

En el formato se establece la FRECUENCIA revisra (D: diario, S: Semanal, M: mensual) con que se debe realizar el procedimiento "lavado y/o desinfección". INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAMIENTO: de acuerdo al día correspondiente, al ejecutar la actividad se debe registrar en la casilla correspondiente A_R que hizo de actividad es realiza (L: limpieza, LD: limpieza y desinfección) y en la casilla DRC: registrar con C:cumple o NC: no cumple o cas – si la respuesta no se relaciona (porque este día no se ejecutó o estaba en mantenimiento). En EJECUTA debe escribir el nombre de quien responde por el procedimiento en ejecución de a cuerdo a los establecido en el POES u OS, si el procedimiento no se ejecutó se deben tomar las ACCIONES CORRECTIVAS relacionadas en el programa y se registran en el formato establecido, adicionalmente registran novedades respecto a funcionamiento de equipos o ausencia de los mismos. Una vez a la semana se realiza el desmontaje para realizar una limpieza profunda.

Elaboró: Control Calidad	Revisó y Aprobó: Gerencia	Vigente: febrero de 2023

Powered by CamScanner

GS-2026-009830-ESREY

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN _ ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Código: F- PCC-LYDS
Versión: 02
Página: 1 de 1

Detergente: [illegible] **Desinfectantes utilizados:** HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%, AMONIO CUATERNARIO, DESINFECTANTE ORGANICO

Mes y año _____ Sede: Servicio de alimentación ESREY

ÁREAS - EQUIPOS	Frecuencia	16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
		A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC
AMBIENTE / EJECUTA	Diario																																
PLATOS / VASOS	Después de su uso	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_ EJECUTA		Alba		Erika		patricia		kevin		Neyla		Alex		Daniela		Alba		Adriana		Yenny		Carmen		erika		Marlon		Carmen		Sebastian		Carmen	
TURNO 2_ EJECUTA		kevin		Mario		Neyla		Felipe		Marlon		viviana		Marineth		Erika		Marlon		Felipe		kevin		adriana		Alex		Neyla		Neyla		Jenny	
CUBIERTOS	Después de su uso	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_ EJECUTA		Carmen		Viviana		Manuela		Mabel		Mariael		Yenny		Alba		kevin		Daniela		Adriana		sebastian		Marineth		Patricia		Viviana		Manuela		Carmen	
TURNO 2_ EJECUTA		Daniela		Alba		Yenny		Marlon		Felipe		Marineth		viviana		Carmen		Erika		Marlon		Alba		Jenny		Daniela		Alba		Alba		jenny	
BANDEJAS	Después de su uso	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_ EJECUTA		Alonso		Maria		Diana		Alba		Kevin		Mabel		Neyla		Yenny		Alba		Daniela		Marlon		Marlon		Alonso		Diana		Maria		Marineth	
TURNO 2_ EJECUTA		Marlon		Sebastian		Erika		Maria		Alonso		viviana		Marineth		Felipe		Marlon		Maria		Alex		Neyla		Kevin		Adriana		Mariael		Neyla	
MESONES	Al finalizar turno	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_ EJECUTA		viviana		Marineth		Alonso		Mariael		Neyla		Alba		daniela		Mabel		kevin		Julio		Marineth		Alonso		Diana		Maria		alonso		viviana	
TURNO 2_ EJECUTA		Yenny		Mariael		Alba		Maria		viviana		Felipe		Marlon		Alonso		Diana		Erika		Julio		Alba		Daniela		jenny		Julio		Mabel	
ESTANTERIAS		L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_ EJECUTA		Maria		Diana		Marineth		Yenny		Julio		Adriana		Alex		Neyla		Daniela		Mariael		viviana		Patricia		viviana		Sebastian		Carmen		Rosita	
TURNO 2_ EJECUTA		Alba		Yenny		Adriana		viviana		Maria		Marlon		Felipe		Alonso		Erika		viviana		Julio		Neyla		Kevin		Julio		Alex		Mabel	
INCIDENTES RESIDUOS	Después de su uso	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_ EJECUTA		Marineth		Felipe		viviana		Neyla		Yenny		Julio		Mariael		Neyla		Yenny		Alba		Marlon		Carmen		Marineth		Marlon		viviana		Marineth	
TURNO 2_ EJECUTA		kevin		Julio		Alex		Diana		Felipe		Erika		Adriana		Felipe		Marlon		Patricia		Alex		kevin		Neyla		Alex		kevin		Daniela	
PISOS - PAREDES	Al finalizar turno	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_ EJECUTA		Yuneth		Mariel		Alonso		Mabel		Julio		Mariael		Yenny		Mabel		Neyla		Julio		viviana		Sebastian		erika		Diana		Rosita		jenny	
TURNO 2_ EJECUTA		Yenny		Neyla		Daniela		Maria		Felipe		Viviana		Marineth		Maria		Erika		Patricia		Adriana		daniela		Mabel		Daniela		Mabel		viviana	
VERIFICA		Alexandra		Alexandra		Alexandra		Alexandra		Alexandra		Alexandra		Alexandra		Alexandra		Alexandra		Alexandra		Alexandra		Alexandra		Alexandra		Alexandra		Jessica		Jessica		Jessica	

Observaciones

En el formato se establece la FRECUENCIA mínima (D: diario, S: Semanal , M: mensual) con que se debe realizar el procedimiento "lavado y/o desinfección". **INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAMIENTO:** de acuerdo al día correspondiente, al ejecutar la actividad se debe registrar en la casilla correspondiente A_R que tipo de actividad se realiza (L: limpieza, LD: limpieza y desinfección) y en la casilla C/NC registrar con C:cumple o NC: no cumple o con – si la superficie no se interviene (porque este día no se utilizó o estaba en mantenimiento). En **EJECUTA** debe escribir el nombre de quien responda por el procedimiento y en **VERIFICA** quien revisa que el procedimiento se ejecute de a cuerdo a los establecido en el POES u DS, si el procedimiento no se ajusta se deben tomar las **ACCIONES CORRECTIVAS** relacionadas en el programa y se registran en el formato establecido; adicionalmente registran novedades respecto a funcionamiento de equipos o estado de los mismos. Una vez a la semana se rotará el desinfectante para realizar una dosis de choque.

GS-2026-009830-ESREY

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE LIA41:AH61MPIEZA Y DESINFECCIÓN
EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN _ ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Código: F- PCC-LYD/03_b
Versión: 02
Página: 2 de 2

Áreas / Día		1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		31	
		A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	C/NC	A_R	A_R	A_R	C/NC	A_R	C/NC
LICUADORA IND	Después de su uso.	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_ EJECUTA		Julio		Alonso		Alonso		Julio		Mabel		Marcela		Diana		Marcela		Mabel		Diana		Mabel		Marcela		Diana		Alonso		Mara		Diana	
TURNO 2_ EJECUTA		Diana		Mabel		Diana		Marcela		Alonso		Maria		Alonso		Julio		Mara		Alonso		Julio		Marcela		Julio		Mabel		Marcela		Julio	
TABLAS DE PICAR	Después de su uso.	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_ EJECUTA		Alonso		Julio		Patty		Alba		Marcela		Alex		Mabel		Diana		Daniela		Jenny		Alex		Alonso		Sebastian		Patty		Diana		Patty	
TURNO 2_ EJECUTA		Adriana		Daniela		Erika		Diana		Neyla		Julio		Julio		Patricia		Marlon		Sebastian		Marlon		Alex		Mabel		Julio		adriana		Mabel	
PLANCHA	Después de su uso.																																
TURNO 1_ EJECUTA		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/	
TURNO 2_ EJECUTA		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/	
FREIDORA	Después de su uso.	/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/	
TURNO 1_ EJECUTA		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/	
TURNO 2_ EJECUTA		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/	
MESA ENSAMBLE	Después de su uso.	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_ EJECUTA		Julio		Alonso		Alonso		Julio		Mabel		Marcela		Diana		Marcela		Mabel		Diana		Mabel		Maria		Diana		Alonso		Mara		Diana	
TURNO 2_ EJECUTA		Diana		Mabel		Diana		Marcela		Alonso		Mara		Alonso		Julio		Mara		Alonso		Julio		Marcela		Julio		Mabel		Marcela		Julio	
OLLAS	Después de su uso.	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_ EJECUTA		Patty		Sebastian		Patty		Marcela		Alex		Erika		Carmen		Carmen		Marcela		Daniela		Kevin		Sebastian		Carmen		erika		Marcela		Sebastian	
TURNO 2_ EJECUTA		Daniela		Marcela		Jose		Alex		Alba		Marlon		Neyla		Mara		Marcela		Julio		Alba		Jenny		Adriana		Marcela		Alex		Daniela	
RECIPIENTE RESIDUOS	Al finalizar la jornada	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_ EJECUTA		Alonso		Marcela		Mara		Alonso		Diana		Daniela		adriana		adriana		Jenny		Jenny		carmen		Marcela		viviana		Marcela		Patricia		Mara	
TURNO 2_ EJECUTA		Daniela		Alex		Jenny		Adriana		Julio		Alonso		Mara		Marlon		Patricia		Mara		Mara		Julio		Neyla		Julio		Mabel		Marcela	
VERIFICA		Alexandra		Jesika		Jesika		Jesika		Jesika		Jesika		Jesika		Jesika		Jesika		Alexandra		Jesika		Jesika		Jesika		Jesika		Jesika		Jesika	

Observaciones:

En el formato se establece la FRECUENCIA mínima (D: diario, S: Semanal , M: mensual) con que se debe realizar el procedimiento "lavado y/o desinfección". **INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAMIENTO:** de acuerdo al día correspondiente, al ejecutar la actividad se debe registrar en la casilla correspondiente A_R que tipo de actividad se realiza (L: limpieza, LD: limpieza y desinfección) y en la casilla C/NC registrar con C:cumple o NC: no cumple o con – si la superficie no se interviene (porque este día no se utilizó o estaba en mantenimiento). En **EJECUTA** debe escribir el nombre de quien responde por el procedimiento y en **VERIFICA** quien revisa que el procedimiento se ejecute de a cuerdo a los establecido en el POES u OS, si el procedimiento no se ajusta se deben tomar las **ACCIONES CORRECTIVAS** relacionadas en el programa y se registran en el formato establecido; adicionalmente registran novedades respecto a funcionamiento de equipos o estado de los mismos. Una vez a la semana se rotará el desinfectante para realizar una dosis de choque.

Elaboró: Control Calidad	Revisó y Aprobó: Gerencia	Vigente: febrero de 2026

GS-2026-009830-ESREY

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN _ ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Áreas / Día		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
		A,R	CINC	A,R	CINC	A,R	CINC	A,R	CINC	A,R	CINC	A,R	CINC	A,R	CINC	A,R	CINC	A,R	CINC	A,R	CINC	A,R	CINC	A,R	CINC	A,R	CINC	A,R	CINC	A,R	CINC	A,R	CINC
LICUADORA BID		L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_EJECUTA	Después de su uso.	Diana		Alonso		Hana		Julio		Manuel		Habel		Julio		Manuel		Habel		Julio		Alonso		Diana		Hana		Alonso		Diana		Hana	
TURNO 2_EJECUTA		Julio		Hanuel		Habel		Diana		Alonso		Hana		Dana		Alonso		Diana		Hana		Hanuel		Habel		Julio		Hanuel		Habel		Manuel	
TABLAS DE PICAR		L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_EJECUTA	Después de su uso.	Alexis		Hana		Kelyson		Manuel		Hebla		Julio		Jenny		Hayla		Nejla		Hebel		Dana		Fabio		Alonso		Diana		Alonso		Julio	
TURNO 2_EJECUTA		Kevin		Alba		Nejla		Erika		Diana		Alba		Carmen		Hayla		Erika		Sebastian		Jenny		Nejla		Kevin		Julio		Daniela		Diana	
PLANCHA		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/	
TURNO 1_EJECUTA	Después de su uso.	/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/	
TURNO 2_EJECUTA		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/	
FREIDORA		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/	
TURNO 1_EJECUTA	Después de su uso.	/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/	
TURNO 2_EJECUTA		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/	
MESA EMBAMBLE	Al finalizar el turno.	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_EJECUTA		Diana	Alonso	Hana	Julio	Hanuel	Habel	Julio	Hanuel	Habel	Julio	Alonso	Diana	Hanuel	Habel	Julio	Alonso	Diana	Hana	Hanuel	Habel	Julio	Alonso	Diana	Hana	Hanuel	Habel	Julio	Alonso	Diana	Hana	Hanuel	Habel
TURNO 2_EJECUTA		Julio	Hanuel	Habel	Diana	Alonso	Hana	Diana	Alonso	Hana	Diana	Alonso	Hana	Diana	Alonso	Hana	Diana	Alonso	Hana	Diana	Alonso	Hana	Diana	Alonso	Hana	Diana	Alonso	Hana	Diana	Alonso	Hana	Diana	Alonso
OLLAS		L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_EJECUTA	Después de su uso.	Fabio	Harlen	Erika	Alex	Daniela	Nejla	Adriana	Jenny	Hayla	Erika	Adriana	Jenny	Hayla	Erika	Adriana	Jenny	Hayla	Erika	Adriana	Jenny	Hayla	Erika	Adriana	Jenny	Hayla	Erika	Adriana	Jenny	Hayla	Erika	Adriana	Jenny
TURNO 2_EJECUTA		Alex	Yenci	Albert	Fabio	Viviana	Hayla	Sebastian	Fabio	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba
REGISTRO HORAS		L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_EJECUTA		Fabio	Viviana	Diana	Adriana	Kevin	Hanuel	Adriana	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana
TURNO 2_EJECUTA		Hanuel	Alba	Kevin	Diana	Adriana	Kevin	Hanuel	Sebastian	Fabio	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba	Viviana	Hayla	Alba
VERIFICA		Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Alexandra	Alexandra	Jessika	Jessika	Alexandra	Jessika	Jessika	Jessika	Alexandra	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika	Jessika

Observaciones:

En el formato se establece la FRECUENCIA mínima (D: diario, S: Semanal , M: mensual) con que se debe realizar el procedimiento. "lavado y/o desinfección", **INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAMIENTO:** de acuerdo al día correspondiente, al ejecutar la actividad se debe registrar en la casilla correspondiente A_R que tipo de actividad se realiza (L: limpieza, LD: limpieza y desinfección) y en la casilla CINC registrar con C cumple o NC: no cumple o con – si la superficie no se interviene (porque este día no se utilizó o estaba en mantenimiento). En **EJECUTA** debe escribir el nombre de quien responde por el procedimiento y en **VERIFICA** quien revisa que el procedimiento se ejecutó de a cuerdo a los establecido en el POES u DS, si el procedimiento no se ajusta se deben tomar las **ACCIONES CORRECTIVAS** relacionadas en el programa y se registran en el formato establecido; adicionalmente registran novedades respecto a funcionamiento de equipos o estado de los mismos. Una vez a la semana se rotará el desinfectante para realizar una dosis de choque.

Elaboró: Carmen Cabezas	Revisó y Aprobó: Gerencia	Vigente: febrero de 2024

Powered by CamScanner

GS-2026-009830-ESREY

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN _ ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Código: F-PDE-LYD02_a

Versión: 02

Página: 1 de 2

Detergente: [illegible] Desinfectantes utilizados: HIPOCLORITO DE SODIO AL 10%, AMONIO CUATERNARIO, GERMICIDA/ANTE ORGANICO

Mes y año: Octubre 2025 Sede: SERVICIO DE ALIMENTACION ESREY

AREAS - EQUIPOS	Periodicidad		1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15	
			A.R	DRC	A.R	DRC	A.R	DRC	A.R	DRC	A.R	DRC	A.R	DRC	A.R	DRC	A.R	DRC	A.R	DRC	A.R	DRC	A.R	DRC	A.R	DRC	A.R	DRC	A.R	DRC	A.R	DRC
AMBIENTE EJECUTA	Diario																															
PISOS	Diario		L	P	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
EJECUTA			Alondo	Julio	Pilar	Daniela	Harold	Alex	Jennifer	Daniela	Dana	Hotel	Neyla	Diana	Mayra	Manuel	Julio															
PUERTAS - CORTINAS	Semanal	Mitad* semana																														
EJECUTA			L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
PAREDES	Semanal		Nayane	Neyla	Sebastian	Hernan	Carmen	Daniela	Julio	Carmen	Daniela	Erika	Mayra	Alonso	Natalia	Helen	Maiyeth															
EJECUTA																																
TECHOS - LAMPARAS	Semanal		L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
EJECUTA																																
VENTANALES	Semanal																															
EJECUTA																																
FILTRO SANITARIO	Diario		L	D	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
EJECUTA			Pablo	Sebastian	Julio	Mayra	Alex	Alba	Adriana	Daniela	Julio	Carmen	Diana	Neyla	Alex	Yeimy	Nobel	Alonso														
VERIFICA			Alondo	Julio	Pilar	Daniela	Harold	Alex	Jennifer	Daniela	Dana	Hotel	Neyla	Diana	Mayra	Manuel	Julio															

AREA PRODUCCION

MESONES			L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_EJECUTA	Después de su uso.		Alondo	Julio	Pilar	Daniela	Harold	Alex	Mabel	Daniela	Dana	Hotel	Neyla	Diana	Mayra	Manuel	Julio															
TURNO 2_EJECUTA																																
MOLINO	Después de su uso.		Jhonn	Daniela	Pablo	Daniela	Harold	Harlen	Mabel	Daniela	Dana	Hotel	Neyla	Diana	Mayra	Manuel	Julio															
TURNO 1_EJECUTA																																
TURNO 2_EJECUTA	Después de su uso.																															
SEMICROMADOR VOLLO																																
TURNO 1_EJECUTA	Después de su uso.																															
TURNO 2_EJECUTA																																
PROCESADOR	Después de su uso.		L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_EJECUTA			Yeimy	Neyla	Sebastian	Hernan	Sandra	Daniela	Yeimy	Daniela	Carmen	Neyla	Patricia	Diana	Yeimy	Adriana	Neyla															
TURNO 2_EJECUTA			Adriana	Neyla	Daniela	Alex	Alba	Alondo	Neyla	Maria	Sebastian	Erika	Yeimy	Daniela	Mayra	Alba	Neyla															
PELA PAPAS	Después de su uso.		L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_EJECUTA			Yeimy	Neyla	Sebastian	Hernan	Diana	Daniela	Diana	Daniela	Mayra	Alba	Rachel	Diana	Carmen	Erika	Rachel															
TURNO 2_EJECUTA			Adriana	Daniela	Hernan	Adriana	Alba	Alondo	Neyla	Diana	Mayra	Hotel	Yeimy	Rachel	Alba	Yeimy	Rachel															
VERIFICA			Alondo	Julio	Pilar	Daniela	Harold	Alex	Jennifer	Daniela	Dana	Hotel	Neyla	Diana	Mayra	Manuel	Julio															

Powered by CamScanner

GS-2026-009830-ESREY

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN _ ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Código: F-PCC-LYD-03.9

Versión: 02

Página 1 de 2

Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO AL 15%, AMONIO CUATERNARIO, DESINFECTANTE ORGANICO

Mes y año: Sede: SERVICIO DE ALIMENTACION ESREY

ÁREAS - EQUIPOS	Frecuencia	15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
		A	R	A	R	A	R	A	R	A	R	A	R	A	R	A	R	A	R	A	R	A	R	A	R	A	R	A	R	A	R	A	R	A	R
AMBIENTE EJECUTA	Diario																																		
PISOS	Diario	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC
EJECUTA		Alondra	Fabrica	Mayerly	Kevin	Alba	Julio	Kevin	Daniela	Valeria	Sebastián	Mariana	Alondra	Wilmer	Marina	Carmen																				
PUERTAS - CORTINAS	Semana																																		
EJECUTA																																			
PAREDES	Semana	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC
EJECUTA		Fabrica	Alba	Alba	Erika	Carmen	Deisy	Mabel	Adriana	Alba	Felipe	Mariela	Harlen	Viviana	Diana	Alondra	Wilmer																		
TECHOS - LAMPARAS	Semana																																		
EJECUTA																																			
VENTANALES	Semana																																		
EJECUTA																																			
FILTRO SANITARIO	Diario	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC
EJECUTA		Maria	Daniela	Sebastián	Diana	Mabel	Diana	Adriana	Mabel	Manuel	Alondra	Harlen	Alondra	Hannah	Nayra	Carmen	Viviana																		
VERIFICA		Yesika	Yesika	Yesika	Alexandra	Yesika	Yesika	Alexandra	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Alexandra	Alexandra	Alexandra	Alexandra	Edwin																		

ÁREA PRODUCCION

MESONES		LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC
TURNO 1_EJECUTA	Después de su uso.	Alondra	Carmen	Erika	Jenny	Julio	Mariana	Adriana	Mabel	Manuel	Alondra	Yesika	Yesika	Mabel	Harlen	Diana	Viviana	Carmen																	
TURNO 2_EJECUTA	Después de su uso.	Kevin	Yenny	Kevin	Ruth	Diana	Harlen	Carmen	Roberto	Alex	Daniela	Kevin	Yenny	Alex	Daniela	Manuel	Diana	Harlen	Alondra	Diana	Mariana	Adriana	Ruth	Viviana	Carmen	Manuel	Yenny								
MOLINO																																			
TURNO 1_EJECUTA																																			
TURNO 2_EJECUTA																																			
DESMENUZADOR PULPO	Después de su uso.																																		
TURNO 1_EJECUTA																																			
TURNO 2_EJECUTA																																			
PROCESADOR		LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC
TURNO 1_EJECUTA	Después de su uso.	Belinda	Marlon	Diana	Alex	Daniela	Kevin	Yenny	Alex	Daniela	Manuel	Diana	Alondra	Maricela	Maria	Diana																			
TURNO 2_EJECUTA		Rafael	Rafael	Alba	Alondra	Mariana	Mariana	Maria	Wilmer	Carmen	Alondra	Alex	Kevin	Alex	Nayla	Julio	Julio	Mabel																	
PELAPAPAS		LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC	LC
TURNO 1_EJECUTA	Después de su uso.	Carmen	Viviana	Alondra	Wilmer	Diana	Nayla	Mariana	Alba	Yesika	Daniela	Mariela	Alba	Carmen	Alondra	Julio	Julio	Mabel	Alex	Rafael	Viviana														
TURNO 2_EJECUTA		Daniela	Alex	Daniela	Carmen	Diana	Mariana	Carmen	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika														
VERIFICA		Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika	Yesika														

Powered by CamScanner

GS-2026-009830-ESREY

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN_ ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Código: F-PCC-LYD05
Versión: 02
Página 1 de 3

Responsable: ESTUDIANTE DE SENA AL 13% JHONNY CUATRIMANO. DESINFECTANTE OBLIGATORIO

Mes y año: OCTUBRE 2026 Sede: CENTRO Jornada: MIXTA

ÁREAS - EQUIPOS	Frecuencia		1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11		
			A	R	CRC	A	R	CRC	A	R	CRC	A	R	CRC	A	R	CRC	A	R	CRC	A	R	CRC	A	R	CRC	A	R	CRC	A	R	CRC	A	R	CRC
AMBIENTE I EJECUTA	Diario																																		
BAÑO MAMBA 1																																			
TURNO 1, EJECUTA																																			
TURNO 2, EJECUTA																																			
MESONES			L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C	
TURNO 1, EJECUTA																																			
TURNO 2, EJECUTA																																			
AUDIFONOS	Después de su uso.																																		
TURNO 1, EJECUTA			L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C	
TURNO 2, EJECUTA																																			
REFRIGERADOR	Después de su uso.																																		
TURNO 1, EJECUTA																																			
TURNO 2, EJECUTA																																			
MICROONDAS	Después de su uso.																																		
TURNO 1, EJECUTA																																			
TURNO 2, EJECUTA																																			
DISPENSADOR DISPENSER	Después de su uso.																																		
TURNO 1, EJECUTA			L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C	
TURNO 2, EJECUTA																																			
PISOS - PAREDES	Después de su uso.																																		
TURNO 1, EJECUTA			L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C		L	C	
TURNO 2, EJECUTA																																			
VERIFICA TURNO 1			E	J		E	J		E	J		E	J		E	J		E	J		E	J		E	J		E	J		E	J		E	J	
VERIFICA TURNO 2			A	L		A	L		A	L		A	L		A	L		A	L		A	L		A	L		A	L		A	L		A	L	

Observaciones

En el formato se establece la FRECUENCIA mínima (Ej: diario, S. Semanal, M. mensual) con que se debe realizar el procedimiento. Teniendo en cuenta la "Limpieza y/o desinfección", INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAMIENTO: de acuerdo al día correspondiente, al ejecutar la actividad se debe registrar en la casilla correspondiente A, R, que hace referencia a: A: Ejecutada y R: en la casilla CRC registrar con C cumple o NC no cumple o con — si la especifica no se monitorea porque este día no se utilizó o realizo en mantenimiento. En EJECUTA debe escribir el nombre de quien realizo el procedimiento y en VERIFICA quien revisa que el procedimiento se ejecuto de acuerdo a los estándares en el PCCS o CG, si el procedimiento no se ejecuto se deben tener las ACCIONES CORRECTIVAS relacionadas en el programa y se registran en el formato establecido.

Elaboró: Control Calidad	Revisó y Aprobó: Gerencia	Vigente: febrero de 2026

GS-2026-009830-ESREY

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN _ ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Detergente: [illegible] Desinfectantes utilizados: HIPOCLORITO DE SODIO AL 1%, AMONIO CUATERNARIO, DESINFECTANTE ORGÁNICO

Mes y año: [illegible] Sede: [illegible]

ÁREAS - EQUIPOS	Frecuencia	16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
		A.R	GINC	A.R	GINC	A.R	GINC	A.R	GINC	A.R	GINC	A.R	GINC	A.R	GINC	A.R	GINC	A.R	GINC	A.R	GINC	A.R	GINC	A.R	GINC	A.R	GINC	A.R	GINC	A.R	GINC	A.R	GINC
AMBIENTE / EJECUTA	Diario																																
BAÑO MARIA 1																																	
TURNO 1_EJECUTA																																	
TURNO 1_EJECUTA																																	
MESONES		L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_EJECUTA		Alba	Erika	Adriana	Yenny	Viviana	Paola	Yenny	Felipe	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Karen	Daniela	Adriana	Yenny	Karen	Julio	Daniela	Alba	Yenny	Carmen	Margareth	Alondra	Viviana	Hernando	Yenny	Carmen	Hernando	Carmen		
TURNO 2_EJECUTA		Daniela	Alba	Yenny	Paola	Felipe	Daniela	Alba	Alex	Daniela	Alba	Viviana	Daniela	Erika	Daniela	Adriana	Yenny	Karen	Julio	Daniela	Alba	Yenny	Carmen	Margareth	Alondra	Viviana	Hernando	Yenny	Carmen	Hernando	Carmen		
JUGUERAS		L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_EJECUTA		Daniela	Viviana	Hernando	Isabel	Yenny	Alba	Karen	Daniela	Adriana	Yenny	Karen	Daniela	Erika	Daniela	Adriana	Yenny	Karen	Julio	Daniela	Alba	Yenny	Carmen	Margareth	Alondra	Viviana	Hernando	Yenny	Carmen	Hernando	Carmen		
TURNO 2_EJECUTA	Después de su uso.	Alba	Yenny	Adriana	Viviana	Paola	Felipe	Daniela	Alba	Karen	Daniela	Alondra	Erika	Viviana	Adriana	Yenny	Karen	Julio	Daniela	Alba	Yenny	Carmen	Margareth	Alondra	Viviana	Hernando	Yenny	Carmen	Hernando	Carmen		
REFRIGERADOR		L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_EJECUTA																																	
TURNO 2_EJECUTA	Después de su uso.																																
MICROONDAS																																	
TURNO 1_EJECUTA																																	
TURNO 2_EJECUTA	Después de su uso.																																
DISPENSADOR CUBIERTOS																																	
TURNO 1_EJECUTA		L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 2_EJECUTA	Después de su uso.	Hernando	Felipe	Fabian	Paola	Daniela	Paola	Yenny	Julio	Hernando	Paola	Hernando	Paola	Yenny	Alba	Daniela	Patricia	Alba	Daniela	Viviana	Alondra	Viviana	Alba	Adriana	Daniela	Julio	Alba	Viviana	Alondra	Viviana	Daniela		
PISOS - PAREDES		L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C	L	C
TURNO 1_EJECUTA		Alonso	Hernando	Diana	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba
TURNO 2_EJECUTA		Hernando	Julio	Alex	Diana	Felipe	Erika	Adriana	Felipe	Hernando	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba	Daniela	Alba
VERIFICA TURNO 1		Alejandro	Alejandro	Yeraldy	Alejandro	Yeraldy	Alejandro	Yeraldy	Alejandro	Yeraldy	Alejandro	Yeraldy	Alejandro	Yeraldy	Alejandro	Yeraldy	Alejandro	Yeraldy	Alejandro	Yeraldy	Alejandro	Yeraldy	Alejandro	Yeraldy	Alejandro	Yeraldy	Alejandro	Yeraldy	Alejandro	Yeraldy	Alejandro	Yeraldy	Alejandro
VERIFICA TURNO 2		Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy	Alejandro	Alejandro	Alejandro	Alejandro	Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy	Alejandro	Alejandro	Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy	Alejandro	Alejandro	Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy	Yeraldy

Observaciones

En el formato se registra la FRECUENCIA mínima (D: diario, S: Semanal, M: mensual) con que se debe realizar el procedimiento. "Después de su uso" / INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIARLO: de acuerdo al día correspondiente, al ejecutar la actividad se debe registrar en la casilla correspondiente A_R que hace referencia a realizo (L: limpieza, LD: limpieza y desinfección) y en la casilla CINC registrar con C cumple o NC no cumple o con – si la superficie no se interviene porque este día no se utilizó o estaba en mantenimiento). En EJECUTA debe escribir el nombre de quien responde por el procedimiento y en VERIFICA quien revisa que el procedimiento se ejecutó de acuerdo a los establecidos en el POES o DS, si el procedimiento no se ejecuta de dicho modo las ACCIONES CORRECTIVAS relacionadas en el programa se registran en el formato establecido.

Powered by CamScanner

enrpan
catering & bakery

PLANILLA ENTREGA SEMANAL CAFÉ Y PANELA (PARA EL PERSONAL DE AUXILIARES DE POLICIA DE LA SEGURIDAD DE LA ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES)

DIA	LUNES	FECHA	5/10/2026
CEFE	1 LIBRA y 1/2	PANELA	10 PANELAS
RECIBE			
GR:	NOMBRES Y APELLIDOS:	Camilo Andres Ocasion Santos	
C.C.	1051568270.	# CELULAR.	316.660.28.14

DIA	LUNES	FECHA	12/10/2026
CEFE	1 LIBRA y 1/2	PANELA	10 PANELAS
RECIBE			
GR:	NOMBRES Y APELLIDOS:	Ivan Esleban Bedoya Diaz	
C.C.	1034288963	# CELULAR.	3213512664

DIA	LUNES	FECHA	19/10/2026
CEFE	1 LIBRA y 1/2	PANELA	10 PANELAS
RECIBE			
GR:	NOMBRES Y APELLIDOS:	Camilo Andres Ocasion Santos	
C.C.	1051568270	# CELULAR.	316.660.28.14

DIA	LUNES	FECHA	26/10/2026
CEFE	1 LIBRA y 1/2	PANELA	10 PANELAS
RECIBE			
GR:	NOMBRES Y APELLIDOS:	Camilo Andres Ocasion Santos	
C.C.	1051568270.	# CELULAR.	316.660.28.14

DIA	LUNES	FECHA	
CEFE	1 LIBRA y 1/2	PANELA	10 PANELAS
RECIBE			
GR:	NOMBRES Y APELLIDOS:		
C.C.	# CELULAR.		

GS-2026-009830-ESREY

enripan

catering & bakery

PLANILLA ENTREGA CENAS Y PAN PERSONALDE AUXILIARES DE POLICIA SEGURIDAD			
FECHA	CENAS ENTREGADAS	PAN ENTREGADO	RECIBE GRADO NOMBRE Y FIRMA
1 de octubre de 2026	15	25 panes, 20 bocadillos	SI Angelica Franco
2 de octubre de 2026	15	25 panes, 20 bocadillos	PP Karela Linares
3 de octubre de 2026	~~28~~ 28	25 panes, 20 bocadillos	IT Cristian Gomez
4 de octubre de 2026	REFRIGERIOS	40	IT Gomez Cristian
	28	25 panes, 20 bocadillos	SI Angelica Franco
5 de octubre de 2026	18	25 panes, 20 bocadillos	IT Cristian Gomez
6 de octubre de 2026	17	25 panes, 20 bocadillos	PP Karela Linares Vega
7 de octubre de 2026	16	25 panes, 20 bocadillos	IJ Alberto Cifuentes Baquero
8 de octubre de 2026	18	25 panes, 20 bocadillos	PP Karela Linares Vega
9 de octubre de 2026	18	25 panes, 20 bocadillos	IT Cristian Gomez
10 de octubre de 2026	25	25 panes, 20 bocadillos	SI Angelica Franco
11 de octubre de 2026	REFRIGERIOS	39.	MP Shelen Alegre Alegre
	25	25 panes, 20 bocadillos	IT Cristian Gomez
12 de octubre de 2026	25	25 panes, 20 bocadillos	IT Cristian Gomez
13 de octubre de 2026	14	25 panes, 20 bocadillos	IJ Oscar A Vivas
14 de octubre de 2026	10	25 panes, 20 bocadillos	PP Karela Linares Vega
15 de octubre de 2026	15	25 panes, 20 bocadillos	SI Moreno Juan
16 de octubre de 2026	15	25 panes, 20 bocadillos	SI Daniel Guzmán
17 de octubre de 2026	25	25 panes, 20 bocadillos	IT Cristian Gomez
18 de octubre de 2026	REFRIGERIOS	48	MP Brayan Torres
	28	25 panes, 20 bocadillos	IT Cristian Gomez
19 de octubre de 2026	14	25 panes, 20 bocadillos	IJ Alberto Cifuentes
20 de octubre de 2026	15	25 panes, 20 bocadillos	SI Angelica Franco
21 de octubre de 2026	15	25 panes, 20 bocadillos	IT Cristian Gomez
22 de octubre de 2026	15	25 panes, 20 bocadillos	SI Becerra
23 de octubre de 2026	15	25 panes, 20 bocadillos	SI Moreno Juan
24 de octubre de 2026	25	25 panes, 20 bocadillos	SI Moreno Juan
25 de octubre de 2026	REFRIGERIOS	40	IJ Oscar A Vivas
	28	25 panes, 20 bocadillos	IJ Alberto Cifuentes B.
26 de octubre de 2026	15	25 panes, 20 bocadillos	SI Angelica Franco
27 de octubre de 2026	16	25 panes, 20 bocadillos	PP Karela Linares Vega
28 de octubre de 2026	17	25 panes, 20 bocadillos	SI Franco Gonzalez Angelica
29 de octubre de 2026	16	25 panes, 20 bocadillos	SI Moreno Juan
30 de octubre de 2026	50	25 panes, 20 bocadillos	IJ Cifuentes Baquero Alberto
31 de octubre de 2026	29	25 panes, 20 bocadillos	I.J Cifuentes Alberto.

CONTROL MICROBIOLÓGICO

INFORME DE RESULTADOS No. OCT26-M3936

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

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

INFORMACIÓN DEL MUESTREO

Lugar de toma de muestra:	Comedor de Estudiantes Escuela de Policía Rafael Reyes	Dirección:	Carrera 2 8 98 Santa Rosa de Viterbo/ Boyacá
Responsable toma de muestra:	Cliente	Persona encargada:	Edwin Arguello
Fecha toma de muestra:	2026-10-14	Fecha ingreso a laboratorio:	2026-10-14

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción:	Carne sudada		Cantidad y/o Presentación:	200 g Bolsa ziplot	
Fabricante-Proveedor/Elaborado por:		María Eugenia Arenas		Lote:	NA
*T. muestra:	68°C	Fecha de Vcto:	NA	Fecha de producción:	2026/10/14
*T. recepción:	2.8°C	El ensayo inicio el:	2026-10-14	El ensayo culminó el:	2026-10-19

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

RESULTADOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	MÉTODO Y/O TÉCNICA	RESULTADO	VALORES PERMITIDOS
Listeria monocytogenes (A-P/25 g)	BAM Capitulo 10. BAM/FDA:2022	Ausencia/25 g	Ausencia
Escherichia coli (UFC/g)	Compact dry EC, método alternativo ISO 16649 2:2001,cert. AOAC 110402	<10 UFC/g	<10
Salmonella sp (A-P/25 g)	ISO 6579-1:2017	Ausencia/25 g	Ausencia
Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	Compact dry X-SA, método alternativo BS EN ISO 6888-1:1999,cert. AOAC 081001	<10 UFC/g	$<10^2$

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

Analizado por: B01 Revisó: M01

RESUMEN DE RESULTADOS:

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

OBSERVACIONES:

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

Ibeth Ortegón Moreno/B01
Analista Área Microbiología

Adriana Rueda Ulloa/M.Sc/M01
Director Técnico



FUMIPLAGAS R.P.

NIT: 1057464477-9

Bogotá Calle 71 A # 22-54 - Calle 4 N° 6 - 71 Ramiriquí Boyacá, correo
fumiplagasrp@gmail.com Teléfono 3112911437 - 3227124142

FUMIPLAGAS R.P.

NIT 1057464477-9

RECOMENDACIONES A SEGUIR ANTES, DURANTE Y DESPUES DEL PROCESO DE FUMIGACION

ANTES DE LA FUMIGACION

❖ Ubicar y trasladar todos los alimentos y consumibles en un lugar aislado. (Aplica en Caso que la empresa tenga cocina)

❖ Limpiar todo residuo de grasa o aceite, en la cocina. (Con esto el producto aplicado No se perderá fijándose en la grasa sin no en el área)

❖ Desocupar; especialmente en Madera: gavetas, cajones, mesones, etc. Y dejarlos abiertos. (Para tener una mayor cobertura en el servicio)

❖ Todo inmueble pegado a la pared y se puedan mover, moverlos de frente al menos 10 cm.

❖ Desconectar todo electrodoméstica, aires acondicionados y cerrar ductos de gas. ❖ Tener a mano sus accesorios como llaves, celular, etc. (para evitar entrar al lugar del servicio lo antes posible)

❖ Tapar computadores, electrodomésticos y/o artefactos electrónicos, papelería, etc. Lo que este encima de escritorios, para evitar cualquier contacto con el producto.

❖ Solo debe estar presente la persona que supervisara el servicio, quien debe poseer todas las llaves de habitaciones o no cerrar las mismas para poder tener mayor Cobertura en el servicio, tener conocimiento de rutas de evacuación, central de incendio y no poseer ninguna enfermedad respiratoria.

DURANTE LA FUMIGACION

❖ En caso de o supervisión o personal que no pueda alejarse del área, sea persona que no posee ningún tipo de enfermedad respiratoria, usar de maners obligatoria mascarilla, en caso de no poseer notificar a nuestra empresa un día antes para suministrarlo.

❖ Mantener en completa supervisión niños, y animales afuera del lugar de servicio. ❖ No ubicarse detrás de puestas, rejas y ventanas.

❖ En caso de querer entrar al lugar de fumigación avisar en voz alta y esperar ser atendido.

DESPUES DE LA FUMIGACION

❖ Lavar todos los utensilios de cocina como: Platos, ollas, vasos, cucharas, tenedores, etc.

❖ Esperar el mayor tiempo posible para limpiar superficialmente los lugares donde fue fumigado como: pisos, pared, alrededores de estanque, etc.

❖ En caso de tener contacto directo con el plaguicida, lavar con abundante agua y Jabón.

❖ Cambiar el agua que este en tanques, peceras, recipientes, etc.

❖ Al limpiar evitar user productos por un tiempo máximo de 2 horas como cloro o derivados dado que neutraliza el producto aplicado.

❖ Cualquier inquietud adicional consultar con el técnico de la empresa o llamar al número telefónico 3112911437- 3227124142

GS-2026-009830-ESREY

FUMIPLAGAS R.P.

NIT 1057464477-9

CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

Nº 1283

INFORME DEL CONTROL DE PLAGAS VECTORES

CLIENTE: Comedor de Estudiantes Escuela de Policía ESREY		NIT. C.C 900B15592-1
DIRECCIÓN: Carrera 2ª N: 8-98 Santa Rosa de Viterbo		CEL: 3142196426.
FECHA: 24 - 10 - 2026.	HORA INICIO: 5:00pm	HORA TERMINA: 9:00 pm
PRÓXIMO SERVICIO: 24 - 12. 2026		
REALIZO LA ACTIVIDAD: Fumiplagas r.p.		C.C 1057464477-9

INSPECCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE AREAS

AREAS INSPECCIONADAS	ESTADO		INSECTOS		ROEDORES		MEDIDAS TOMADAS	
	BUENO	MALO	SI	NO	SI	NO	CORRECTIVAS	PREVENTIVA
Perimetrales	✓		✓			✓		✓
Comedor	✓			✓		✓		✓
Cocina	✓			✓		✓		✓
Panadena	✓			✓		✓		✓
Bodega	✓			✓		✓		✓
Baños	✓			✓		✓		✓
Cuarto de maquina	✓			✓		✓		✓

APLICACIÓN DE LOS PLAGUICIDAS

PRODUCTO NOMBRE COMERCIAL	Murder SC	INGREDIENTE ACTIVO	Alfacipermetrina	CLASE	Insecticida Piretroide
DOSIFICACIÓN	6 ml x litro de Agua	CANTIDAD APLICADA	20 Litros de mezcla de insecticida	GRUPO QUÍMICO	III
FORMA DE ACCIÓN	Contacto e Ingestión	USO	Control de plagas en Ambientes Agroindustriales y de Salud Pública		

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

PRODUCTO	CARACTERISTICAS
NOMBRE COMERCIAL	Ratagull
INGREDIENTE ACTIVO	Bradifacouma
CLASE	Rodenticida
DOSIFICACIÓN	10-20 gramos por Punto cebadero
FORMA DE ACCIÓN	Ingestión.

FECHA		
SITIOS DE COLOCACIÓN DE CEBOS	CEBOS/ COLOCADOS	COMIDOS
COCINA	2 Puntos cebaderos.	
COMEDOR		
SALONES		
BAÑOS		
BIBLIOTECA		
OFICNAS		
Perimetrales	18 Puntos cebaderos	
Cuarto de maquina	2 Puntos cebaderos	

COMO SE REALIZO	-Se realiza una inspección en las areas a intervenir. Se verifica que no haya alimentos expuestos ni personas en el lugar. -Se dan recomendaciones a tener en cuenta. -Se prepara la mezcla de insecticida y se aplica mediante aspersión.
RECOMENDACIONES	-No ingresar a las areas intervenidas antes del tiempo indicado -No manipular los puntos cebaderos

TIEMPO DE CONTACTO	TIEMPO ESTIMADO PARA USAR LAS INSTALACIONES
2 Horas	2 Horas.

LO ANTERIOR SEGÚN EL DECRETO 1843 DE 1991/ LEY 09 DE 1979 SOBRE USO Y MANEJO DE PLAGUICIDAS

FUMIPLAGAS R.P.

Julián Ruiz

NIT 1057464477-9

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD

CLIENTE

Calle 71a No. 22 - 54 Bogotá - Calle 8 No. 4a - 02 Ramiriquí Boyacá

fumiplagasrp@gmail.com Cels: 311 291 1437 - 322 712 4142

Gobernación de Boyacá

S-2026-022473-SALDPP

TUNJA, 19 de agosto de 2026

Contraseña:WpoF4CPwdl

LA SUSCRITA REFERENTE DEL PROGRAMA DE SEGURIDAD QUIMICA Y RESIDUOS PELIGROSOS DE LA DIRECCION DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN SALUD DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE BOYACÁ HACE CONSTAR QUE:

EMPRESA	**FUMIPLAGAS R.P**
NIT	1057464477-9
REPRESENTANTE LEGAL	**JULIÁN ANDRÉS RUIZ PACHECO**
CEDULA DE CIUDADANÍA	1057464477
DIRECCIÓN	CALLE 8 # 4ª -02
TELÉFONO	3112911437
CORREO ELECTRÓNICO	fumiplagasrp@gmail.com
MUNICIPIO	RAMIRIQUÍ
NOMRE ASISTENTE TÉCNICO	JULIETH ANDREA VARGAS PULIDO
NOMBRE APLICADOR (ES) CERTIFICADOS	JULIÁN ANDRÉS RUIZ PACHECO JULIETH ANDREA VARGAS PULIDO CARLOS IVAN MENDOZA BERMUDEZ JUAN FELIPE MEJÍA TRONCOSO

De conformidad con la Ley 09 de 1979 y Decreto 1843 de 1991(compilada dentro del D.U.R. No.0780 de 2016), la empresa aquí relacionada presentó ante la Secretaría de Salud de Boyacá, la solicitud para la expedición Autorización Sanitaria para la Aplicación de Plaguicidas en este departamento. Por tanto, realizado el análisis de los documentos aportados y la correspondiente visita de inspección sanitaria de fecha 29 de julio de 2026, se emite Concepto Sanitario FAVORABLE para la Aplicación de Plaguicidas en el Departamento de Boyacá.

Esta certificación tiene validez de un (1) año a partir de la fecha de su expedición y está sujeta a las verificaciones que realicen las autoridades sanitarias, y puede ser derogada en caso de incumplimiento al decreto 1843 del 22 de julio de 1991.

Cordialmente,

Gobernación de Boyacá

LUZ SORAIDA CRUZ SIERRA
PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Anexos: No

Número de folios: 1
Revisó: LUZ SORAIDA CRUZ SIERRA / SEC SALUD-DIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN SALUD
Elaboró: ALEJANDRA RODRIGUEZ MOLINA / SEC SALUD-DIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN SALUD- CONTRATISTA

Gobernación de Boyacá

S-2026-013560-SALDPP

TUNJA, 28 de mayo de 2026

Contraseña:UYk9nIlCMP

Señor
CARLOS IVAN MENDOZA BERMUDEZ
EMPRESA FUMIPLAGAS R.P
fumiplagasrp@gmail.com
3112911437
Calle 8 N° 4ª -02
RAMIRIQUÍ BOYACÁ

Asunto : CERTIFICADO CARNÉ APLICADOR DE PLAGUICIDAS FUMIPLAGAS R.P

Me permito certificar que el señor **CARLOS IVAN MENDOZA BERMUDEZ**, identificado con cédula de ciudadanía número 1.002.459.035 de Ramiriquí, presentó documentos completos Y cumplió con los trámites para la expedición del carnet de Aplicador de plaguicidas, quien presta sus servicios en la Empresa **FUMIPLAGAS R.P.**

Para el efecto, se expide esta constancia que se valida como carnet de aplicador de plaguicidas en el departamento de Boyacá.

De igual forma, se aclara que esta constancia tiene una validez de un (01) año a partir de la fecha de expedición, por tal motivo anualmente la empresa deberá actualizar información y datos para su renovación.

Cordialmente,

Gobernación de Boyacá

LUZ SORAIDA CRUZ SIERRA
PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Anexos: No

Número de folios: 1

Revisó:LUZ SORAIDA CRUZ SIERRA / SEC SALUD-DIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN SALUD

Elaboró: ALEJANDRA RODRIGUEZ MOLINA / SEC SALUD-DIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN SALUD- CONTRATISTA

FUMIPLAGAS R.P.
NIT 1057464477-9

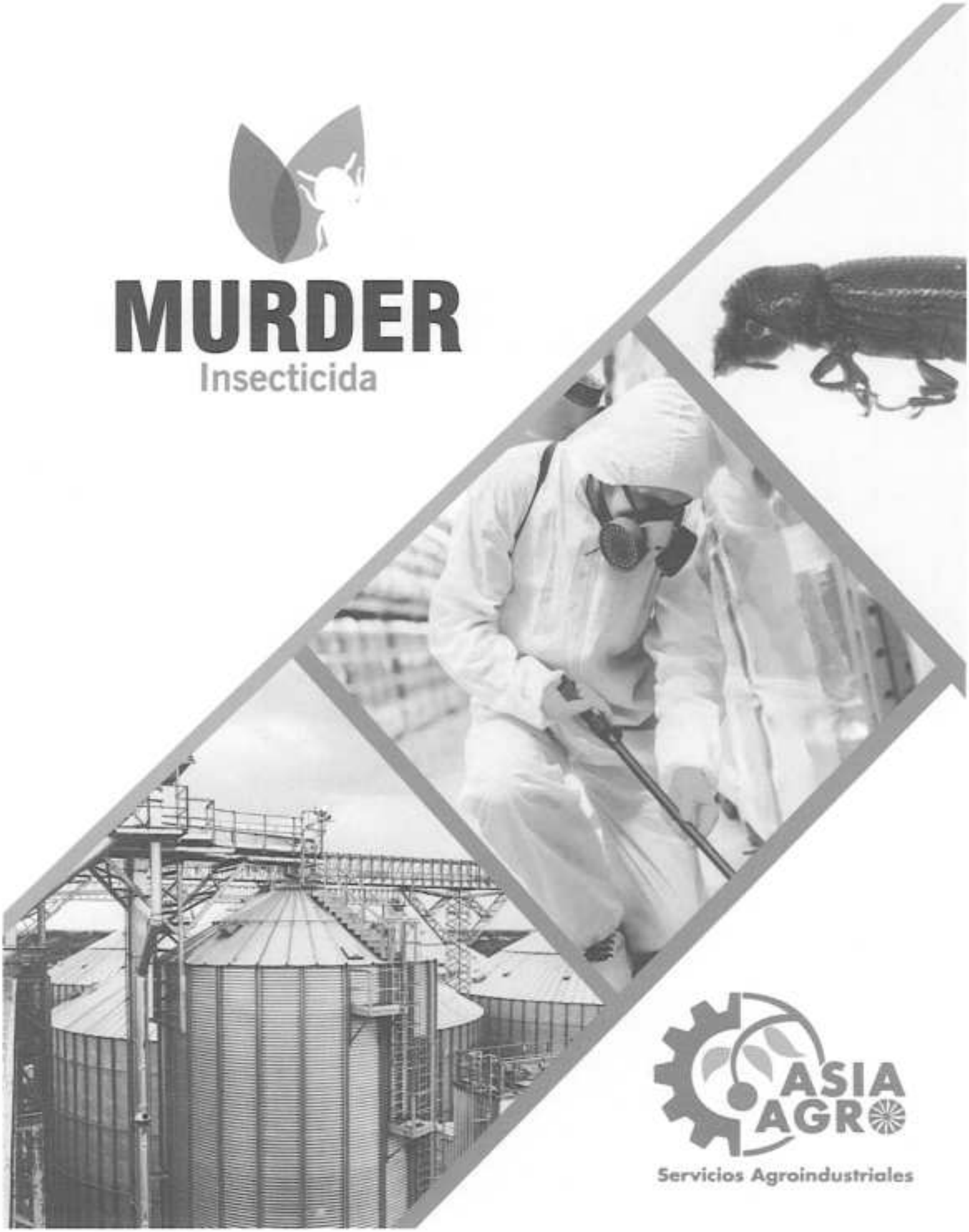
PRODUCTOS UTILIZADOS FICHAS TECNICAS.

Calle 8 N° 4ª -02 Ramiriquí Boyacá, correo fumiplagasrp@gmail.com

GS-2026-009830-ESREY

MURDER

Insecticida



ASIA AGRO

Servicios Agroindustriales

MURDER

Insecticida

FICHA TÉCNICA

Descripción

MURDER es un **Insecticida piretroide** sintético en formulación suspensión concentrada al 10% de ingrediente activo por litro de formulación. Actúa por contacto e ingestión, presenta una alta residualidad sobre las superficies tratadas, no mancha, no es corrosivo y presenta bajo olor.

MURDER es un insecticida que posee un notable efecto de repelencia y excitabilidad de las plagas, logrando controles efectivos, sobre todo tipo de insectos plaga.

ESPECIFICACIONES	
Clase	Insecticida
Ingrediente Activo	Alfacipermetrina
Grupo Químico	Piretroide
Formulación	Suspensión Concentrada
Registro Sanitario Min Salud	RGSP-0000010
Nombre Químico	ALFACIPERMETRINA 100 g/L racemate comprising (R)-a-cyano-3-phenoxybenzyl (1S)-cis3-(2,2- dichlorovin y)-2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate and (S) -a-cyano-3-phenoxybenzyl (1R)-cis-3-(2,2-dichlorovinyl)-2,2-dimethylcyclopropane- carboxylate. de formulación a 20°C.
Concentración	10%
Categoría Toxicológica	III

Como ingrediente activo la alfacipermetrina ha sido evaluada en diferentes países, mediante ensayos en laboratorio y campo, mediante los cuales se ha verificado su eficacia en el control de todo tipo de plagas en zonas industriales, con - trol de vectores y plagas de importancia en salud pública.



Sitophilus oryzae

Usos

Controla todas las plagas en ambientes agroin dustriales y de salud pública. Por su alto efecto residual bajo olor y no corrosivo es ideal para aplicaciones en silos, sistemas de transporte de granos, bodegas, áreas de suministro y recibo etc.

Es eficaz para combatir las principales plagas de los granos almacenados como lo son Rizhoperta dominica, Sitophilus oryzae, Tribolium castaneum, Sitotroga cerealella etc.

En ambientes urbanos **MURDER** es la mejor alterna- tiva para aplicaciones en sitios como: hospitales, plazas de mercado, oficinas, restaurantes, aere puertos, viviendas, etc.

Las **principales plagas de salud publica** que con- trola Blatella (Cucaracha Alemana), Periplaneta americana (Cucaracha Americana), Aedes aegypti (Zancudo que transmite el dengue), Musca domestica (Mosca Domestica), Arañas, Cienpies, Pulgas, Chinches, Alacranes, etc.

Beneficios:

- Efecto inmediato y prolongado efecto de acción residual.
- Fácil aplicación, segura y apta para todo tipo de establecimiento.
- Presenta un amplio rango de seguridad para el hombre y animales de sangre caliente.
- Posee un bajo olor, no es corrosivo y no mancha.
- Puede ser aplicado en equipos de Ultra Bajo Volumen.



Drosophila melanogaster

Dosis y Aplicación:

MURDER posee una baja dosificación (4-6 ml de agua - solvente) debido a la alta concentración de su ingrediente activo Alfacipermetrina en su formulación (10%).

	Dosis de Ataque	Dosis de Mantenimiento
Mezcla	**6 ml de Producto por 1 Lt de Agua**	**4 ml de Producto por 1 Lt de Agua**
Área de Cobertura	**1 Lt de Mezcla por 20 - 25 m²**	**1 Lt de Mezcla por 20 - 25 m²**

Tras aplicar Murder SC, abra puertas y ventanas para garantizar una adecuada ventilación del área y respete un tiempo de reingreso de 2 horas.

PRIMEROS AUXILIOS

En caso de contacto con los ojos, lavar bien con abundante agua limpia durante 15 minutos.
En caso de contacto con la piellvar con abundante agua y jabón, no utilice soluciones orgánicas.
En caso de ingestión, no inducir al vomito, acudir inmediatamente al médico y muéstrele copia de la etiqueta.
En caso de inhalación, trasladar al paciente a un sitio bien ventilado o al aire libre y mantenerlo en reposo.

ANTIDOTO: No existe antidoto especifico, el tratamien - to es sintomático, no usar atropina ni antihistamíni - cos.

Categoria Toxicológica III medianamente tóxico
EN CASO DE INTOXICACIÓN, CONSULTAR AL MEDICO PRESENTANDO LA ETIQUETA.

Teléfonos de emergencia:
Cisproquim: (057) 1 2886012, Colombia
Línea gratuita Nacional 01 8000 916 012
Servicio 24 Horas.



Aedes aegypti



Scolopendra sp

GS-2026-009830-ESREY

MURDER

Insecticida





Sitotroga cerealella



Periplaneta americana

Servicios Agroindustriales

ASIA AGRO COLOMBIA S.A.S
Transversal 1 sur N.44-229 Zona Industrial el Papayo Bodega 2

Teléfono: 516 39 32 - 301 639 59 32
asia.agro.colombia@gmail.com
Ibagué- Tolima

RATA QUILL®

SOFT BAIT

MINAGRO

FICHA TÉCNICA RODENTICIDA CEBO EN PASTA

SECCIÓN 1 Identidad del producto

Nombre del producto:
Rataquill **Cebo en pasta**
Tipo de formulación:
Cebo rodenticida en pasta (0.005% Brodifacouma) para el control de ratas y ratones.
Material:
Brodifacouma
Uso:
Rodenticida Salud Pública.

SECCIÓN 2 Descripción del producto

Rataquill Cebo en Pasta es un raticida oleoso anticoagulante de segunda generación, que actúa por ingestión, efectivo para el control de especies de roedores plaga, especialmente para: Rata de techo *(Rattus rattus)*, Rata de alcantarilla *(Rattus novergicus)*, Ratón común *(Mus musculus)*. Formulado en forma de cebo blando, es indicado para usarse en ambientes interiores ó exteriores cuando el nivel de competencia alimenticia es alto como: Instalaciones pecuarias, granjas avícolas, porcícolas y lecheras, bodegas de almacenamiento de concentrados, instalaciones de la industria de alimentos, fabricas, interiores de casas de habitación, plazas de mercado, hospitales, techos, solares y basureros entre otros ambientes que frecuentan las ratas. Su tecnología de embalaje permite su rápida dispersión de aromas, y fácil consumo de roedores plaga.

SECCIÓN 3 Dosis y aplicación

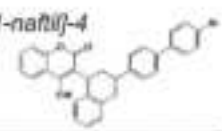
Aplique de 1 a 5 envolturas oleosas por estación de cebado, sobre recipientes limpios o cajas cebaderos debidamente rotuladas. Use guantes plásticos para evitar impregnar las envolturas oleosas con olores fuertes. Aplique la dosis cada 2,5 ó 10 metros, en estaciones de cebado o tubos cerca de las señales de infestación como: heces, pelos, desperdicios de comida o madrigueras, en las áreas donde transitan y/o habitan los roedores. Acelere la dispersión de aromas perforando el producto en las barras horizontales o verticales de las estaciones de cebado.

SECCIÓN 4 Composición

1. Brodifacouma	0.005 %
2. Benzoato de Denatonio	0.001 %
3. Inertes y materiales atrayentes	99.994 %

SECCIÓN 5 Información sobre el Ingrediente Activo

Ingrediente Activo:
Brodifacouma
Nombre químico (IUPAC):
3-[3-(4-bromobifenil-4-yl)-1,2,3,4-tetrahidro-1-naftil]-4 hidroxicumarina
Formula química:
$C_{31}H_{23}BrO_3$



SECCIÓN 6 Identificación del Fabricante

Minagro Industria Química Ltda.
Dirección:
Carrera 16 No 10 - 42
Teléfono:
+571 3361021 / +571 4830607
Móvil:
+57 311 2379322
Página Web:
www.minagroindustry.com

SECCIÓN 7 Teléfonos de Emergencia

EN CASO DE EMERGENCIA COMUNICARSE LAS 24 HORAS EN BOGOTÁ CON EL (+571 4055911) Y EN EL RESTO DEL PAÍS 01 8000 511 414.

SECCIÓN 8 Propiedades físicas y químicas

Estado Físico:
Sólido en pasta de consistencia blanda.
Color:
Rataquill® Cebo en pasta es de color rojo heterogéneo
Olor:
Característica
Densidad:
1.25 g/ml a 20°C
Inflamabilidad:
No posee propiedad de inflamabilidad. (>150°C)
pH:
Rataquill presenta un pH Neutro
Explosividad:
No es explosivo.
Corrosividad:
No es un producto corrosivo.
Punto de Fusión:
> 50°C
Punto de Ebullición:
No aplica, para formulaciones sólidas.
Solubilidad:
Insoluble en agua.

SECCIÓN 9

Categoría Toxicológica I
Extremadamente Tóxico

SECCIÓN 10 Información Toxicológica

Toxicidad aguda material técnico:

Oral LD50 – 48 h en ratas:0.27 mg/kg
Toxicidad aguda producto formulado (0.005% brodifacouma):
Oral LD50 en ratas:
>2000 mg/kg (Prácticamente no peligroso)
1.3 g de cebo / 250 g peso corporal rata
Dérmica LD50 en ratas:
>2000 mg / kg
Considerando los componentes presentes en la formulación, es improbable que esta sea nociva en contacto con la piel.
Inhalatoria LC50 en ratas:
Superior a 20 mg/l de aire x 4 horas (Prácticamente no peligroso).
Irritación en los ojos:
Los productos a base del material técnico producen una leve irritación ocular, pero es aconsejable hacer un lavado con agua para prevenir irritación.

SECCIÓN 11 Manipulación y Almacenamiento

ALMACENE EL MATERIAL EN SUS ENVASES ORIGINALES, bien tapados y con rótulos de identificación, en lugares ventilados, frescos, secos y a temperatura ambiente, bajo seguridad y protección ambiental. No almacene este material cerca de alimentos o bebidas. Almacene alejado de los niños y de animales domésticos.

SECCIÓN 12 Estabilidad y reactividad

Estable bajo condiciones estándar. Por lo menos dos años, cuando está almacenado en contenedores herméticamente cerrados, bajo condiciones normales de almacenamiento y protegido de condiciones extremas de temperatura. No es compatible con otros pesticidas y fertilizantes. Condiciones que se deben evitar: Humedades relativas altas durante períodos prolongados, con el fin de prevenir la descomposición lenta del material formulado.

SECCIÓN 13 Primeros Auxilios

En caso de sospecha de una intoxicación, detener el trabajo y buscar de inmediato asistencia médica. Retirar al afectado de la zona de peligro, mantenerlo abrigado y en reposo. Traslade el paciente a un lugar fresco y bien ventilado. Si se presenta tos u otro síntoma respiratorio, consulte inmediatamente al médico. Retire las prendas contaminadas y lave con abundante agua y jabón. Lave los ojos con abundante agua durante 15 minutos. Si hay sensación de

SECCION 14 Medidas de lucha contra incendios

Los productos de reacción y gases de combustión son tóxicos, por lo que, se recomienda la protección con caretas antigases o equipo de respiración autónoma homologado y equipo de protección completo. Use el siguiente medio de extinción cuando esté combatiendo fuegos de este material: Extintor Universal de polvo químico seco, dióxido de carbono, niebla de agua, agentes halogenados y espuma. Permanecer en contracorriente del viento. Evite respirar el humo. Use agua nebulizada para enfriar los envases expuestos al fuego. Contenga las escorrentías.

SECCION 15 Medidas en caso de vertido accidental

Humedecer cuidadosamente el material sólido para evitar que se disperse, juntar y recoger con pala, escoba o similar en recipientes bien serrados o bolsas plásticas marcados especialmente. Sobrantes o manchas del derrame en pisos impermeables, se pueden lavar con agua con: detergente, cal, o hipoclorito. El sobrante liquido se debe rodear y recoger con material absorbente (aserrín, arena, aglutinante), evitando que estas aguas penetren en los sumideros o aguas superficiales. El producto derramado no se puede ser reutilizado y debe ser eliminado técnicamente según autoridad ambiental local. ***CUIDADO: Este material es tóxico para mamíferos, peces y aves. Evite que los derrames y remanentes de limpieza alcancen las alcantarillas municipales y conducciones de agua corriente.***

SECCION 16 Consideración sobre la eliminación

Realizar los procedimientos correspondientes a las disposiciones de una autoridad ambiental local. Mantenga el material en su empaque original y sobrantes del producto (cebo no consumido o vencido), bien sellado, envuelto en papel periódico hasta encontrar el modo o sitio autorizado para su disposición final. Si no es posible una eliminación segura de los mismos, procure retornar el producto sobrante vencido y sus empaques primarios al fabricante, distribuidor o representante local, para que ellos dispongan técnicamente de estos residuos.

SECCION 17 Información relativa al transporte

''MUY TÓXICO'', Extremadamente peligroso.
PLAGUICIDAS DERIVADOS DE LA CUMARINA (Brodifacouma)
Grupo de embalaje: III

TERRESTRE:
UN: 3027 GRUPO DE EMBALAJE: III
CLASE DE RIESGO: 6.1. (Debe identificarse con el rombo NOCIVO)
ETIQUETA: SOLIDO. VENENO. NO EXPLOSIVO

SECCION 18 Información de responsabilidad

Se invita a las personas que reciban esta información para que hagan sus propias determinaciones, en cuanto a que la información sea completa e idónea para su aplicación particular. Minagro Industria Química Ltda. Asume la responsabilidad por la calidad del producto, garantizando que las características fisicoquímicas y biológicas del mismo, corresponden a las anotadas en la etiqueta y que su eficacia se verificó para los fines recomendados de acuerdo con las indicaciones de empleo. Minagro Industria Química Ltda. No asume responsabilidad por el uso, manipulación y almacenamiento indebidos que se hagan del producto, pues, están fuera de nuestro control.

SECCION 19 Código QR

Fecha de Actualización:
Agosto, 2019
Código:
FT-14-0819
Producto:
Rataquill Cebo en Pasta

FIN

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA GENERAL REYES"
No. Rad. 002560 Fecha: 3-NOV-2026
Firma, William D. Hora: 14:27
61-2026-002560-ESREY

31 de octubre de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

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

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

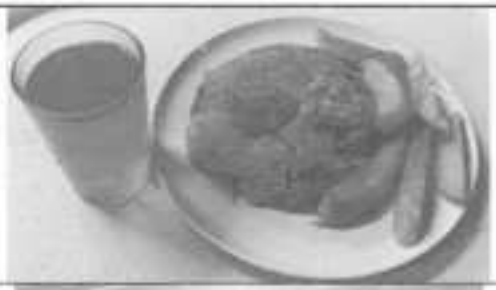
Con toda atención me permito informar sobre las acciones de mejora adelantadas durante el mes de octubre del año en curso, en cumplimiento al contrato de la siguiente manera:

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

FECHA	SERVICIO	MENÚ	FOTOGRAFÍA
1-10-2026	Almuerzo	CHORIZO Y CARNE MOLIDA ARROZ PLATANO AL HORNO, AREPA CAZUELA DE FRÍJOLES LIMONADA	
2-10-2026	Cena	ARROZ CON CERDO PAPA FRITA GASEOSA	
4-10-2026	Refrigerio	SÁNDWICH DE POLLO JUGO DE FRUTA	

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

9-10-2026	Cena	ARROZ ATOLLADO PAPA FRITA GASEOSA	
11-10-2026	Refrigerio	ARROZ CON LECHE GALLETAS DE SAL	
13-10-2026	Desayuno	CHOCOLATE TAMAL PAN	
15-10-2026	Almuerzo	CHORIZO Y CARNE MOLIDA ARROZ PLATANO AL HORNO, AREPA CAZUELA DE FRÍJOLES LIMONADA	
16-10-2026	Cena	HAMBURGUESA PAPAS DORADA GASEOSA	

305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal
Medellín - Colombia

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

18-10-2026	Refrigerio	SALPICON DE FRUTAS GALLETAS WAFER	
23-10-2026	Cena	ARROZ CHINO PAPA FRITA GASEOSA	
25-10-2026	Refrigerio	TORTA CASERA JUGO DE FRUTA	
27-10-2026	Desayuno	CHOCOLATE TAMAL PAN	
29-10-2026	Almuerzo	CHORIZO Y CARNE MOLIDA ARROZ PLATANO AL HORNO, AREPA CAZUELA DE FRÍJOLES LIMONADA	

305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal Medellín - Colombia

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

30-10-2026	Refrigerio	SÁNDWICH DE POLLO PAPA A LA FRANCESA JUGO	

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

Contamos con los equipos suficientes para la operación así:

1 cuarto de refrigeración
1 cuarto de congelación
6 congeladores horizontales de 508 litros de capacidad cada uno.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Planilla registro y control de temperatura (8 folios)

305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal
Medellín - Colombia

GS-2026-009830-ESREY

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD REGISTRO Y CONTROL DE TEMPERATURAS - EQUIPOS	Codigo: F-PCC-IT/03 Version: 03 Pagina 1 de 1

SEDE: SERVICIO DE ALIMENTACION ESREY | MES Y AÑO: OCTUBRE 2026

CONGELACIÓN EQUIPO N° 1

DIA	HORA	TEMP °C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
1	7am	-18.9°	Empello	
	4p.	-18.5°		
2	7am	-19.2°	Empello	
	4p.	-19.3°		
3	4am	-19.3°	Empello	
	1p.	-19.5°		
4				NO REGISTRADA
5	7am	-19.5°	Empello	
	4p.	-19.1°		
6	7am	-19.5°	Empello	
	4p.	-19.4°		
7	3a.	-19.3°	Empello	
	1pm	-19.5°		
8	7am	-19.3°	Empello	
	4p.	-19.6°		
9	7am	-19.6°	Empello	
	4p.	-19.5°		
10	4am	-19.7°	Empello	
	1p.	-19.6°		
11				NO REGISTRADA
12	7am	-19.4°	Empello	
	4p.	-19.5°		
13	7am	-19.5°	Empello	
	4p.	-18.9°		
14	4a.	-19.1°	Empello	
	1p.	-19.3°		
15	7am	-19.5°	Empello	
	4p.	-19.4°		
16	7a.	-19.3°	Empello	
	4p.	-19.0°		

DIA	HORA	TEMP °C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
17	4am	-19.4°	Empello	
	1p.	-19.1°		
18				NO REGISTRADA
19				NO REGISTRADA
20	7am	-19.5°	Empello	
	4p.	-19°		
21	7am	-19.3°	Empello	
	4p.	-18.9°		
22	4a.	-19.5°	Empello	
	1p.	-19.1°		
23	7am	-19.3°	Empello	
	4pm	-19.4°		
24	3am	-19.7°	Empello	
	1p.	-19.7°		
25				NO REGISTRADA
26	7am	-19.5°	Empello	
	4pm	-19.7°		
27	7am	-19.7°	Empello	
	4p.	-19.8°		
28	4am	-19.7°	Empello	
	1pm	-19.5°		
29	7a.	-19.7°	Empello	
	4p.	-19.7°		
30	7am	-19.8°	Empello	
	4pm	-19.5°		
31	4a.	-19.7°	Empello	
	1pm	-19.5°		

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

OBSERVACIONES:

Elaboró: Control Calidad	Aprobó: Gerencia	Fecha: febrero de 2025

GS-2026-009830-ESREY

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD REGISTRO Y CONTROL DE TEMPERATURAS - EQUIPOS	Código: F-PCC-IT/03 Versión: 03 Pagina 1 de 1

SEDE: SERVICIO DE ALIMENTACION ESREY | MES Y AÑO: Octubre 2026

CONGELACIÓN EQUIPO N° 2

DIA	HORA	TEMP °C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
1	7am	-19°	Empello	
	4p.	-18.9°		
2	7am	-19.4°	Empello	
	4p.	-19.5°		
3	4a.	-19.4°	Empello	
	1p.	-19.5		
4				NO REGISTRADA
5	7am	-19.4°	Empello	
	4p.	-19.1°		
6	7am	-19.7°	Empello	
	4p.	-19.5°		
7	4a.	-19.3°	Empello	
	1p.	-19.4°		
8	7am	-19.1°	Empello	
	4p.	-18.9°		
9	7am	-19.4°	Empello	
	4p.	-19.1°		
10	3am	-19°	Empello	
	1p.	-19.1°		
11				NO REGISTRADA
12	7am	-19.5°	Empello	
	4p.	-19.1°		
13	7a.	-19.7°	Empello	
	4p.	-19.5°		
14	4a.	-19.5°	Empello	
	1p.	-19.5°		
15	7am	-19.7°	Empello	
	4p.	-19.5°		
16	7a.	-19.1°	Empello	
	4p.	-19.1°		

DIA	HORA	TEMP °C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
17	4a.	-19.5°	Empello	
	1p.	-19.1°		
18				NO REGISTRADA
19				NO REGISTRADA
20	7am	-19.5°	Empello	
	4p.	-19.3°		
21	7am	-19.5°	Empello	
	4p.	-19.5°		
22	4a.	-19.3°	Empello	
	1p.	-19.3°		
23	7am	-19.5°	Empello	
	4p	-19.4°		
24	4am	-19.5°	Empello	
	1p.	-19.5		
25				NO REGISTRADA
26				APAGADA
27				APAGADA
28				APAGADA
29				APAGADA
30				APAGADA
31				APAGADA

Nota: Se debe realizar dos tomas diarias de temperatura por equipo, el ideal del rango de temperatura es de 0°C a 8°C, relacionar la temperarura arrojada por el equipo, si se generan dudas del valor arrjado en el ntrumento del equipo, validar colocando un termetro dentro del equipo. Cualquier anomalia hacer el reporte al superior inmediato

OBSERVACIONES:

Elaboró: Control Calidad	Aprobó: Gerencia	Fecha: febrero de 2025

GS-2026-009830-ESREY

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD REGISTRO Y CONTROL DE TEMPERATURAS - EQUIPOS	Código: F-PCC-IT/03 Versión: 03 Pagina 1 de 1

SEDE: SERVICIO DE ALIMENTACION ESREY — MES Y AÑO: Octubre 2026

CONGELACIÓN EQUIPO N° 3

DIA	HORA	TEMP °C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
1	7am	-19.7°	Empello	
	4p.	-19.5°		
2	7am	-19.3°	Empello	
	4p.	-19.3°		
3	4am	-19.5°	Empello	
	1p.	-19.5°		
4				NO REGISTRADA
5	7am	-19.1°	Empello	
	4p.	-18.9°		
6	7am	-19.5°	Empello	
	4p.	-19.6°		
7	4am	-19.3°	Empello	
	1p.	-19.1°		
8	7am	-19.5°	Empello	
	4p.	-19.7°		
9	7am	-19.5°	Empello	
	4p.	-19.5°		
10	4am	-19.7°	Empello	
	1pm	-19.7°		
11				NO REGISTRADA
12	7am	-19.5°	Empello	
	4p.	-19.5°		
13	7am	-19.3°	Empello	
	4p.	-19.7°		
14	4am	-19.5°	Empello	
	1p.	-19.3°		
15	7am	-19.5°	Empello	
	4p.	-19.7°		
16	7am	-19.7°	Empello	
	4p	-19.5°		

DIA	HORA	TEMP °C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
17	4am	-19.7°	Empello	
	1p.	-19.8°		
18				NO REGISTRADA
19				NO REGISTRADA
20	7am	-19.1°	Empello	
	4pm	-19.3°		
21	7am	-19.5°	Empello	
	4p.	-19.3°		
22	4am	-19.5°	Empello	
	1p.	-19.3°		
23	7am	-19.5°	Empello	
	4p	-19.3°		
24	4am	-19.5°	Empello	
	1p	-19.7°		
25				NO REGISTRADA
26	7am	-19.5°	Empello	
	4pm	-19.7°		
27	7am	-19.3°	Empello	
	4p.	-19.5°		
28	4am	-19.7°	Empello	
	1pm	-19.5°		
29	7am	-19.7°	Empello	
	4pm	-19.7°		
30	7am	-19.5°	Empello	
	4pm	-19.5°		
31	4am	-19.7°	Empello	
	1p.	-19.7°		

Nota: Se debe realizar dos tomas diarias de temperatura por equipo, el ideal del rango de temperatura es de 0°C a 8°C, relacionar la temperarura arrojada por el equipo, si se generan dudas del valor arrjado en el ntrumento del equipo, validar colocando un termetro dentro del equipo. Cualquier anomalia hacer el reporte al superior inmediato

OBSERVACIONES:

Elaboró: Control Calidad	Aprobó: Gerencia	Fecha: febrero de 2025

GS-2026-009830-ESREY

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD REGISTRO Y CONTROL DE TEMPERATURAS - EQUIPOS	Codigo: F-PCC-IT/03 Versión: 03 Pagina 1 de 1

SEDE: SERVICIO DE ALIMENTACION ESREY | MES Y AÑO: OCTUBRE 2026

CONGELACIÓN EQUIPO N° 4

DIA	HORA	TEMP °C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
1	7am	-19.3°	Espello	
	4p.	-19.1°		
2	7a.	-19.5°	Espello	
	4p.	-19.5°		
3	7a	-19.3°	Espello	
	1p.	-19.1°		
4				NO REGISTRADA
5	7am	-19.7°	Espello	
	4p.	-19.5°		
6	7a.	-19.8°	Espello	
	4p.	-19.7°		
7	7a.	-19.5°	Espello	
	1p.	-19.5°		
8	7am	-19.7°	Espello	
	4p.	-19.5°		
9	7am	-19.7°	Espello	
	4p.	-19.5°		
10	7a.	-19.7°	Espello	
	1p.	-19.7°		
11				NO REGISTRADA
12	7a.	-19.6°	Espello	
	4p.	-19.3°		
13	7a.	-19.5°	Espello	
	4p.	-19.3°		
14	7a	-19.5°	Espello	
	1p.	-19.5°		
15	7a.	-19.7°	Espello	
	4p.	-19.5°		
16	7a.	-19.7°	Espello	
	4p	-19.7°		
17	7a	-19.7°	Espello	
	1p.	-19.5°		
18				NO REGISTRADA
19				NO REGISTRADA
20	7am	-19.1°	Espello	
	4p.	-19.3°		
21	7a.	-19.5°	Espello	
	4p.	-19.3°		
22	7a	-19.7°	Espello	
	1pm	-19.5°		
23	7a.	-19.3°	Espello	
	4p	-19.5°		
24	7am	-19.7°	Espello	
	1p.	-19.5°		
25				NO REGISTRADA
26	7a.	-19.8°	Espello	
	4p.	-19.7°		
27	7a	-19.7°	Espello	
	4p	19.5		
28	7am	-19.7°	Espello	
	1pm	-19.5°		
29	7am	-19.8°	Espello	
	4p.	-19.8°		
30	7am	-19.7°	Espello	
	4p.	-19.8°		
31	7am	-19.5°	Espello	
	1p.	-19.7°		

Nota: Se debe realizar dos tomas diarias de temperatura por equipo, el ideal del rango de temperatura es de 0°C a 8°C, relacionar la temperarura arrojada por el equipo, si se generan dudas del valor arrjado en el ntrumento del equipo. validar colocando un termetro dentro del equipo. Cualquier anomalia hacer el reporte al superior inmediato

OBSERVACIONES:

Elaboró: Control Calidad	Aprobó: Gerencia	Fecha: febrero de 2025

GS-2026-009830-ESREY

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD REGISTRO Y CONTROL DE TEMPERATURAS - EQUIPOS	Código: F-PCC-IT/03 Versión: 03 Pagina 1 de 1

SEDE: SERVICIO DE ALIMENTACION ESREY — MES Y AÑO: Octubre 2026

CONGELACIÓN EQUIPO N° 5

DIA	HORA	TEMP °C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
1	7am	-19.8°	E Argello	
	4pm	-19.8°		
2	7am	-19.8°	E Argello	
	4pm	-19.5°		
3	4am	-19.8°	E Argello	
	1pm	-19.7°		
4				NO REGISTRADA
5	7am	-19.8°	E Argello	
	4pm	-19.7°		
6	7am	-19.8°	E Argello	
	4pm	-19.5°		
7	4am	-19.8°	E Argello	
	1pm	-19.8°		
8	7am	-19.7°	E Argello	
	4pm	-19.8°		
9	7am	-19.5°	E Argello	
	4pm	-19.7°		
10	4am	-19.5°	E Argello	
	1pm	-19.7°		
11				NO REGISTRADA
12	7am	-19.7°	E Argell	
	4pm	-19.5°		
13	7am	-19.8°	E Argello	
	4pm	-19.7°		
14	4am	-19.8°	E Argello	
	1pm	-19.8°		
15	7am	-19.5°	E Argello	
	4pm	-19.7°		
16	7am	-19.7°	E Argello	
	4pm	-19.8°		

DIA	HORA	TEMP °C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
17	4am	-19.8°	E Argello	
	1pm	-19.5°		
18				NO REGISTRADA
19				NO REGISTRADA
20	7am	-19.7°	E Argello	
	4pm	-19.5°		
21	4am	-19.8°	E Argello	
	1pm	-19.8°		
22	7am	-19.7°	E Argello	
	4pm	-19.5°		
23	7am	-19.8°	E Argello	
	4pm	-19.5°		
24	4am	-19.8°	E Argello	
	1pm	-19.8		
25				NO REGISTRADA
26	7am	-19.7°	E Argello	
	4pm	-19.7°		
27	7am	-19.8°	E Argello	
	4pm	-19.5°		
28	4am	-19.7°	E Argello	
	1pm	-19.5°		
29	7am	-19.7°	E Argell	
	4pm	-19.7°		
30	7am	-19.5°	E Argell	
	4pm	-19.5°		
31	4am	-19.7°	E Argello	
	1pm	-19.7		

Nota: Se debe realizar dos tomas diarias de temperatura por equipo, el ideal del rango de temperatura es de 0°C a 8°C, relacionar la temperatura arrojada por el equipo, si se generan dudas del valor arrjado en el ntrumento del equipo, validar colocando un termetro dentro del equipo. Cualquier anomalia hacer el reporte al superior inmediato

OBSERVACIONES:

Elaboró: Control Calidad	Aprobó: Gerencia	Fecha: febrero de 2025

GS-2026-009830-ESREY

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD REGISTRO Y CONTROL DE TEMPERATURAS - EQUIPOS	Codigo: F-PCC-17/03 Version: 03 Pagina 1 de 1

SEDE: SERVICIO DE ALIMENTACION ESREY | MES Y AÑO: Octubre 2026

CONGELACIÓN EQUIPO N° 6

DIA	HORA	TEMP °C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
1	7am	-19.5°	E.Arpello	
	4pm	-19.5°		
2	7am	-19.7°	E.Arpello	
	4pm	-19.5°		
3	4a	-19.8°	E.Apello	
	1p	-19.7°		
4				NO REGISTRADA
5	7am	-19.7°	E.Arpello	
	4pm	-19.7°		
6	7a	-19.8°	E.Apello	
	4pm	-19.5°		
7	4a	-19.7°	E.Arpello	
	1pm	-19.5°		
8	7am	-19.8°	E.Apello	
	4p	-19.7°		
9	7am	-19.7°	E.Apello	
	4p	-19.8°		
10	4a	-19.5°	E.Apello	
	1p	-19.7°		
11				NO REGISTRADA
12	7am	-19.6°	E.Arpello	
	4pm	-19.8°		
13	7am	-19.8°	E.Apello	
	4pm	-19.7°		
14	4a	-19.8°	E.Apello	
	1p	-19.7°		
15	7a	-19.7°	E.Apello	
	4p	-19.8°		
16	7a	-19.7°	E.Apello	
	4p	-19.5°		

DIA	HORA	TEMP °C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
17	4am	-19.7°	E.Apello	
	1p	-19.5°		
18				NO REGISTRADA
19				NO REGISTRADA
20	7am	-19.8°	E.Apello	
	4p	-19.5°		
21	4a	-19.7°	E.Apello	
	1p	-19.5°		
22	7am	-19.7°	E.Apello	
	4p	-19.7°		
23	7am	-19.5°	E.Apello	
	4p	-19.7°		
24	4a	-19.8°	E.Apello	
	1p	-19.7		
25				NO REGISTRADA
26	7am	-19.7°	E.Apello	
	4pm	-19.7°		
27	7a	-19.7°	E.Apello	
	4p	-19.5°		
28	4am	-19.6°	E.Apello	
	1p	-19.5°		
29	7a	-19.7°	E.Arpello	
	4p	-19.5°		
30	7am	-19.8°	E.Apello	
	4p	-19.6°		
31	4a	-19.5°	E.Apello	
	1p	-19.7		

Nota: Se debe realizar dos tomas diarias de temperatura por equipo, el ideal del rango de temperatura es de 0°C a 8°C, relacionar la temperatura arrojada por el equipo, si se generan dudas del valor arrojado en el ntrumento del equipo, validar colocando un termómetro dentro del equipo. Cualquier anomalia hacer el reporte al superior inmediato

OBSERVACIONES:

Elaboró: Control Calidad	Aprobó: Gerencia	Fecha: febrero de 2025

GS-2026-009830-ESREY

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD REGISTRO Y CONTROL DE TEMPERATURAS - EQUIPOS	Codigo: P-PCC-IT/03 Versión: 03 Pagina 1 de 1

SEDE: SERVICIO DE ALIMENTACION ESREY — MES Y AÑO: OCTUBRE 2026

CONGELACIÓN EQUIPO N° 7

DIA	HORA	TEMP °C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
1	7am	-17.1°	Empleado	
	4pm	-16.4°		
2	7am	-16.8°	Empleado	
	4pm	-16.0°		
3	4am	-165°	Empleado	
	1pm	-16.7°		
4				NO REGISTRADA
5	7am	-17.3°	Empleado	
	4pm	-16.1°		
6	7am	-16.5°	Empleado	
	4pm	-17°		
7	4am	-17.1°	Empleado	
	1pm	-16.7°		
8	7am	-165°	Empleado	
	4pm	-163°		
9	7am	-17.1°	Empleado	
	4pm	-16.8°		
10	4am	-165°	Empleado	
	1pm	-159°		
11				NO REGISTRADA
12	7am	-17.3°	Empleado	
	4pm	-165°		
13	7am	-168°	Empleado	
	4pm	-163°		
14	4am	-169°	Empleado	
	1pm	-165°		
15	7am	-17.1°	Empleado	
	4pm	-168°		
16	7am	-169°	Empleado	
	4pm	-158		
17	4am	-167°	Empleado	
	1pm	-153°		
18				NO REGISTRADA
19				NO REGISTRADA
20	7am	-168°	Empleado	
	4pm	-161°		
21	4am	-167°	Empleado	
	1pm	-153°		
22	7am	-167°	Empleado	
	4pm	-161°		
23	7am	-165°	Empleado	
	4pm	-159		
24	4am	-163°	Empleado	
	1pm	-155		
25				NO REGISTRADA
26	7am	-169°	Empleado	
	4pm	-155°		
27	7am	-165°	Empleado	
	4pm	-159°		
28	4am	-168°	Empleado	
	1pm	-163°		
29	7am	-167°	Empleado	
	4pm	-158°		
30	7am	-165°	Empleado	
	4pm	-159°		
31	4am	-167°	Empleado	
	1pm	-161°		

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

OBSERVACIONES:

Elaboró: Control Calidad	Aprobó: Gerencia	Fecha: febrero de 2025

GS-2026-009830-ESREY

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

SEDE: SERVICIO DE ALIMENTACION ESREY | MES Y AÑO: OCTUBRE 2026

REFRIGERACIÓN EQUIPO N° 8

DIA	HORA	TEMP °C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
1	7am 4pm	21° 29°	Emelo	
2	7am 4pm	22° 32°	Emelo	
3	3am 1pm	22° 28°	Emelo	
4				NO REGISTRADA
5	7am 4pm	21° 33°	Emelo	
6	7am 4pm	23° 29°	Emelo	
7	4am 1pm	22° 28°	Emelo	
8	8am 4pm	21° 31°	Emelo	
9	7am 4pm	24° 35°	Emelo	
10	3am 1pm	22° 30°	Emelo	
11				NO REGISTRADA
12	7am 4pm	20° 28°	Emelo	
13	7am 4pm	21° 32°	Emelo	
14	3am 1pm	23° 29°	Emelo	
15	7am 4pm	21° 28°	Emelo	
16	7am 4pm	20° 33°	Emelo	
17	4am 1pm	22° 29°	Emelo	
18				NO REGISTRADA
19				NO REGISTRADA
20	7am 4pm	22° 31°	Emelo	
21	4am 1pm	24° 35°	Emelo	
22	7am 4pm	21° 30°	Emelo	
23	7am 4pm	24° 33	Emelo	
24	4am 1pm	21° 28°	Emelo	
25				NO REGISTRADA
26	7am 4pm	23° 31°	Emelo	
27	7am 4pm	20° 31°	Emelo	
28	4am 1pm	23° 33°	Emelo	
29	7am 4pm	21° 35°	Emelo	
30	7am 4pm	24° 30°	Emelo	
31	4am 1pm	22° 31	Emelo	

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

OBSERVACIONES:

Elaboró: Control Calidad	Aprobó: Gerencia	Vigente: Febrero de 2025

enripan
catering & bakery

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA [illegible] REYES"
No. Rad. 002561 Fecha 3-NOV-2026
Firma [illegible] Hora 14:30
GE-2026-002561-ESREY

31 de octubre de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

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

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

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

HORARIOS DE ATENCIÓN

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

TURNOS

- 03:00 a 12:30

1 supervisor

- 03:00 a 11:30

2 cocineros, 2 auxiliares de cocina

- 04:00 a 13:00

6 auxiliares de cocina, 2 servicios generales

- 12:30 a 22:00

1 supervisor

- 11:30 a 22:00

2 cocineros, 2 auxiliares de cocina

- 13:00 a 22:00

6 auxiliares de cocina, 2 servicios generales

enripan
catering & bakery

RESPONSABLES

TURNOS MAÑANA.
Supervisor de turno y chef

TURNOS TARDE.
Supervisor de turno y administrador

TIEMPOS DE ALISTAMIENTO

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

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

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

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

enripan
catering & bakery

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 002562 Fecha: 3-NOV-2026
Firma: William D Hora: 14:31
GS-2026-002562-ESREY

31 de octubre de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

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

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

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

Residuos de grasas y aceites comestibles
Este tipo de residuos fueron entregados 62 Kilos el pasado 24 de octubre a la fundación medio ambiente y proyectos sostenibles FUNMAPROS el cual será utilizado para la producción de biocombustibles de segunda generación (2G) garantizando el cumplimiento de la resolución 316 de 2018, expedida por el MADS de cumplimiento nacional.

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





enripan
catering & bakery

Otros residuos orgánicos sobrantes de los comedores son recolectados por la granja santa teresa (el vergel) todos los días de la semana a las 15:30 horas.





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





enripan
catering & bakery





Al interior del comedor de estudiantes se cuenta con una zona demarcada y señalizada para el almacenamiento de los residuos compuesta por recipientes de diferentes colores para separar correctamente los residuos desde la fuente bajo el código de colores unificado para optimizar el reciclaje y la recolección de basuras.

Blanco: Residuos aprovechables limpios como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
Verde: Residuos orgánicos aprovechables como restos de comida y desechos agrícolas.
Negro: Residuos no aprovechables como papel higiénico, servilletas sucias y cartones contaminados con comida.





305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal
Medellín - Colombia

enripan
catering & bakery

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

No reciclables o basura
Este tipo de residuos son trasladados por parte de nuestros colaboradores al punto de acopio con que cuenta la Escuela de Policía Rafael Reyes para que sean recolectados por **EMPOVITERBO SA ESP** los martes y quien hará la disposición final.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Certificado aprovechamiento aceite de cocina usado (1 folio)
Planillas evacuación residuos orgánicos y especiales en (1 folio)
Planillas evacuación residuos sólidos en (1 folio)

305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal
Medellín - Colombia

FUNMAPROS
Fundación medio ambiente y proyectos sostenibles

Nit. 901.519.363-6

CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO ACEITE DE COCINA USADO No. 712

Que el Generador:

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

Por intermedio de la empresa:

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

Entregó las siguientes cantidades de ACU para su respectivo aprovechamiento:

Fecha de recepción de ACU	*Cantidad de ACU recibido (Kg)*
domingo, 24 de octubre de 2026	62
Cantidad Total ACU Recibido (Kg/mes)	**62**

FUNMAPROS certifica que este Aceite Vegetal Usado se utiliza para la producción de Biocombustibles de Segunda Generación (2G), garantizando el cumplimiento de la Resolución 316 de 2018, expedida por el MADS de cumplimiento nacional.
La presente certificación se expide el día sábado, 24 de octubre de 2026. Cualquier información adicional relacionada con este certificado, se encuentra disponible para su consulta en las instalaciones de **FUNMAPROS.**

Atentamente,

Jeydy Zamudio C.

JEYDY NINI ZAMUDIO CABRERA
Rep. Legal FUNMAPROS

Dirección: Calle 1b No. 10b-06 Sogamoso, Boyacá – Colombia
Pag web: www.funmapros.org
E-Mail: funmapros1@gmail.com Tel: 313 4733249- 312 561 7961

GS-2026-009830-ESREY

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

MES - AÑO: Octubre / 2025 **SEDE: ESREY Santa Rosa de Viterbo**

RESIDUOS ORGÁNICOS (cascaras de alimentos)

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

RESIDUOS ESPECIALES (Aceite usado, lámpara, escombros)

Se evacuan residuos			RESIDUO	DISPOSICIÓN FINAL	RESPONSABLE
DIA	SI	NO			
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

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

Observaciones:

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

GS-2026-009830-ESREY

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

MES- AÑO: Octubre / 2026 | SEDE: ESREY Santa Rosa de Viterbo

RESIDUOS ORDINARIOS						RESIDUOS RECICLABLES					
Se evacuan residuos			ALMACENAMIENTO TEMPORAL	DISPOSICIÓN FINAL	RESPONSABLE	Se evacuan residuos			ALMACENAMIENTO TEMPORAL	DISPOSICIÓN FINAL	RESPONSABLE
DIA	SI	NO				DIA	SI	NO			
1	X		X	Esrey	Alonso	1	X		X	Esrey	Alonso
2	X		X	Esrey	Alex	2	X		X	Esrey	Marionel
3	X		X	Esrey	Alex	3	X		X	Esrey	Alex
4	X		X	Esrey	Marlon	4	X		X	Esrey	Marlon
5	X		X	Esrey	Marionel	5	X		X	Esrey	Marionel
6	X		X	Esrey	Alex	6	X		X	Esrey	Marlon
7	X		X	Esrey	Marionel	7	X		X	Esrey	Julio
8	X		X	Esrey	Alex	8	X		X	Esrey	Marlon
9	X		X	Esrey	Marionel	9	X		X	Esrey	Sebastian
10	X		X	Esrey	Marionel	10	X		X	Esrey	Marionel
11	X		X	Esrey	Kevin	11	X		X	Esrey	Kevin
12	X		X	Esrey	Felipe	12	X		X	Esrey	Felipe
13	X		X	Esrey	Alexander	13	X		X	Esrey	Alexander
14	X		X	Esrey	Alonso	14	X		X	Esrey	Alonso
15	X		X	Esrey	Alonso	15	X		X	Esrey	Julio
16	X		X	Esrey	Kevin	16	X		X	Esrey	Alex
17	X		X	Esrey	Felipe	17	X		X	Esrey	Alex
18	X		X	Esrey	Marlon	18	X		X	Esrey	Kevin
19	X		X	Esrey	Alex	19	X		X	Esrey	Sebastian
20	X		X	Esrey	Marionel	20	X		X	Esrey	Marlon
21	X		X	Esrey	Marlon	21	X		X	Esrey	Marlon
22	X		X	Esrey	Felipe	22	X		X	Esrey	Sebastian
23	X		X	Esrey	Kevin	23	X		X	Esrey	Marlon
24	X		X	Esrey	Marlon	24	X		X	Esrey	Marlon
25	X		X	Esrey	Marlon	25	X		X	Esrey	Alonso
26	X		X	Esrey	Julio	26	X		X	Esrey	Julio
27	X		X	Esrey	Sebastian	27	X		X	Esrey	Kevin
28	X		X	Esrey	Alonso	28	X		X	Esrey	Kevin
29	X		X	Esrey	Sebastian	29	X		X	Esrey	Alex
30	X		X	Esrey	Alonso	30	X		X	Esrey	Marionel
31	X		X	Esrey	Edwin	31	X		X	Esrey	Daniela

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

Observaciones: _____

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

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Ent. 002563 Fecha: 3 NOV. 2026
Firma, William D Hora: 14:33
GE - 2026. 002563 - ESREY.

31 de octubre de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

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

Referencia: Envió documentación proveedores locales

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

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

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

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

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

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

ALIMENTOS PROCESADOS CLARITA (envueltos de mazorca y de maíz) = Permiso sanitario, inspección sanitaria con enfoque de riesgo a fábricas de alimentos.

Atentamente,

JUAN PABLO GOMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: lo enunciado en (30 folios)

GS-2026-009830-ESREY

Boyacá	FORMATO	VERSIÓN: 6 CÓDIGO: M-GS-PP-F-175
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		FECHA: 28/Ago/2019

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE BOYACÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

DATOS DE LA SEDE:

RAZÓN SOCIAL: Dario Orlando Espitia Fuentes

*CÉDULA / NIT: 74.301.660 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 1569374301660

*NOMBRE COMERCIAL: Milanes Express

*DIRECCIÓN: Calle B #4-71 MATRÍCULA MERCANTIL: 98527

*DEPARTAMENTO: BOYACÁ *MUNICIPIO: Santa Rosa de Viterbo

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

Otro [ ] Cuál: Centro

TELÉFONOS: 2707866958 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: dario2404espitia@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Dario Orlando Espitia Fuentes

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

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Dario Orlando Espitia Fuentes

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

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle B #4-71

*DEPARTAMENTO: Boyacá *MUNICIPIO: Santa Rosa de Viterbo

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8am-8pm / 6 - D. *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2.

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS (IZMS)	

Cómo: Cuál: Cuál:

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, Artículo 22, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 5)	X 2	1	0	
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	X 1	0	Paredes presentan deterioro de pintura.

GS-2026-009830-ESREY

Boyacá	FORMATO	VERSIÓN: 0
		CÓDIGO: M-GS-PP-F-123
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		FECHA: 26/Agto/2019

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8 Artículo 33, Numeral 4.)	X 2	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	X 2	0	No cuenta con señalización de protocolo de lavado de manos en todas las áreas requeridas. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 24.)	5	X 2,5	0	Estantería de almacenamiento de utensilios presenta acumulación de residuos en entiduras del cierre. C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 24, Artículo 35 Numeral 8 y 10. Resoluciones 682, 4143 y 4147 de 2012, 834 y 835 de 2013)	X 7	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X 7	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	Soportes de reconocimiento medico no se encuentran vigentes. C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X 7	3,5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 17 y 13 Artículo 26.)	X 4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19		La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** (Decreto 561 de 1984, Art. 89 Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numerales 1, 3, 4 y 5 Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3 Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011 Resoluciones 682, 4143 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	X 5	2,5	0	C

GS-2026-009830-ESREY

Gobernación de Boyacá	FORMATO	VERSIÓN: 9
		CÓDIGO: M-GS-PP-F-175
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		FECHA:28/Ago/2019

4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 26, Numeral 5; Artículo 33, Numeral 4.)	X S				C
4.3	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Artículo 283, 405; Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 3.);	7	X 3,5	0	No realiza control de temperaturas en el almacenamiento de productos en refrigeración y congelación	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 8 y 9; Artículo 33, Numeral 9.)	X 4	2	0		NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del ítem	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.2.1, 3.2.2 y 3.3.3; Artículo 26, Numeral 4; Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 8.)	7	X 3,5	0	No cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Suministro es directo.	C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4; Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X 4	2	0		C
5.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 23, Numerales 5, 6 y 7; Artículo 18, Numeral 11.)	X 4	2	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, 26, Numeral 3.)	X S				C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 28 Numeral 1)	X 7	3,5	0		C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 28.)	2	X 1	0	No cuenta con la totalidad de los registros soporte que demuestren la aplicación del plan de saneamiento Pésimo	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28,5	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del ítem	

GS-2026-009830-ESREY

Boyacá	FORMATO	VERSIÓN: 6 CÓDIGO: M-GS-PP-F-175
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		FECHA: 28/Ago/2019

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
85,5%	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 80,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si: X Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de Octubre del año 2020 en la Ciudad de Santa Rosa de Viterbo

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

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

POR PARTE DEL PERSONAL QUE REALIZÓ LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	DIANA MARCELA OSUNA FAJARDO	NOMBRE:	
CÉDULA:	46.456.681	CÉDULA:	
CARGO:	PROFESIONAL DE APOYO	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD DE BOYACÁ	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	David Orlando Espitia	NOMBRE:	
CÉDULA:	7430165	CÉDULA:	
CARGO:	Propietario	CARGO:	

La salud es del todos

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

RESOLUCION Nro. 2021015429 del 29 de Abril de 2021

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

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

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

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

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

La salud es de todos Minsalud

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

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

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

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

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUBAME
Fecha: 2021/04/29 18:51:34 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

GS-2026-009830-ESREY

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

Ciudad - Departamento	DUITAMA / BOYACA	**Fecha**	2024-10-22; 2024-10-24

DATOS GENERALES

Razón social	MARTHA CLEMENCIA GARZON MORENO PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DISPOMUDOS TAMALES EL GALLINERAL		
Dirección	CL 15 No 25-09 BR LA FLORESTA		
Representante Legal	MARTHA CLEMENCIA GARZON MORENO		
Código inscripción planta	23554963-2	**NIT**	23554963-8
Teléfonos	7616149 3217186006	**Correo electrónico de notificación judicial;alterno**	[illegible]
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-2656-24

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	10	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

15.1.1 Tamales

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Tamales variedades	65	UNO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
XIRLY YALENA SOLANO BRITO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
MARTHA CLEMENCIA GARZON MORENO	REPRESENTANTE LEGAL	CC	23.554.963
ANGELICA MARIA SIERRA BENITEZ	CALIDAD	CC	1.007.196.216

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

DATOS GENERALES

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

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 15.1.1	88,38	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	88,38
Convenciones	(A) Aceptable	(AR) Aceptable con requerimientos	(I) Inaceptable	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE
				(IVC) Inspección, vigilancia y control	

Exigencias	Subcategoría 15.1.1-1.2-1.3-2.2.3.3.5.1.-0.2.4.3. De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013. y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio consecutivo 7303-2656-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a IVC Cerao
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	La visita fue muy informativa en bien de la empresa Gracias.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

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

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

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

25

GS-2026-009830-ESREY

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-08-04

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

DATOS GENERALES

Razón social	MARTHA CLEMENCIA GARZON MORENO PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DENOMINADO TAMAL ES EL GALLINERAL
Dirección	CL 15 No 25-08 BR LA FLORESTA
Subcategorías	15 1 1
Línea(s)	Tamales variedades

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	e	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	er	20		El área destinada para el almacenamiento de materia prima seca evidencia capacidad insuficiente.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	er	5		El acceso al área para almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, y utensilios de aseo se realiza por zona de entramiento de producto terminado.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	e	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	e	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 8	e	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	e	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	e	10		

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

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

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación) 13,13

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

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

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

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 26 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Materia prima cárnicas y productos terminados son almacenados en un mismo cuarto frío. Los criterios de aceptación y rechazo no son específicos por materia prima y/o insumo El área destinada para el almacenamiento de materia prima seca evidencia capacidad insuficiente. No presenta un programa de evaluación a proveedores y control de materia prima e insumos. No presenta soportes de cumplimiento a las Resoluciones 2906 de 2007 (plaguicidas) y 4506 de 2013 (contaminantes) para las materias primas que le aplica.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 3: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y empaque. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 18 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1., 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.18, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		No presenta soporte de vidasuli para las totalidad de las referencias.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Producto terminado y materia prima cárnica son almacenados en un mismo cuarto frío.
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: TANGAL CORRIENTE MARCA GALLINERAL BANDEJA X 3 UNIDADES 900 G
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 29 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,75
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**88,38**

La salud es de todos

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

RESOLUCION Nro. 2021011652 del 8 de Abril de 2021

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

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

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

PERMISO SANITARIO No.:	PSA-0002886-2021
VIGENTE HASTA:	2028/04/08
EXPEDIENTE:	20200210 **RADICACION:** 20211065064
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	AREPA SIN SAL, AREPA CON SAL, AREPA CON QUESO, AREPA RELLENA DE QUESO SAL, AREPA RELLENA DE QUESO DULCE, AREPA INTEGRAL, AREPA BOYACENSE, AREPA ARABE Y AREPA DE MAZORCA
MARCA:	
PRESENTACION COMERCIAL:	RANGO DESDE 1 UNIDAD HASTA 100 UNIDADES Y DESDE 100G HASTA 1000G,
TITULAR(ES):	CLAUDIA MARTIZA ORTIZ con domicilio en DUITAMA - BOYACA,
FABRICANTE(S):	URIEL ORTIZ ORTIZ con domicilio en VICTORIA - CALDAS, CLAUDIA MARTIZA ORTIZ con domicilio en DUITAMA - BOYACA,

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

La salud es de todos

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

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

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

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

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Validez desconocida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES CONDOYANE
Fecha: 2021.04.08 14:03:32 -05'00'
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

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

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

DATOS GENERALES

Razón social	ORTIZ HERNANDEZ CLAUDIA MARITZA PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE BOYACA-PROALBOY		
Dirección	CL 21B No 43-13 BR CACIQUE TUNDAMA		
Representante Legal	CLAUDIA MARITZA ORTIZ HERNANDEZ		
Código inscripción planta	333772614-1	NIT	33377261-4
Teléfonos	3142130585	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	proalboyduitama@hotmail.com; claris_ort@yahoo.es
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio	7303-2023-24

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	5	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

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

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

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
AREPAS	70	0AÑO
AREPAS RELLENAS	2	0AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

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

GS-2026-009830-ESREY

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

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

DATOS GENERALES

Razón social	ORTIZ HERNANDEZ CLAUDIA MARITZA PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE BOYACA-PROALKOY
Dirección	CL 218 No 43-13 BR CACIQUE TUNDAMA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	2
Subcategoría 6.7.1	D 64.15	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	64.15
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría: 6.7.1.1.1-1.2-1.4-1.5-1.6-1.8-2.2-2.3-2.4-3.1-3.3-3.4-4.1-4.2-5.1-5.3-6.1-6.2-6.4-6.5 De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-2023-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado cuarto trimestre La presente visita se realizó en compañía del Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, Dr. Martín Emilio Barrera Garzón.; Se realizó actualización del nombre del establecimient acorde al manual de captura.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

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

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

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

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-PM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

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

DATOS GENERALES

Razón social	ORTIZ HERNANDEZ CLAUDIA MARITZA PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE BOYACA-PROALBOY
Dirección	CL 21B No 43-13 BR CACIQUE TUNDAMA
Subcategorías	8.7.1
Línea(s)	AREPAS

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada ocalización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		En el area de proceso del primer piso se observa angeo deteriorado, que puede permitir ingreso de plagas. Se evidencia que se hicieron arreglos locativos pero no se han terminado de realizar los ajustes de acabados
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		En el proceso del segundo piso, el area de lavado presenta desorden y se esta utilizando como lavado de implementos y lavado de manos. (Se corrige durante la visita)
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En la areas de proceso no se han terminado las medias cañas y las uniones de pared a pared; Los techos del area de almacenamiento de empaques son en madera (Se corrige durante la visita)
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	ar	5		El baño de los hombres no cuenta con extraccion.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		No se ha definido el dispositivo de limpieza y desinfección de calzado. El lavamanos la llave se encuentra dañada
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se cuenta con el area de shut de basuras, pero no se ha protegido el area para almacenar adecuadamente los residuos, solo estan las canecas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12.00

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

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

3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3. Art. 26 num 4	i	0	NO	En el programa no describe la capacidad y la fuente del agua. Se esta utilizando el kit de cloro total y no de cloro residual. No presenta soportes d elaboratorio microbiologico y fisicoquimico del agua actualizados. No hay acciones correctivas en caso de parametros por fuera del rango.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos solidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6 num 2.1, 5.3, Art 7 num 8.3 ; Art. 26 num 3; Art. 28 num 7	ar	12.5		El formato de hermeticidad de plagas no describe la situacion real encontrada y el registro se encuentra desactualizado.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12.5		No hay procedimientos especificos para todas las areas y equipos. No se ha actualizado todas las fichas tecnicas de los materiales de limpieza y desinfeccion. Los registros de limpieza y desinfeccion se encuentran desactualizados.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10.00
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		El programa de capacitación no se esta realizando acorde a lo programado. Presentan algunos registros de capacitación.
4.2	Practicas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16.5		En el segundo piso se encuentran guantes enrollados, con el riesgo contaminacion de las manos de los operarios. Se evidencia botella vacia de gaseosa en area de trabajo. Se evidencian trapos utilizados para hacer operaciones de limpieza. Se evidencian los ganchos para colgado de petos que no se estan utilizando.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					6.63
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	50		No presenta soporte del proveedor del queso ; los registros se encuentran desactualizados.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 Num. 5; Art. 28 num. 1 y 4	a	30		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 16 num. 1 y 2	ar	50		Los registros se encuentran desactualizados
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art.16.	a	50		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17, 19 num 1 y 2; 4142 de 2012, 4143 de 2012, 834, 839 de 2013.	a	50		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	30		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16.00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12.5		No se presenta representatividad del muestreo de acuerdo al volumen de produccion.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.16 num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7.5		Presentan resultados microbiologicos de la vida util de las arepas. No se presentan fisico-quimicos y organolepticos.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	ar	7.5		Ver anexo de rotulado para el producto: AREPA SIN SAL MARCA PROALBOY POR 400 GRAMOS
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7.5		No se puede realizar trazabilidad completa, no presenta procedimiento de Recall o recogida de producto terminado.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					9.75
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 4					

GS-2026-009830-ESREY

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

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE DUITAMA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

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

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

Otro [ ] Cuál: CENTRO

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

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN (EV.)

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 , 2.6 y 2,7. Art. 31 Numeral 1; 2.)	2.0 X	1.0	0	C

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

4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4)	2.5	1.25	0	C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2.5	1.25	0	C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8.0		0	C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6.0	3.0	0	se evidencia esta feria sin limpieza y desinfección C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4.0	2.0	0	plan de Saneamiento incompleto, no sé precisa desinfectante en programa de limpieza y desinfección C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				23.0 %	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta
5	**ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	Condiciones de almacenamiento (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8.0	4.0	0	control en sistema C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	9.0	4.5	0	C
5.3	Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	8.0	4.0	0	se Evidencia área de fraccionado con elementos ajenos a la actividad sin limpieza ni desinfeccion C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				21.0 %	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
6	**REQUISITOS LEGALES**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
6.1	6.1 Procedencia y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005)	5.0	2.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				5.0%	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
87.5%		Favorable	90 - 100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X	Favorable con requerimientos	60 - 89,9%	
		Desfavorable	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

No se aplicó

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

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

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

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



GS-2026-009830-ESREY

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: [illegible]	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2024-12-20	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-3187-24

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS ROJAS ALBARRACIN LTDA	SC APOSENTOS VDA VANEGAS SOGAMOSO-BOYACA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 09 AL 13 DE DICIEMBRE DEL 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol (*)	Dependencia
AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *Nota: El Por sólo se diligencia para el Proceso de Auditorías y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo.*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7750 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.
Contáctenos en: Teléfonos: (601) 2425213 ext. 7750 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pgrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8993. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

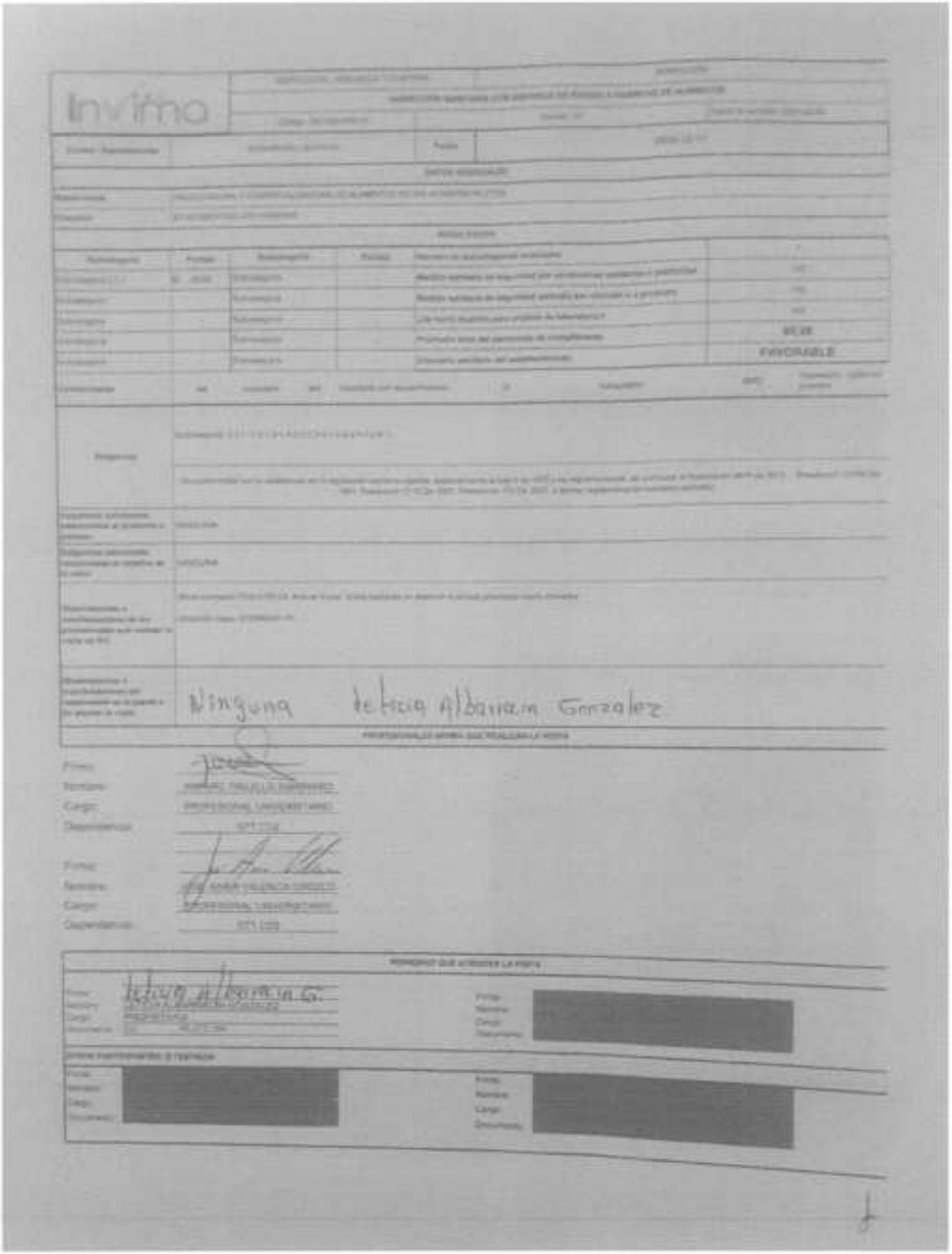
Dado en la ciudad de Bogotá, el día 09 DE DICIEMBRE DEL 2024

MARTIN EMILIO BARRERA GARZON
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

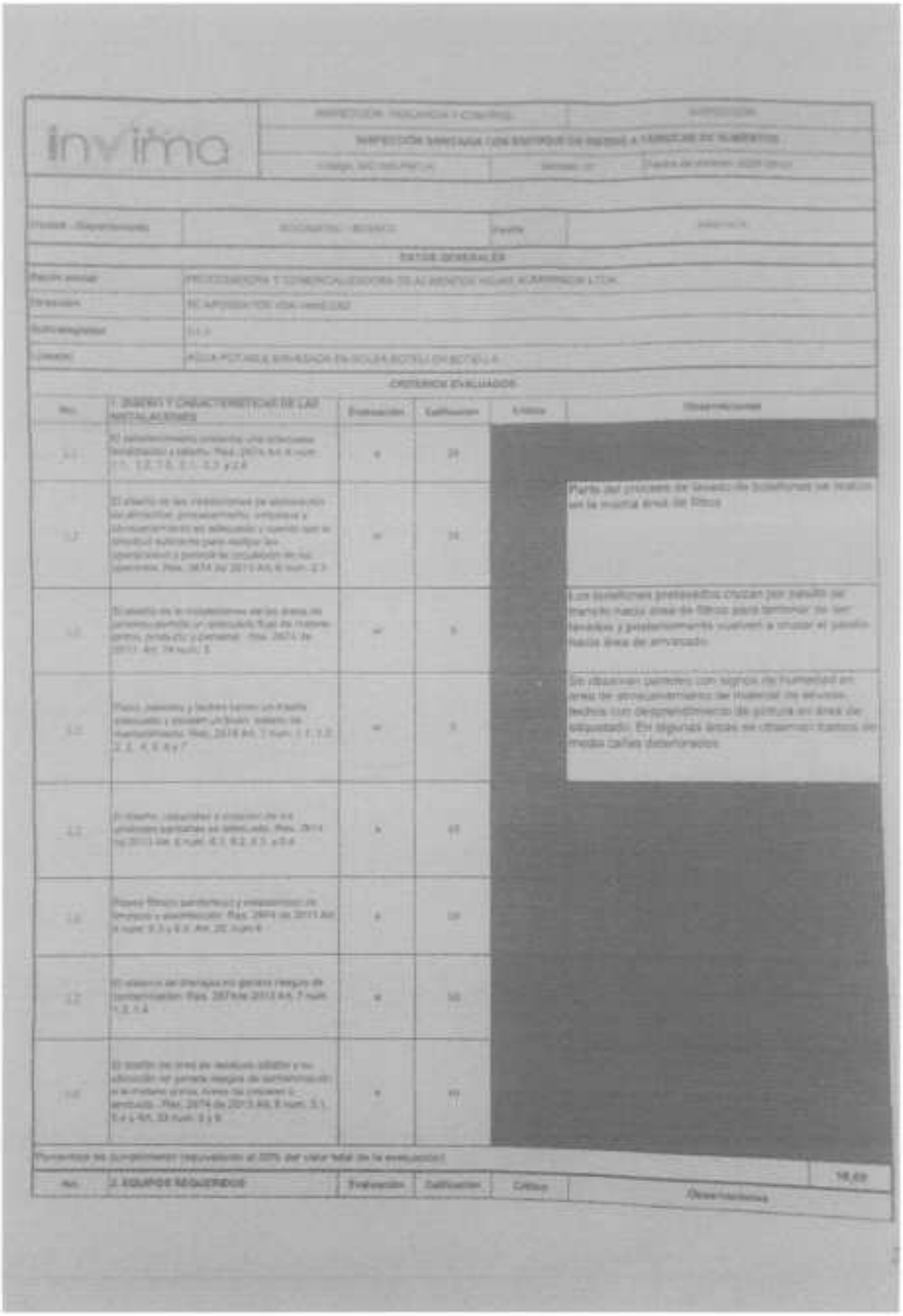
Recibido por

Firma: [illegible]
Nombre: [illegible]
Cédula: UG 372 164 509
Cargo: Propietaria
Fecha: 11-12-24

GS-2026-009830-ESREY



GS-2026-009830-ESREY



invima

INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS

DATOS GENERALES

Razón social	PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS HOJAS ACAMPANADA LTDA
Dirección	KC 4#7[illegible] VDA HAMELIAS
Sitio vinculado	[illegible]
Licencia	AGUA POTABLE ENVASADA EN BOLSA BOTELLA EN BOTELLA

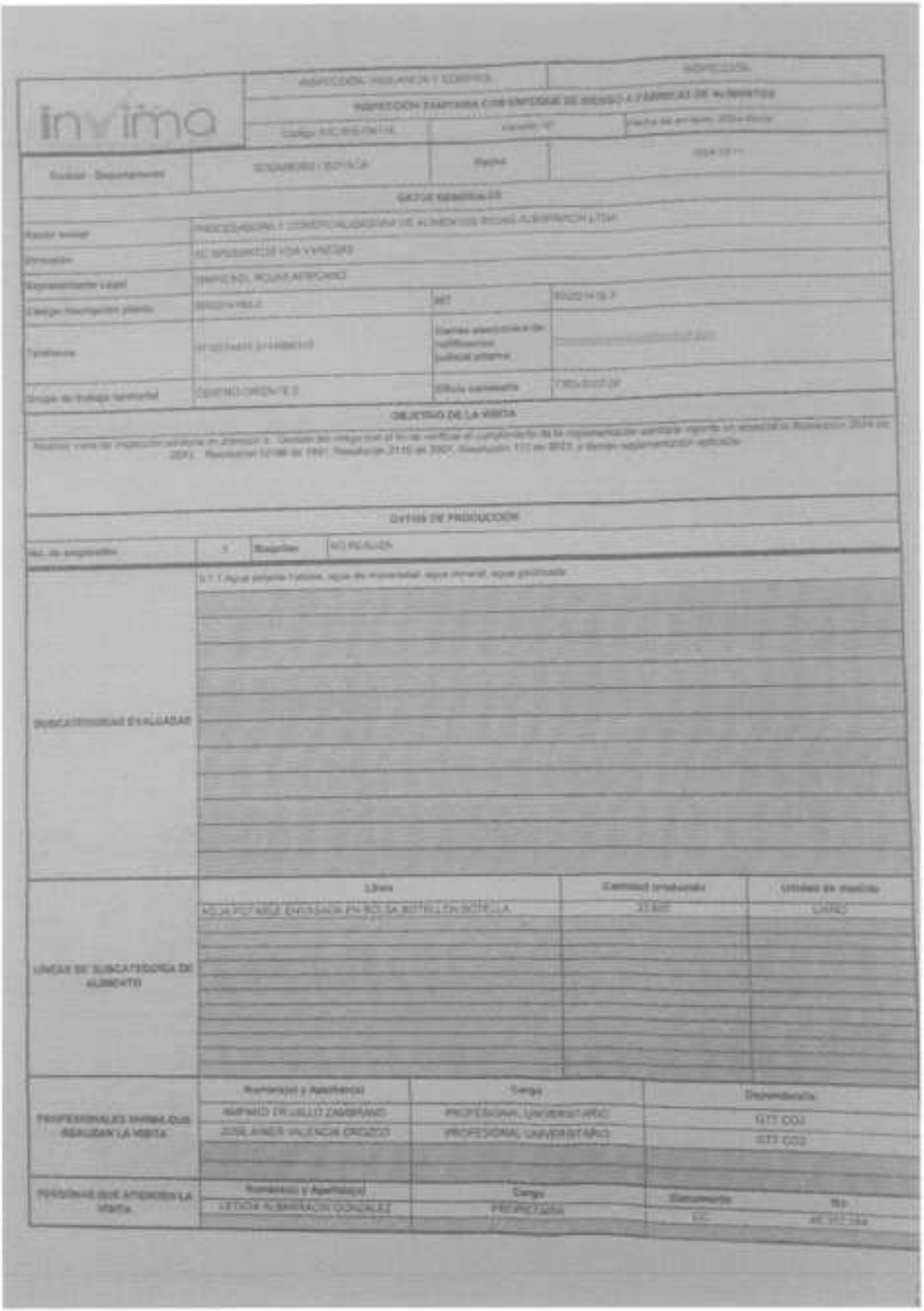
CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento contaba con ambientes limpios y sucios. Res. 2674 Art. 8 num 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2 y 2.4	x	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de almacenamiento almacenar, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con el espacio suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 2.1	x	20		Parte del proceso de lavado de botellones se realiza en la misma área de filtros Los botellones pretratados cruzan por pasillo de tránsito hacia área de filtros para terminar de ser lavados y posteriormente vuelven a cruzar el pasillo hacia área de envasado Se observan canecos con signos de humedad en área de almacenamiento de material de empaque, techos con desprendimiento de pintura en área de empacado. En algunas áreas se observan techos en mala calidad deteriorados
1.3	El diseño de las instalaciones en las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materiales, personal y producto. Res. 2674 de 2013 Art. 24 num. 5	no	0		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y permiten un fácil mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2.2, 4.3, 4.4 y 7	no	0		
1.5	El diseño, capacidad e instalación de los sistemas sanitarios es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 4.1, 4.2, 4.3, y 5.4	x	10		
1.6	Posee filtros sanitarios y elementos de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 6.3 y 6.4. Art. 20 num 4	x	10		
1.7	El sistema de drenaje no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3.1.4	no	0		
1.8	El diseño de áreas de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o... empacado. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 3.1, 3.4 y 4.4, 33 num. 3 y 9	x	10		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación): 18,69

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

GS-2026-009830-ESREY



invima

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: A.IC.R.01.FM.114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-xx-xx

Ciudad - Departamento	SOGAMOSO / BOYACÁ	Fecha	2026 12 11

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LACTEOS Y CONFITADOS AGRARIOS DE ALIMENTOS ROJAS ALBARRACIN LTDA		
Dirección	KC 3#SUGARCOS VDA VYANCOS		
Representante Legal	MARIA DEL ROSARIO ARTEAGA		
Código Nacional/con planta	9102014-5	NIT	9102014-5
Teléfono	3132174431 3114980143	Correo electrónico de notificación judicial obligatorio	[redacted]
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficina sanitaria	TUNJA-SOGAMOSO

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a: Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en atención a Resolución 2674 de 2013 - Resolución 12186 de 1991, Resolución 2115 de 2007, Resolución 117 de 2012, y demás reglamentación aplicable

DATOS DE PRODUCCIÓN

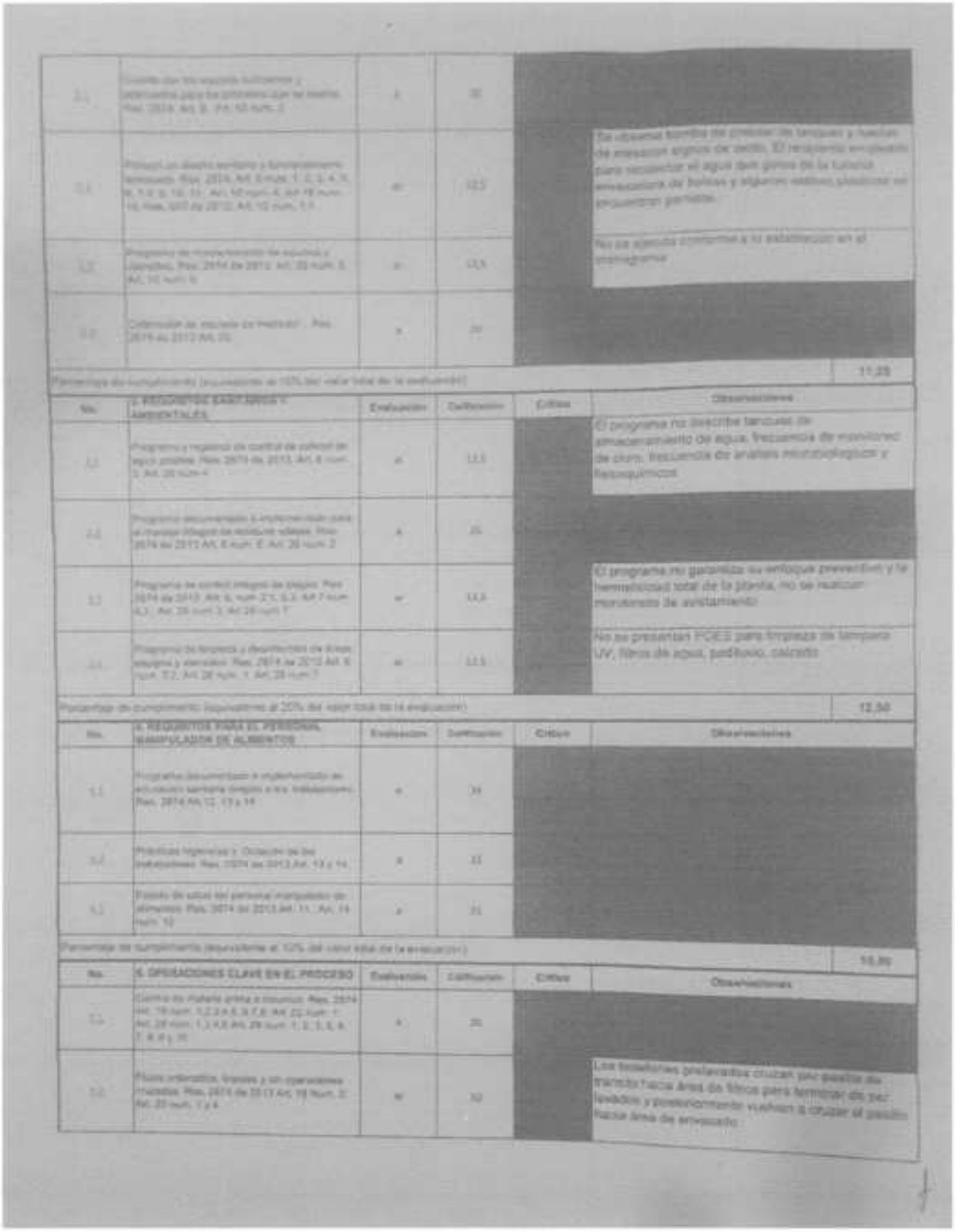
No. de empleados	3	Sexo/Sec	NO REALIZA

SUBCATEGORIAS EVALUADAS	3.1.1 Agua potable tratada, agua de manantial, agua mineral, agua gasificada

	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
LINEAS DE SUBCATEGORIA DE ALIMENTO	AGUA POTABLE ENVASADA EN BOLSA EN BOTELLA EN BOTELLA	37.800	LITROS

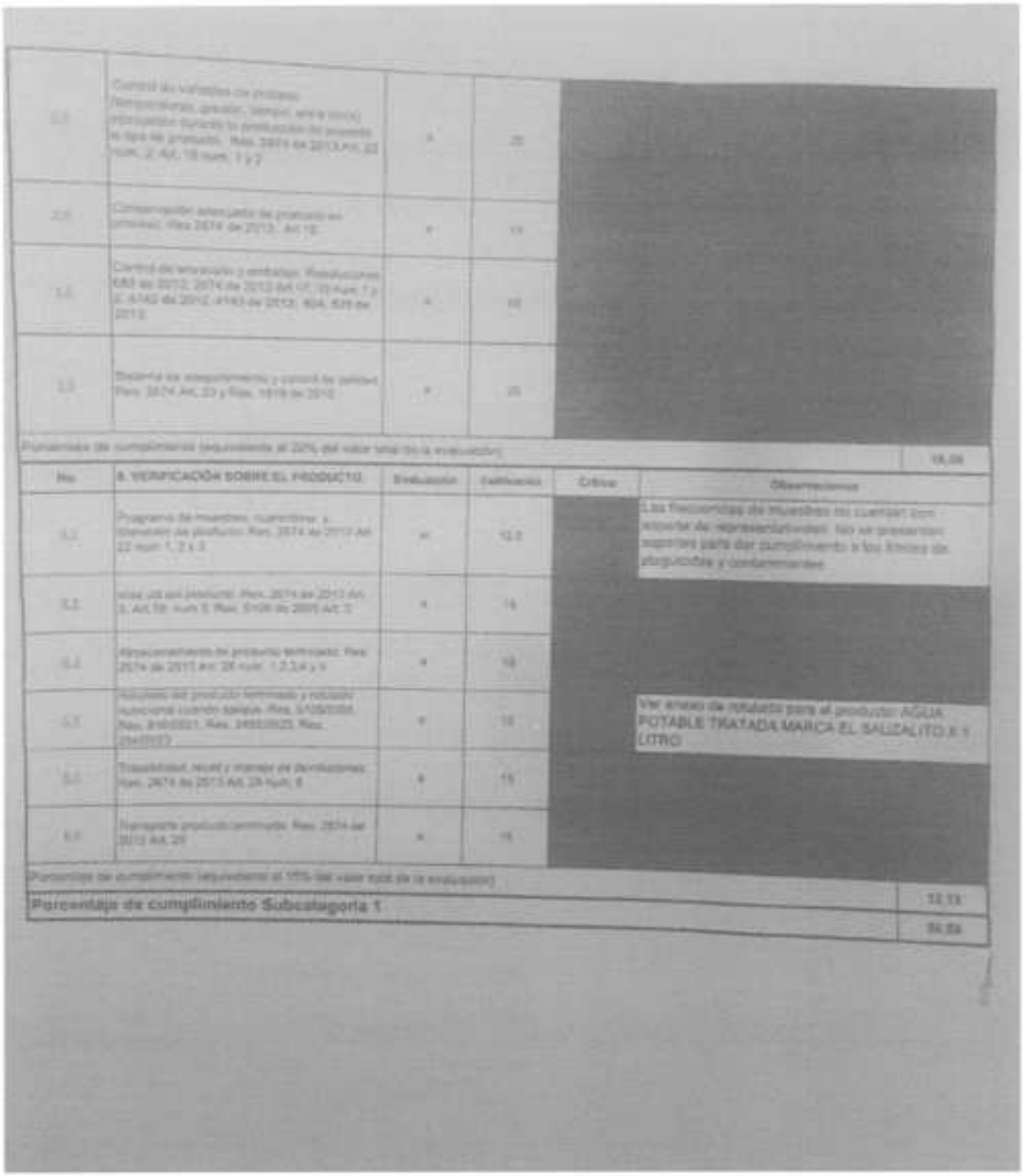
	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	RAFAEL DE JESUS ZAMBRANO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT COI
	JOSE ANIES VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT COI

	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No.
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	LETICIA ALBARRACIN GONZALEZ	PROPIETARIA	CC	46.372.784



2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2074 Art. 8, Art. 10 num. 2	a	20		
2.1	Protocolo de diseño sanitario y funcionamiento [illegible] Res. 2074 Art. 8 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4; Art. 18 num. 16; Res. 007 de 2012 Art. 10 num. 1.1	ai	12,5		Se observa bomba de proceso de tanques y huellas de mesacon signos de oxido. El recipiente empleado para recolectar el agua que gotea de la tubería envasadora de bolsas y algunos estibas plásticos se encuentran partidos.
2.2	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2074 de 2012 Art. 20 num. 5 Art. 10 num. 6	ai	12,5		No se ejecuta conforme a lo establecido en el cronograma
2.3	Calibración de equipos de medición. Res. 2074 de 2012 Art. 20	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					11,25
No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registro de control de calidad de agua potable. Res. 2074 de 2013 Art. 6 num. 3; Art. 20 num. 4	ai	12,5		El programa no describe tanques de almacenamiento de agua, frecuencia de monitoreo de cloro, frecuencia de análisis microbiológicos y fisioquímicos
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2074 de 2013 Art. 6 num. 6; Art. 20 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2074 de 2013 Art. 6, num. 2.1, 6.3; Art. 7 num. 6.3; Art. 20 num. 3; Art. 20 num. 7	ai	12,5		El programa no garantiza su enfoque preventivo y la hermeticidad total de la planta, no se realizan monitoreos de avistamiento
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2074 de 2013 Art. 6 num. 7.2; Art. 20 num. 1; Art. 20 num. 7	ai	12,5		No se presentan POES para limpieza de lámpara UV, filtros de agua, pediluvio, calzado
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,50
No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2074 Art. 12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2074 de 2013 Art. 13 y 14	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2074 de 2013 Art. 11; Art. 14 num. 10	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2074 Art. 19 num. 1,2,3,4,5,6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5; Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	25		
5.2	Flujos ordenados, limpios y sin operaciones cruzadas. Res. 2074 de 2013 Art. 19 Num. 2; Art. 20 num. 1 y 4	ai	50		Los bolsillones prelavados cruzan por pasillo de tránsito hacia área de filtros para terminar de ser lavados y posteriormente vuelven a cruzar el pasillo hacia área de envasado

GS-2026-009830-ESREY



2.3	Control de variables de proceso (temperatura, presión, tiempo, entre otros) principales durante la producción de acuerdo a tipo de producto. Res. 2674 de 2013,Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	x	20		
2.4	Concentración adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013. Art 18	x	11		
2.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17, 22 num 7 y 2, 4143 de 2012, 4143 de 2013, 604, 839 de 2013	x	10		
2.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	x	25		
Puntuación de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18,08
No.	3. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa de muestreo, cuantificar y conservar de producto. Res. 2674 de 2013 Art 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		Las frecuencias de muestreo no cuentan con soporte de representatividad. No se presentan soportes para dar cumplimiento a los límites de plaguicidas y contaminantes
3.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.18 num 5. Res. 5109 de 2005 Art. 3	x	15		
3.3	Almacenamiento de producto terminado. Res 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	x	10		
3.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005, Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	x	15		Ver anexo de rotulado para el producto: AGUA POTABLE TRATADA MARCA EL SAUZALITO X 1 LITRO
3.5	Trazabilidad, retiro y manejo de devoluciones Num. 2674 de 2013 Art. 28 Num. 6	x	15		
3.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 del 2013 Art. 29	x	15		
Puntuación de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12,13
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					84,83

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

RESOLUCIÓN Nro. 2026015386 del 30 de marzo de 2026

Por la cual se concede un NSA (Riesgo - Bajo)

NSA Notificación Sanitaria (Riesgo Bajo): diez años

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

CONSIDERANDO

Que el artículo 126 del Decreto-Ley 019 de 2012 dispone que los alimentos fabricados, envasados o importados para su comercialización en el país deberán contar con Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o Registro Sanitario, según el riesgo para la salud pública.

Que la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, establece los requisitos y condiciones bajo los cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, como autoridad sanitaria nacional, deberá expedir los registros, permisos o notificaciones sanitarias.

Que la Resolución 3168 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social modificó el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, y establece que "Los trámites para la expedición de NSA, PSA y RSA, sus renovaciones y las modificaciones relacionadas con cambios en el nombre o razón social, dirección, domicilio, cesiones, adiciones o exclusiones de titulares, fabricantes, envasadores e importadores, así como las relativas a las presentaciones comerciales y marcas de productos, se surtirán de manera automática y con revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso".

Que la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social, establece la clasificación de los alimentos para consumo humano según el riesgo para la salud pública, lo cual determina el tipo de autorización de comercialización que debe concederse.

ANTECEDENTES

Que a través de la plataforma InvimÁgil se generó la solicitud de autorización de comercialización del producto abajo referido, con ID No. 49114 de fecha 30/03/2026.

Que mediante InvimÁgil el interesado ha declarado que el producto objeto de autorización de comercialización cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables. Así mismo, asegura que la información proporcionada a la autoridad sanitaria es auténtica, suficiente y veraz, que la comercialización del producto se realizará a partir de la ejecutoria del presente acto administrativo, cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad e inocuidad definidas en la normatividad sanitaria vigente.

En consecuencia, el interesado asume la responsabilidad por cualquier inconsistencia entre la información proporcionada y la que resulte de las acciones de inspección, vigilancia y control realizadas por las autoridades sanitarias en el marco de sus competencias.

En mérito de lo expuesto, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Conceder **Notificación Sanitaria NSA** por el término de diez (10) años al producto que se describe a continuación, de acuerdo con la información presentada a través del ID No. 49114

Autorización No: NSA-1799-2026
Modalidad: Fabricar y vender
Producto: ALIMENTOS PROCESADOS CLARITA
Variedades: ENVUELTOS DE MAZORCA, ENVUELTOS DE MAIZ PELADO.
Marca(s): ALIMENTOS PROCESADOS CLARITA
Presentación(es) comercial(es): 5.00 - 10,000.00 Gramos
Titular(es): CLARA INES SANCHEZ VARGAS
Fabricante(s): CLARA INES SANCHEZ VARGAS (Fabricación propia) - **Plantas:** CLARA INES SANCHEZ VARGAS

ARTÍCULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y demás normativa aplicable, si es el caso.

ARTÍCULO TERCERO: La autorización de comercialización otorgada en el presente acto administrativo quedará sujeta a revisión posterior por parte de la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, de acuerdo con lo previsto en la Resolución Invima 2025029546 DE 18 DE JULIO DE 2025.

ARTÍCULO CUARTO: El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que haya lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO QUINTO: Contra el presente acto administrativo procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, en los términos establecidos en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEXTO: La vigencia de la presente autorización de comercialización se contará a partir de la firmeza del presente acto administrativo de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Se expide en Bogotá D.C. el 30 de marzo de 2026.

Firmado digitalmente por
ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 30-03-2026 11:27:48

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR

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

Ciudad - Departamento	TUNJA / BOYACA	Fecha	2024-11-28

DATOS GENERALES

Razón social	SANCHEZ VARGAS CLARA INES PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO ALIMENTOS PROCESADOS CLARITA		
Dirección	CL 12A No 9-42 BR SAN LAUREANO		
Propietario	CLARA INES SANCHEZ VARGAS		
Código inscripción planta	40021132-2	NIT	40021132-1
Teléfonos	3202126535;3122769216	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	alimentosprocesadosclarita@hotmail.es
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio	7303-2569-24

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	3	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.7.2 Productos a base de arroz, papa, yuca, harinas o féculas de cereales, de raíces, de tubérculos, legumbres o leguminosas; precocidos, cocidos y/o saborizados, no considerados como postres; se incluyen las tortas de arroz, de papa o de yuca, snacks, extruidos, papas fritas, palomitas de maíz, achiras

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	MAIZ,CEBADA,TRIGO MAZORCA PRECOCIDOS	10	SACO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	PAOLA CAROLINA LARA HINCAPIE	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
	JOHN JAIRO NAVARRO BAHAMÓN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	LUIS HERNANDO DURAN	ADMINISTRADOR	CC	6.774.131
	CLARA INES SANCHEZ VARGAS	REPRESENTANTE LEGAL	CC	40.021.132

GS-2026-009830-ESREY

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM116	Versión: 07 — Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	TUNJA / BOYACA	Fecha	2024-11-26

DATOS GENERALES

Razón social	SANCHEZ VARGAS CLARA INES PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO ALIMENTOS PROCESADOS CLARITA
Dirección	CL 12A No 9-42 BR SAN LAUREANO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría 8.7.2	78,75	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	78,75
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones: (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (INC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 8.7.2 - I.5-I.7-I.9-2.2-2.3-2.4-3.1-4.1-4.2-5.1-5.5-5.6-5.7-6.1-6.2-6.5.
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio contorno 7303-2568-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Llamada priorizada cuarta trimestre
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	NINGUNA

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: PAOLA CAROLINA LARA HINCAPIE
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma: JOHN PAVA
Nombre: JOHN JAIRO NAVARRO BAHAMÓN
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: LUIS HERNANDO QUIROZ
Cargo: ADMINISTRADOR
Documento: CC 6.774.131

Firma: Clara Ines Sanchez V
Nombre: CLARA INES SANCHEZ VARGAS
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 40.021.132

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad 002064 Fecha 3-NOV-2026
Firma William D Hora 14:36
61-2026-002064-ESREY

31 de octubre de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

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

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

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

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

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: lo enunciado en (51 folios)

305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal Medellín - Colombia

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

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

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

3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES		
INGREDIENTES		
Agua, Hipoclorito de Sodio 5,25%		
NOMBRE COMÚN O GENERICO	% (Especificar)	No. De CAS
Hipoclorito de Sodio	5,25 (Al momento del envasado)	7681-52-10

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. INFORMACIÓN DE LOS EFECTOS SOBRE LA ECOLOGÍA	
ECOTOXICIDAD (EC, IC, LC)	Tóxico para peces y organismos acuáticos. Toxicidad en pescados: LC50 (48 h) trucha arcoíris 0.07 mg/l LC50 (96 h) Ciprino de cabeza gorda 5.9 mg/l Toxicidad en invertebrados y microbios LOEC Oncorhynchus kisutch 0.02 mg/l EC50 Varias especies de crustáceos 5µg/l en 48 h EC50 Varias especies de algas 0.2 mg/l en 20 h
PERSISTENCIA/ DEGRADABILIDAD	No hay información disponible.
POTENCIAL BIOACUMULATIVO	NO APLICA
MOVILIDAD EN SUELO	NO APLICA

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

14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE	
NUMERO NU	1791
DESIGNACIÓN OFICIAL DE TRANSPORTE	Hipoclorito de Sodio en Solución
CLASIFICACIÓN DE PELIGROS PRINCIPAL	 Clase 8: Corrosivo
GRUPO DE EMBALAJE/ENVASE	II
PELIGROS AMBIENTALES	SI

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

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

APROBADO POR:	DIRECTOR TÉCNICO
FIRMA APROBACIÓN:	

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

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

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

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

3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES		
INGREDIENTES		
Agua, Tensoactivo Aniónico, Secuestrante, Solvente, Preservante, Color y Fragancia.		
NOMBRE COMÚN O GENERICO	**(Especificar)**	**No. De CAS**
Acido Sulfónico	9 - 10%	85536-14-7
Butilglicol	4 - 5%	7758-29-4

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

5. MEDIDAS PARA LA LUCHA CONTRA INCENDIOS	
PUNTO DE INFLAMABILIDAD (°C)	No Aplica para producto, se deben seguir protocolos con el empaque de acuerdo a medidas contra incendio para PET.
LIMITES DE INFLAMABILIDAD (SI EXISTEN)	No Aplica para producto, se deben seguir protocolos con el empaque de acuerdo a medidas contra incendio para PET.
AGENTES EXTINTORES	Agua, dióxido de carbono (CO2), espuma, medios de extinción en seco. Producto inflamable, puede incrementar fuegos cercanos
EQUIPO DE PROTECCIÓN PARA COMBATIR FUEGO	No requiere de equipamiento especial
PRODUCTOS PELIGROSOS POR COMBUSTIÓN	No Aplica para producto, se deben seguir protocolos con el empaque de acuerdo a medidas contra incendio para PET.

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

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

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

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

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

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

16. OTRA INFORMACIÓN

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

APROBADO POR:	DIRECTOR TECNICO
FIRMA APROBACIÓN:	

Berhlan	**HOJA DE SEGURIDAD**	**CÓDIGO:** F-ID-HS-01-003 **FECHA DE VIGENCIA:** 08-04-2024 **VERSIÓN:** 04

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO QUÍMICO E INFORMACION DEL FABRICANTE	
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO	LIMPIAVIDRIOS
USOS RECOMENDADOS	Limpiar y desengrasar porcelanas, azulejos y vidrios de ventanas, espejos, pantallas y cristalería en general
RESTRICCIONES DE USO	Mantener fuera del alcance de los niños. En caso de contacto con los ojos, lavar con abundante agua. No ingerir. Almacenar a temperatura inferior a 50°C y alejado de fuentes de ignición.
NOMBRE DEL PROVEEDOR	Berhlan de Colombia S.A.S
DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR	Kilómetro 12 Vía al Valle, La Tribuida, Quindío
PAÍS	Colombia
N° DE TELÉFONO DEL PROVEEDOR	311 764 4548
TELÉFONOS DE EMERGENCIA COLOMBIA	123
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	Berhlan de Colombia S.A.S
DIRECCIÓN ELÉCTRONICA DEL PROVEEDOR	www.berhlan.com

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

3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES		
INGREDIENTES		
Agua, Tensoactivo Amónico, Solventes, Fragancia y Colorantes.		
NOMBRE COMÚN O GENERICO	**% (Especificar)**	**No. De CAS**
Tensoactivo Amónico	< 0.70	70955-80-2
Solventes	< 5.0	71-23-8/111-76-2

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

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

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

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

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

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

Berhlan	HOJA DE SEGURIDAD	CÓDIGO: F-ID-HS-01-003 FECHA DE VIGENCIA: 08-04-2024 VERSIÓN: 04

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

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

12. INFORMACIÓN DE LOS EFECTOS SOBRE LA ECOLOGÍA	
	No existe información referente a efectos al medio ambiente y ecotoxicidad.
PERSISTENCIA/ DEGRADABILIDAD	Producto Biodegradable (Resolución 0680)
POTENCIAL BIOACUMULATIVO	NO APLICA
MOVILIDAD EN SUELO	NO APLICA

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

14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE			
	TERRESTRE	MARÍTIMA	AEREA
REGULACIONES	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
NUMERO NU	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
DESIGNACIÓN OFICIAL DE TRANSPORTE	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
CLASIFICACIÓN DE PELIGROS PRINCIPAL	LÍQUIDO INFLAMABLE CATEGORIA 4	LÍQUIDO INFLAMABLE CATEGORIA 4	LÍQUIDO INFLAMABLE CATEGORIA 4
CLASIFICACIÓN DE PELIGROS SECUNDARIO	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
GRUPO DE EMBALAJE/ENVASE	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
PELIGROS AMBIENTALES	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA	
REGULACIONES NACIONALES	NTC 1692, NFPA 704
REGULACIONES INTERNACIONALES	SGA SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO

16. OTRA INFORMACIÓN

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



APROBADO POR:	DIRECTOR TECNICO
FIRMA APROBACIÓN:	

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO E INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

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

2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

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

3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

INGREDIENTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

APROBADO POR:	DIRECTOR TÉCNICO
FIRMA APROBACIÓN:	

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUÍMICO E INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

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

2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

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

3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

INGREDIENTES

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

NOMBRE COMÚN O GENERICO	% (Especificar)	No. De CAS
Alcohol	<70.00	64-17-5
Glycerin	<2.00	56-81-7
Carbomer	<1.00	90-03-01-4
Trietanolamine	<1.00	102-71-6

4. PRIMEROS AUXILIOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE			
	TERRESTRE	MARÍTIMA	AÉREA
REGULACIONES	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
NUMERO NU	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
DESIGNACIÓN OFICIAL DE TRANSPORTE	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
CLASIFICACIÓN DE PELIGROS PRINCIPAL	LÍQUIDO INFLAMABLE CATEGORIA 4		
CLASIFICACIÓN DE PELIGROS SECUNDARIO	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
GRUPO DE EMBALAJE/ENVASE	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
PELIGROS AMBIENTALES	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA	
REGULACIONES NACIONALES	NTC 1692, NFPA 704
REGULACIONES INTERNACIONALES	SGA SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO

16. OTRA INFORMACIÓN

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



APROBADO POR:	DIRECTOR TÉCNICO
FIRMA APROBACIÓN:	

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

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

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

3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES		
INGREDIENTES		
Ácido Sulfónico Lineal, Carbonatos, Silicato de Sodio, Agente Neutralizante, Glicerina, Fragancia y Colorante.		
NOMBRE COMÚN O GENERICO	**% (Especificar)**	**No. De CAS**
Ácido Sulfónico Lineal	< 15,000	85536-14-7
Carbonatos	< 60,000	471-34-1
Silicato de Sodio	< 10,000	1344-09-8
Agente Neutralizante	< 3,000	1310-73-2
Glicerina	< 2,000	56-81-5

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

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

5. MEDIDAS PARA LA LUCHA CONTRA INCENDIOS	
PUNTO DE INFLAMABILIDAD (°C)	No Aplica para producto, se deben seguir protocolos con el empaque de acuerdo a medidas contra incendio para PET.
LIMITES DE INFLAMABILIDAD (SI EXISTEN)	No Aplica para producto, se deben seguir protocolos con el empaque de acuerdo a medidas contra incendio para PET.
AGENTES EXTINTORES	Agua, dióxido de carbono (CO2), espuma, medios de extinción en seco.
EQUIPO DE PROTECCIÓN PARA COMBATIR FUEGO	No requiere de equipamiento especial
PRODUCTOS PELIGROSOS POR COMBUSTIÓN	No presenta combustión

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

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

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

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

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

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

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

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

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN FINAL DEL PRODUCTO
No utilizar los envases para empacar agua u otras bebidas, eliminar con abundante agua

14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE			
	TERRESTRE	MARÍTIMA	AÉREA
REGULACIONES	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
NUMERO NU	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
DESIGNACIÓN OFICIAL DE TRANSPORTE	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
CLASIFICACIÓN DE PELIGROS PRINCIPAL	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
CLASIFICACIÓN DE PELIGROS SECUNDARIO	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
GRUPO DE EMBALAJE/ENVASE	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
PELIGROS AMBIENTALES	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

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

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA	
REGULACIONES NACIONALES	NTC 1692, NFPA 704
REGULACIONES INTERNACIONALES	SGA SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO

16. OTRA INFORMACIÓN

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



APROBADO POR:	DIRECTOR TECNICO
FIRMA APROBACIÓN:	

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

DETERGENTE EN POLVO PQP PROFESIONAL

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1 Identificación del producto

Nombre: Detergente en polvo.

1.2 Usos pertinentes Identificados y usos desaconsejados

Recomendaciones de uso: Actividades domésticas y/o empresariales.

1.3 Datos del proveedor de la FDS

Productos Químicos Panamericanos S.A

1.4 Teléfonos de emergencia

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

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla

CLASIFICACIÓN según el sistema globalmente armonizado

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

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictograma:



Palabra de advertencia: Atención

Indicaciones de peligro:

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

Consejos de prudencia:

P103 – Leer la etiqueta antes del uso

2.3 Otros peligros

No aplica.

3. COMPOSICIÓN /INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

3.1 Sustancia

No Aplica.

3.2 Mezcla

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

4. PRIMEROS AUXILIOS

4.1 Descripción de los primeros auxilios

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

4.2 Principales síntomas y efectos, tanto agudos como retardados

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

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

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

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

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

5.2 Peligros específicos derivados del producto químico
El producto y su embalaje que se quema en espacios cerrados durante períodos prolongados puede producir cantidades de dióxido de carbono.

5.3 Equipo de protección y precauciones para los bomberos
Use ropa protectora completa, incluido casco, equipo autónomo de respiración de demanda de presión o presión positiva, ropa protectora y mascarilla.

6. MEDIDAS EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL

6.1 Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia

6.2 Para el personal que no forma parte de los servicios de emergencia
Mantenga alejado al personal innecesario. Use ropa protectora adecuada.

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

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

6.4 Precauciones relativas al medio ambiente
Evite nuevas fugas o derrames si es seguro hacerlo.

6.5 Método y material de contención y de limpieza

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

7. MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

7.1 Precauciones para una manipulación segura

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

7.2 Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

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

8. CONTROLES DE EXPOSICION FISICAS Y QUIMICAS

8.1 Parámetros de control

No disponible.

8.2 Controles de exposición

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

8.2.1 Controles técnicos apropiados

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

8.2.2 Equipos de protección personal

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

9. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

9.1 Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

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

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

9.2 Información adicional

Otras propiedades: N/A

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

10.1 Reactividad

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

10.2 Estabilidad química

El producto es químicamente estable y no requiere estabilizantes.

10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas

No se espera polimerización peligrosa. No contiene peróxidos orgánicos.

10.4 Condiciones que deben evitarse

Evitar altas temperaturas. Proteger de la humedad.

10.5 Materiales incompatibles

No aplica.

10.6 Productos de descomposición peligrosos

No aplica.

11. INFORMACION TOXICOLOGICA

11.1 Información sobre los efectos toxicológicos

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

Mutagenicidad, Cancerogenicidad y toxicidad para la reproducción:

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

Efectos agudos y retardados:

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

12. INFORMACION ECOLOGICA

12.1 Efectos ambientales

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

12.2 Persistencia y degradabilidad

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

13. CONSIDERACIONES PARA DESECHO

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

14. INFORMACIÓN PARA EL TRANSPORTE

14.1 Transporte terrestre

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

15. INFORMACION SOBRE LA REGLAMENTACION

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

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

16. OTRAS INFORMACIONES

16.1 Abreviaturas y acrónimos

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

GS-2026-009830-ESREY

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

16.2 Principales referencias bibliográficas y fuentes de datos

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

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

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

16.4 Exención de responsabilidad.

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

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

16.5 Control de cambios.

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

NO CONTROLADO

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

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

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

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

1.4 Teléfonos de emergencia

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

Teléfono único nacional para todas las plantas: 333 602 6106

2. IDENTIFICACION DE PELIGROS

2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla

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

2.2 Elementos de la etiqueta
Pictograma:



Palabra de advertencia: Peligro

Indicaciones de peligro, frases H:

H302 Nocivo en caso de ingestión.

COPIA NO CONTROLADA

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

Consejos de prudencia, frases P:

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

2.3 Otros peligros
Ninguno.

3. COMPOSICION /INFORMACION SOBRE LOS COMPONENTES

3.1 Sustancia
No Aplica.

3.2 Mezcla

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

4. PRIMEROS AUXILIOS

4.1 Descripción de los primeros auxilios

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

COPIA NO CONTROLADA

GS-2026-009830-ESREY

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

4.2 Principales síntomas y efectos, tanto agudos como retardados

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

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

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

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

5.1 Medios de extinción

Usar polvo químico seco, espuma, arena o CO2. Utilizar el producto acorde a los materiales de los alrededores.

5.2 Peligros específicos derivados de la sustancia o mezcla

El producto y sus embalajes que arden en espacios cerrados por periodos largos pueden producir cantidades de dióxido de carbono y óxidos de nitrógeno.

5.3 Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios

5.3.1 Instrucciones para Extinción de incendio:

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

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

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

5.3.2 Protección durante la extinción de incendios:

Utilice equipo autónomo de respiración. La ropa de protección estructural de bomberos provee protección limitada en situaciones de incendio ÚNICAMENTE.

5.3.3 Productos de descomposición peligrosos en caso de incendio:

GS-2026-009830-ESREY

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

6. MEDIDAS EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL

6.1 Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia

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

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

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

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

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

7. MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

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

7.2 Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

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

8. CONTROLES DE EXPOSICION FISICAS Y QUIMICAS

8.1 Parámetros de control

COPIA CONTROLADA

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

8.2 Controles de exposición

8.2.1 Controles técnicos apropiados

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

Disponer de duchas y estaciones lavaojos.

8.2.2 Equipos de protección personal

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

9. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

9.1 Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

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

COPIA CONTROLADA

Límites de inflamabilidad:	El producto no es inflamable ni combustible

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

9.2 Información adicional
Otras propiedades: N/D

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

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

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

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

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

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

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

11. INFORMACION TOXICOLOGICA

COPIA NO CONTROLADA

11.1 Información sobre los efectos toxicológicos

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

Mutagenicidad, Cancerogenicidad y toxicidad para la reproducción:

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

Efectos agudos y retardados:

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

12. INFORMACION ECOLOGICA

12.1 Toxicidad
No se dispone de información de toxicidad presentada.

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

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

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

12.5 Resultados de la valoración PBT y mPmB
N/D

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

COPIA NO CONTROLADA

13. CONSIDERACIONES PARA DESECHO

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

14. INFORMACION PARA EL TRANSPORTE

14.1 Transporte terrestre

Nombre Apropiado para el Transporte:	LÍQUIDO CORROSIVO, N.E.P.
Nº UN/ID:	1760
Clase de Peligro:	8
Grupo de Embalaje:	II
Código de Riesgo:	N/D
Cantidad limitada y exceptuada:	N/D

15. INFORMACION SOBRE LA REGLAMENTACION

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

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

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

16. OTRAS INFORMACIONES

16.1 Abreviaturas y acrónimos

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

COPIA NO CONTROLADA

GS-2026-009830-ESREY

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

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

16.2 Principales referencias bibliográficas y fuentes de datos

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

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

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

16.4 Exención de responsabilidad.

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

16.5 Control de cambios.

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

Fin de la FDS

COPIA NO CONTROLADA

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

DESENGRASANTE DESINCRUSTANTE

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

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

1.1 Identificación del producto

Nombre: Desengrasante Desincrustante
Marca: PQP Profesional.

1.2 Usos pertinentes Identificados y usos desaconsejados

Recomendaciones de uso: Según la hoja técnica del producto

1.3 Datos del proveedor de la HS/FDS

Productos Químicos Panamericanos S.A

1.4 Teléfonos de emergencia

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

2. IDENTIFICACION DE PELIGROS

2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla

CLASIFICACIÓN según el sistema globalmente armonizado

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

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictograma:



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

Indicaciones de peligro:

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

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

COPIA NO CONTROLADA

Consejos de prudencia:
P103 Leer la etiqueta antes del uso

2.3 Otros peligros
Extremadamente corrosivo.

3. COMPOSICION /INFORMACION SOBRE LOS COMPONENTES

3.1 Sustancia
No Aplica.
3.2 Mezcla

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

4. PRIMEROS AUXILIOS

4.1 Descripción de los primeros auxilios

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

GS-2026-009830-ESREY

4.2 Principales síntomas y efectos, tanto agudos como retardados

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

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

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

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

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

5.1 Medios de extinción

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

5.2 Peligros específicos derivados de la sustancia o mezcla

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

5.3 Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios

5.3.1 Instrucciones para Extinción de incendio:

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

GS-2026-009830-ESREY

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

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

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

6. MEDIDAS EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL

6.1 Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia

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

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

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

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

6.3 Método y material de contención y de limpieza

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

GS-2026-009830-ESREY

7. MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

7.1 Precauciones para una manipulación segura

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

7.2 Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

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

8. CONTROLES DE EXPOSICION FISICAS Y QUIMICAS

8.1 Parámetros de control

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

8.2 Controles de exposición

8.2.1 Controles técnicos apropiados

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

Disponer de duchas y estaciones lavaojos.

8.2.2 Equipos de protección personal

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

COPIA NO CONTROLADA

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

9. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

9.1 Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

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

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

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

9.2 Información adicional
Otras propiedades: N/D

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

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

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

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

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

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

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

11. INFORMACION TOXICOLOGICA

11.1 Información sobre los efectos toxicológicos

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

GS-2026-009830-ESREY

Sensibilización respiratoria o cutánea:	No se dispone de información

Mutagenicidad, Cancerogenicidad y toxicidad para la reproducción:

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

Efectos agudos y retardados:

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

12. INFORMACION ECOLOGICA

12.1 Toxicidad
No se dispone de información de toxicidad presentada.

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

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

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

12.5 Resultados de la valoración PBT y mPmB
N/D

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

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

14. INFORMACION PARA EL TRANSPORTE

14.1 Transporte terrestre

Nombre Apropiado para el Transporte:	Desengrasante Desincrustante

COPIA NO CONTROLADA

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

15. INFORMACION SOBRE LA REGLAMENTACION

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

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

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

16. OTRAS INFORMACIONES

16.1 Abreviaturas y acrónimos

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

16.2 Principales referencias bibliográficas y fuentes de datos

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

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

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

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

16.4 Exención de responsabilidad.

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

16.5 Control de cambios.

Enero 2020. Se genera documento. Versión 1

Fin de la FDS

COPIA NO CONTROLADA

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA DE CARABINEROS REYES"
No. Rad. 002567 Fecha: 4-NOV-2026
Firma, William D Hora 14:18
GS-2026-00 2567-ESREY

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
4 de noviembre de 2026

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

Referencia: Envió comprobantes de pago arriendo, servicio de energía, aseo y alcantarillado.

En atención a la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ E INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S, me permito remitir, los comprobantes de pago de canon arriendo del comedor de estudiantes del 1 al 30 de noviembre, comprobante de pago servicio de energia del comedor de estudiantes del 1 al 31 de octubre y el servicio de aseo y alcantarillado del 05 de octubre al 4 de noviembre del año en curso.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: Comprobante de pago arriendo del 1 al 30 de noviembre (en 1 folio)
Comprobante de pago energía del 1 al 31 de octubre (en 1 folio)
Comprobante de pago aseo y alcantarillado del 5 de octubre al 4 de noviembre (en 1 folio)

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

COMPROBANTE PAGO CANON ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2026



305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal Medellín - Colombia

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

COMPROBANTE PAGO SERVICIO DE ENERGÍA DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2026



305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal Medellín - Colombia

enripan
catering & bakery

COMPROBANTE DE PAGO SERVICIO DE ASEO Y ALCANTARILLADO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DEL 5 DE OCTUBRE AL 4 DE NOVIEMBRE 2026



GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

6 de noviembre de 2026
Santa Rosa de Viterbo - Boyacá

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 002572 Fecha: 6-11-2026
Firma: William D Hora:
GS-2026-002572-ESREY

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

Referencia: Entrega informe desempeño SG SST mes de octubre de 2026.

Con toda atención me permito remitir el reporte de la gestión del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) durante el mes de octubre para la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ E INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S, para el servicio de alimentación en la Escuela de Policía Rafael Reyes.

Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

Anexo: informe en (13) folios

INFORME MENSUAL SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES

INFORME DESEMPEÑO SG SST OCTUBRE 2026

Introducción

El siguiente informe tiene como finalidad realizar reporte de la gestión del SG SST en la escuela de Policía Rafael Reyes en el mes de octubre de 2026.

Objetivos SST

Prevenir la ocurrencia de accidentes de trabajo
Prevenir la ocurrencia de enfermedades laborales
Gestionar los riesgos a los que se encuentra expuesto el personal.

1. Estadísticas Accidentalidad, enfermedad laboral, ausentismo

A continuación, se relaciona indicadores de accidentalidad, enfermedad laboral y ausentismo del presente año del contrato de la Escuela de Policia Rafael Reyes.

VARIABLE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE

	INFORME MENSUAL SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES
Severidad de los accidentes laborales. (Res 0312)	**ENERO:** En el mes de enero no se presentaron accidentes de trabajo. **FEBRERO:** En el mes de febrero no se presentaron accidentes de trabajo. **MARZO** En el mes de marzo no se presentaron accidentes de trabajo. **ABRIL** En el mes de abril no se presentaron accidentes de trabajo. **MAYO** En el mes de mayo no se presentaron accidentes de trabajo. **JUNIO** En el mes de junio no se presentaron accidentes de trabajo. **JULIO** En el mes de julio no se presentaron accidentes de trabajo **AGOSTO** En el mes de agosto se presentó un accidente de trabajo, donde el colaborador Ivan se encontraba movilizando una nevera de carnes para cargarla en el camión, al realizar dicha actividad se machuco el dedo, generando una lesión. **SEPTIEMBRE** En el mes de septiembre no se presentaron accidentes de trabajo, sin embargo, el colaborador Iván aún .se encuentra incapacitado por el evento del mes de Agosto, se encuentra en recuperación. **OCTUBRE** En el mes de octubre no se presentaron accidentes de trabajo. El colaborador Ivan presento incapacidad durante el me por el accidente de trabajo presentado en el mes de agosto.

	INFORME MENSUAL SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES

Frecuencia de los accidentes laborales.(Res 0312)	**ENERO:** En el mes de enero no se presentaron accidentes de trabajo. **FEBRERO:** En el mes de febrero no se presentaron accidentes de trabajo. **MARZO** En el mes de marzo no se presentaron accidentes de trabajo. **ABRIL** En el mes de abril no se presentaron accidentes de trabajo. **MAYO** En el mes de mayo no se presentaron accidentes de trabajo. **JUNIO** En el mes de junio no se presentaron accidentes de trabajo. **JULIO** En el mes de julio no se presentaron accidentes de trabajo **AGOSTO** En el mes de agosto se presentó un accidente de trabajo con 45 días de incapacidad a causa de traumatismo del tendón y musculo extensor de otro dedo de la muñeca y la mano **SEPTIEMBRE** En el mes de septiembre no se presentaron accidentes de trabajo **OCTUBRE** En el mes de octubre no se presentaron accidentes de trabajo. El colaborador Ivan presento incapacidad durante el me por el accidente de trabajo presentado en el mes de agosto.

	INFORME MENSUAL SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES
Mortalidad de los accidentes laborales.(Res 0312)	**ENERO:** En el mes de enero no se presentaron accidentes de trabajo. **FEBRERO:** En el mes de febrero no se presentaron accidentes de trabajo. **MARZO:** En el mes de marzo no se presentaron accidentes de trabajo. **ABRIL** En el mes de abril no se presentaron accidentes de trabajo. **MAYO** En el mes de mayo no se presentaron accidentes de trabajo. **JUNIO** En el mes de junio no se presentaron accidentes de trabajo. **JULIO** En el mes de julio no se presentaron accidentes de trabajo **AGOSTO** En el mes de agosto no se presentaron accidentes de trabajo **SEPTIEMBRE** En el mes de septiembre no se presentaron accidentes de trabajo **OCTUBRE** En el mes de octubre no se presentaron accidentes de trabajo

	INFORME MENSUAL SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES

Prevalencia de la enfermedad laboral.(Res 0312)	**ENERO:** En el periodo del es de enero no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **FEBRERO:** En el periodo del es de febrero no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **MARZO:** En el periodo del es de marzo no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **ABRIL:** En el periodo del es de abril no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **MAYO** En el mes de mayo no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **JUNIO** En el mes de junio no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **JULIO** En el mes de julio no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **AGOSTO** En el mes de agosto no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **SEPTIEMBRE** En el mes de septiembre no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **OCTUBRE** En el mes de octubre no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación

	INFORME MENSUAL SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES
Incidencia de la enfermedad laboral.(Res0312)	**ENERO:** En el periodo del es de enero no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **FEBRERO:** En el periodo del es de febrero no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **MARZO:** En el periodo del es de marzo no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **ABRIL:** En el periodo del es de abril no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **MAYO:** En el mes de mayo no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **JUNIO** En el mes de junio no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **JULIO** En el mes de julio no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **AGOSTO** No se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **SEPTIEMBRE** No se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación **OCTUBRE** En el mes de octubre no se cuenta con enfermedades laborales calificadas ni en proceso de calificación
Ausentismo.	**ENERO:** En el mes de enero se perdió el 24% de días programados de trabajo por incapacidad médica No se presentaron diagnósticos que puedan estar relacionados con la labor Se presentaron 3 casos con 6 días de incapacidad por Hemorragia vaginal, amigdalits, migraña **MARZO:** En el mes de marzo se presentó un ausentismo del 16% por causa médica, se tuvo de 4 días por parte de personas Cefalea y queratosis actínica **ABRIL:**

causa médica, se tuvo 11 días de incapacidad en 4 personas teniendo un aumento significativo en relación al mes anterior.
Las causas del ausentismo es por contusión en tobillo, cefalea, infección de vías urinarias.

MAYO:

En el mes de mayo se presentó un ausentismo del 144% debido a que 7 personas estuvieron incapacitados y con 36 días de incapacidad por enfermedad general.
3 personas de las 7 que estuvieron incapacitados presentaron mayor días
1 de las personas que tuvieron incapacidad, presento 15 días
2 de las personas incapacitadas presentaron 6 días de ausentismo cada una.

JUNIO

En el mes de junio se presentó un ausentismo del 215% debido a que se presentó 1 caso de enfermedad general con 30 días de incapacidad y 3 casos con 24 días de incapacidad a causa de enfermedad general, no relacionada con la labor.

JULIO:

En el mes de julio se presentó un ausentismo del 156%, donde se tuvo 39 días con 4 colaboradores por enfermedad general y 1 por licencia de maternidad
Se presenta un caso médico crítico, colaborador Miguel Angel Rodriguez, por trastorno de disco lumbar con radiculopatia, el colaborador una vez finalizado la incapacidad se programó a examen médico pos incapacidad, al cual no se presentó y no se ha reportado en la empresa
Los demás colaboradores presentan diagnósticos son leves.

AGOSTO

En el mes de agosto se presentó un ausentismo del 113%, se presentaron dos casos de ausentismo, uno por enfermedad general y otro por accidente de trabajo

SEPTIEMBRE

En el mes de septiembre se presentó un ausentismo del 242%, a causa médica y accidente de trabajo presentado en el% mes de agosto.
Se presento una incapacidad por Enfermedad general de 3 días
Una colaboradora está en licencia de maternidad
Se presento un ausentismo por AT del mes de agosto por 30 días.

OCTUBRE

En el mes de octubre se presentó un ausentismo del 219% por causa médica.

2. Seguridad social

Actualmente y durante la ejecución del contrato la totalidad del personal que labora para la empresa se encuentran afiliados a EPS, AFP y ARL en RIESGO 5.

3. Vinculo laboral

Para el mes de
octubre, la empresa se encuentra a paz y salvo con las obligaciones contractuales de nuestro personal quedando claro que todo vínculo laboral es con Industrias Alimenticias ENRIPAN SAS.

4. Matriz de peligros

Para las actividades que se desarrollan en la escuela se realizó la identificación de peligros y riesgos a los que se ve expuesto el personal.
Cada que ingresa el personal nuevo en la empresa se le realiza inducción, donde se le socializan los riesgos.

A continuación, se relaciona la gestión que se ha realizado en cuanto riesgos identificados

PELIGRO/RIESGO	OBSERVACIONES
Mecánico: Contacto con elementos calientes	Dotación mangas térmicas, delantal plástico, botas de caucho.
Mecánico: Contacto con sustancias calientes (agua) en proceso de lavado Desplazamiento de alimentos calientes	El riesgo se disminuyó de IMPORTANTE de MODERADO mejorando el proceso de lavado, donde se restringe el agua caliente en el lavado de utensilios y losa. Corrección de huecos en zona de cocina Mejora en el sistema de drenaje de pocetas ya que el agua caía al piso directamente. Mejora con suministro de agua, se ubicó manguera aérea de modo que no se tenga la manguera en piso por donde se desplaza el personal. Se realizo mejora en cuanto al desplazamiento de bebida caliente en el servicio con la implementación de termos
Mecánico: herramientas y equipos	Se cuenta con listas de chequeo para la revisión del estado de los equipos, con el fin de identificar a tiempo condiciones de riesgo y averías.
Locativo: Caída al mismo nivel	El riesgo se disminuyó de IMPORTANTE de MODERADO con la corrección de huecos en

	INFORME MENSUAL SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES

	zona de cocina Mejora en el sistema de drenaje de pocetas ya que el agua caía al piso directamente.
Riesgo biomecánico	Actualmente se realizan pausas activas Se cuenta con carros transportadores Se realizo mejora en cuanto al desplazamiento de bebida caliente en el servicio con la implementación de termos Se dará inicio a la actualización del SVE osteo muscular.
Riesgo psicosocial	En el mes de marzo se dio inicio a la aplicaron las pruebas de riesgo psicosocial en la empresa, iniciando con la escuela Rafael Reyes. Para el mes de junio se realizó socialización de las pruebas de riesgo psicosocial como resultado MEDIO. Se realizará plan de trabajo para los planes de acción. Para el mes de septiembre se realizará actividad de prevención del riesgo psicosocial con apoyo de la ARL. En el mes de septiembre se realizó actividad de Amor y Amistad con el propósito de mantener un buen ambiente de trabajo.
Riesgo químico	Se inicio con la encuesta de sintomatologia para el SVE dermatitis. Se realiza verificación de dicha condición de salud por medio de exámenes médicos de ingreso y periódicos.

Nota: Para la prestación del servicio la empresa no requiere realizar trabajos de alto riesgo.

Pausas activas: Se llevan a cabo las pausas activas durante el mes





5. Instalaciones adecuadas - señalizaciones

Las instalaciones del servicio de alimentación cuentan con las señalizaciones y demarcaciones de las áreas con la finalidad de prevenir accidentes de trabajo y situaciones de emergencia, las cuales se puede identificar por medio de verificación en sitio.

6. Bioseguridad - EPP

Nuestros colaboradores dan cumplimiento a los protocolos de bioseguridad para el ingreso a la Escuela de Policía Rafael Reyes,

La empresa proporciona los elementos de bioseguridad requeridos con el fin de que sean portados en todo momento para el cumplimiento de sus funciones.

7. Inspecciones de seguridad

Durante el mes de octubre se realizó inspección de seguridad planeada, en la cual se identifican condiciones de los diferentes riesgos a los que se expone el personal, condiciones locativas, uso de EPP, estado de las herramientas - equipos de trabajo.
Se realiza inspección del estado y disponibilidad de los equipos de protección personal.

8. Capacitación

En el mes de octubre se realizaron las siguientes capacitaciones.

26 de octubre: TRANSFERENCIA DE CALOR Y TÉCNICAS DE COCCIÓN.
28 de octubre: PRIMEROS AUXILIOS BÁSICOS: CÓMO ACTUAR DE MANERA SEGURA Y OPORTUNA ANTE UNA EMERGENCIA

	INFORME MENSUAL SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES



9. Otros temas

9.1 En el mes de octubre se realizó control de plagas, se realizo acompañamiento en dicha fumigación, se realizo validación de que el personal hiciera uso de los elementos de protección personal al ejecutar la labor.



9.2 Se realizo lavado a la trampa de grasas, se realizo acompañamiento a dicha actividad.



9.3 Se realizo nuevamente visita por parte de la alta dirección y por representante del Copasst Eimy Olarte donde se realizo inspección de seguridad, identificando que el contrato esta ordenado en sus áreas, pisos en buen estado, uso de los EPP adecuados por parte del personal, entre otros.



INFORME MENSUAL SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESCUELA DE POLICIAS RAFAEL REYES

Elaboró

Liza Fernanda Tabares Gallego
Profesional SST
Noviembre 3 de 2026

GS-2026-009830-ESREY

enripan
catering & bakery

Santa Rosa de Viterbo - Boyacá
6 de noviembre 2026

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA RAFAEL REYES"
No. Rad. 002573 Fecha: 6-11-2026
Firma: William D Hora: 11:22
GS-2026-002573-ESREY

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

Referencia: Cumplimiento mantenimiento trampa de grasa.

En atención a la ejecución del contrato PN ESVEL No. 58-1-30094-25 que en su ANEXO 2 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES - ITEM 1 COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - Numeral 4, Con toda atención me informar del mantenimiento y aseo realizado durante cada servicio tres veces al dia al dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales sólidos Durante la semana comprendida del sábado 24 al viernes 30 de octubre, realizando la disposición final en los residuos orgánicos los cuales son recolectados a diario por parte de la granja santa teresa (el vergel).





Atentamente,

JUAN PABLO GÓMEZ GARCÍA
Administrador Servicio de Alimentación ESREY

305 222 2883 administrativa@industriasenripan.com Cra 52 # 7 Sur 73 Av. Guayabal
Medellín - Colombia

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES
GRUPO DESARROLLO ACADEMICO ESREY

Fecha:	Santa Rosa De Viterbo, 04 de noviembre de 2026		
Hora de inicio:	10:30 horas	**Hora de finalización:**	11:30 horas
Lugar:	Escuela de Policia Rafael Reyes		

ACTA - 002994 - GACIN-GUDEC - 2.21

COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL EDWIN ALEXANDER LÓPEZ PULIDO DIRECTOR ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO, TE CLAUDIA JULIETH ROA GUAMAN JEFE GRUPO SOPORTE Y APOYO, APA17 MERIDA JANETH ANGARITA RESPONSABLE DE NÓMINA, SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES, PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES REPRESENTANTES ASISTENTE DEL MISMO

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar...

DESARROLLO

En las instalaciones de la Escuela de Policia Rafael Reyes Prieto, se realiza la socialización por parte del señor teniente coronel EDWIN ALEXANDER LOPEZ PULIDO Director Escuela de Policia Rafael Reyes, el señor capitán ELIECER ALEXIS NIEVES Comandante de Agrupación (E) y supervisor del contrato de arrendamiento 58-1-30094-25 cuyo objeto es el arrendamiento de un espacio fisico con un área de 682,08 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Policia Rafael Reyes, destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de Estudiantes y Auxiliares de Policía, el señor Juan Pablo Gómez García Administrador **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.**

Lectura del acta anterior

Se da lectura al acta anterior, dando a conocer los compromisos establecidos Mediante acta electrónica AC-2026-002742-ESREY de fecha 05/10/2026.

1. Verificación de Compromisos

Se concede la palabra al señor CT ELIECER NIEVES, quien socializa el cumplimiento a compromisos del anterior acta de comité de alimentos, así:

Comité de Alimentos Octubre 2026

Compromisos acta No. AC-2026-002742-ESREY de fecha 05/10/2026

- Realizar orden a los señores comandantes de compañía que socialicen al personal de estudiantes sobre la prohibición de botar los cubiertos en las canecas de desperdicios, a fin de no generar pérdidas de estos elementos.

SOPORTE:
Comunicación Oficial Electrónica No. GS-2026-002749-ESREY



Compromisos acta No. AC-2026-002742-ESREY de fecha 05/10/2026

- Cambio de Menú sugerido por el personal de representantes estudiantiles.

SOPORTE:
Comunicación No. GS-2026-002749-ESREY



Compromisos acta No. AC-2026-002742-ESREY de fecha 05/10/2026

- Realizar comunicado oficial relacionando los elementos de menaje y cubiertos perdidos, indicando los valores a cobro del proveedor anexando los respectivos soportes.

- Realizar charla de consejos sobre una dieta sana y balanceada, coordinar con la nutricionista del servicio de alimentación para socializar este tema con todo el personal de estudiantes.

- ✓ **RESPONSABLE:**
  Administrador JUAN PABLO GOMEZ GARCIA

Personal de nomina – ESREY

Se concede la palabra a la señora APA17 MERIDA JANETH ANGARITA NIÑO Responsable de Nómina ESREY, quien expone la siguiente información sobre ausencias del personal de estudiantes, así:

GRUPO SOPORTE Y APOYO

GUSAP

ACTA - 002994 - GACIN-GUOEC - 3.21 - COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL EDWIN ALEXANDER LÓPEZ PULIDO DIRECTOR ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO, TE CLAUDIA JULIETH ROA GUAMAN JEFE GRUPO SOPORTE Y APOYO, APA1T MERIDA JANETH ANGARITA RESPONSABLE DE NÓMINA, SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES, PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES REPRESENTANTES ASISTENTE DEL MISMO

NOVEDADES AUSENCIA AL – AXP Guía reporte de Novedades de nómina 2NA-GU-0002, numerales 1.19 y 1.20

ESTUDIANTES – novedades ausencias para el proceso de nómina de octubre/2024

PROCESO - OCTUBRE

VALOR AUSENCIAS POR PERMISOS A FAVOR DEL ESTUDIANTE

COMPAÑÍA	CONSECUTIVO OFICIAL	FECHA DOCUMENTO	ALUMNO (S) COMPAÑÍA	FECHA AUSENCIA	DÍAS	NRO. ALUMNOS	VALORES NOVEDAD DESCRITOS
[illegible]			TODA LA COMPAÑIA				
[illegible]							
[illegible]			TODA LA COMPAÑIA				
[illegible]			TODA LA COMPAÑIA				
[illegible]							
[illegible]			TODA LA COMPAÑIA				
[illegible]			TODA LA COMPAÑIA				
[illegible]							
[illegible]							
[illegible]							
[illegible]			TODA LA COMPAÑIA				
[illegible]							
			TOTAL				

NOVEDADES AUSENCIA AL – AXP Guía reporte de Novedades de nómina 2NA-GU-0002, numerales 1.19 y 1.20

AUXILIARES - novedades ausencias para el proceso de nómina de octubre/2024

PROCESO - OCTUBRE

VALOR AUSENCIAS POR PERMISOS A FAVOR DEL AUXILIAR

Informe	Fecha del documento	Auxiliares Uniformados	Fecha ausencia	Días	Nro. AUP	Valor por permisos
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
		TOTAL				

ACTA - 002994 - GACIN-GUDEC - 3.21 - COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL EDWIN ALEXANDER LÓPEZ PULIDO DIRECTOR ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO, TE CLAUDIA JULIETH ROA GUAMAN JEFE GRUPO SOPORTE Y APOYO, APA17 MERIDA JANETH ANGARITA RESPONSABLE DE NÓMINA, SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES, PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES REPRESENTANTES ASISTENTE DEL MISMO

NOVEDADES AUSENCIA AL – AXP Guía reporte de Novedades de nómina 2NA-GU-0002, numerales 1.19 y 1.20

Prácticas policiales – DEBOY – METUN 15 al 17 agosto 2026

Correo Nro. 1217 / SUDIE/GUSAP de fecha 28/10/2026

No. Estudiantes	unidad	Municipio	Valor Partida (POMA)	Comunicado Traslado de alimentación	Fondo o procesador	Pago a procesador	Radicado a Oficina Nacional
7	DEBOY	Corinto	1	489.400	NO REPORTADO	NO REPORTADO	NO REPORTADO
6	DEBOY	Tacueyo	1	352.800	SE ESTA ENVIANDO EL COMUNICADO A LA EMPRESA DE ACUERDO A LA NOVEDAD	NO REPORTADO	NO REPORTADO
28	DEBOY	Toribio	1	462.000	NO REPORTADO	NO REPORTADO	NO REPORTADO

NOVEDADES AUSENCIA AL – AXP Guía reporte de Novedades de nómina 2NA-GU-0002, numerales 1.19 y 1.20

Prácticas policiales – septiembre 2026

DEBOY 16 al 21 septiembre 2026

No. Estudiantes	unidad	Municipio	Valor Partida (POMA)	Comunicado Traslado de alimentación	Fondo o procesador	Radicado a Oficina Nacional
91	DEBOY	Corinto, Caloto, Santa Rosa de Guachavés	1	1.603.600	CERES	NO APLICA
28	DEBOY	Villapinzón	1	1.344.000	NO APLICA	RECORRIDO FORAL CONTRATO VC-T-025-24-25
5	DEBOY	Tacueyo	1	343.600	NO APLICA	CERES
28	DEBOY	Miranda	1	1.344.000	NO APLICA	NO APLICA
4	DEBOY	Corinto	1	343.600	NO APLICA	CERES
8	DEBOY	Caloto	1	256.800	NO APLICA	CERES
6	DEBOY	Jambaló	1	343.600	NO APLICA	CERES
2	DEBOY	Toribio	1	256.800	NO APLICA	NO APLICA
6	DEBOY	Santander	1	770.400	NO APLICA	NO APLICA
3	DEBOY	Villa de Leyva	1	642.000	PROVEEDOR PARTICULAR	NO APLICA
4	DEBOY	Corinto	1	770.400	NO APLICA	CERES
9	DEBOY	Popayán	1	1.603.600	NO APLICA	CERES
1	DEBOY	Guapi	1	256.800	NO APLICA	CERES
4	DEBOY	Piendamó	1	513.200	NO APLICA	CERES
1	DEBOY	Tibiritá	1	256.800	NO APLICA	CERES
8	DEBOY	Chiquinquirá	1	513.200	NO APLICA	CERES
181						

ACTA - 002994 - GACIN-GUDEC - 2.31 - COMITE DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL EDWIN ALEXANDER LÓPSZ PULIDO DIRECTOR ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN EJECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO, TE CLAUDIA JULIETH RDA GUAMAN JEFE GRUPO SOPORTE Y APOYO, APA17 MERIDA JANETH ANSARITA RESPONSABLE DE NÓMINA, SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES, PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES REPRESENTANTES ASISTENTE DEL MISMO

NOVEDADES AUSENCIA AL – AXP Guía reporte de Novedades de nómina 2NA-GU-0002, numerales 1.19 y 1.20

Prácticas policiales – septiembre 2026

DEBOY 16 al 21 septiembre 2026

Correo Nro. 1231 / SUDIE/GUSAP de fecha 30/10/2026

No. Estudiantes	unidad	Municipio	Valor Partida (FONAL)	Comunicado Tramite de alimentación	Fondo o proveedor	Novedades o novedad novedad
6	DEBOY	Tauramena	3	772.800	NO REPORTADO	NO REPORTADO
5	DEBOY	Chameza	3	642.000	NO REPORTADO	NO REPORTADO
4	DEBOY	Nunchia	3	385.200	NO REPORTADO	NO REPORTADO
6	DEBOY	Yopal	3	642.000	NO REPORTADO	NO REPORTADO
5	DEBOY	Aguazul	3	642.000	NO REPORTADO	NO REPORTADO
3	DEBOY	Tauramena	3	385.200	NO REPORTADO	NO REPORTADO
9	DEBOY	Nunchia	3	1.028.400	NO REPORTADO	NO REPORTADO
4	DEBOY	Maní	3	514.500	NO REPORTADO	NO REPORTADO
3	DEBOY	Monterrey	3	385.200	NO REPORTADO	NO REPORTADO
6	DEBOY	Chameza	3	642.000	NO REPORTADO	NO REPORTADO
3	DEBOY	Recetor	3	257.400	NO REPORTADO	NO REPORTADO
8	DEBOY	Villanueva	3	514.500	NO REPORTADO	NO REPORTADO
4	DEBOY	San Luis de Palenque	3	257.400	NO REPORTADO	NO REPORTADO
8	DEBOY	San Mateo	3	514.500	NO REPORTADO	NO REPORTADO
4	DEBOY	Trinidad	3	257.400	NO REPORTADO	NO REPORTADO
5	DEBOY	Tauramena	3	642.000	NO REPORTADO	NO REPORTADO
71						

NOVEDADES AUSENCIA AL – AXP Guía reporte de Novedades de nómina 2NA-GU-0002, numerales 1.19 y 1.20

Prácticas policiales – octubre 2026

METUN – DEBOY

Correo Nro. 1213 / SUDIE/GUSAP de fecha 27/10/2026

Practicas Policiales 12 al 13 de octubre de 2026 (02 días)

No. Estudiantes	unidad	Valor Partida (FONAL)	Comunicado Tramite de alimentación	Fondo o proveedor
45	METUN	3	3.464.200	En proceso de verificación y consolidación
258	DEBOY	3	12.700.000	Mensaje de datos No. 427 GACIN- AGRUP

Practicas Policiales 31 octubre al 02 de noviembre de 2026 (03 días)

108	METUN	3	6.420.000	En proceso de verificación y consolidación
77	DEBOY 22 Duitama 15 Paipa 10 Santa Rosa de Viterbo 14 Sogamoso 12 Nobsa	3	6.942.400	En proceso de verificación y consolidación
123	DEBOY	3	7.895.600	En proceso de verificación y consolidación

Intervención por parte del señor Administrador Juan Pablo Gomez ENRIPAN

Se concede la palabra al señor Administrador Juan Pablo Gomez de la empresa ENRIPAN, quien expone la siguiente información, así:

enripan

COMPROMISOS

Mediante comunicación oficial GE-2026-002245-ESREY
De fecha 6 de octubre de 2026.

- ✓ Hacer el cambio del POLLO THAI por SOBREBARRIGA EN SALSA y MECHADA DE RES
- ✓ Cambiar los GARBANZOS por FRIJOL CABECITA NEGRA
- ✓ Se establece el cuarto festival gastronómico para el mes de noviembre

enripan

PUBLICACIÓN DEL MENÚ EN LUGAR VISIBLE DE CADA COMEDOR

COMEDOR #1



COMEDOR #2



ACTA - 002994 - GACIN-GUOEC - 3.21 - COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL EDWIN ALEXANDER LÓPEZ PULIDO DIRECTOR ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO, TE CLAUDIA JULIETH ROA GUAMAN JEFE GRUPO SOPORTE Y APOYO, APA17 MERIDA JANETH ANGARITA RESPONSABLE DE NÓMINA, SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES, PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES REPRESENTANTES ASISTENTE DEL MISMO.

enrpan

INVENTARIO MENAJE COMEDOR ESTUDIANTES

ARTICULO	27-sep	31-oct	FALTANTE	AJUSTE TOTAL DEL MENAJE
PLATO SECO	1.300	1.265	-35	1.300
PLATO SOPA	1.300	1.295	-5	1.300
POCILLOS	1.300	1.281	-19	1.300
VASOS	1.300	1.284	-16	1.300
CUCHARA	1.300	1.258	-42	1.300
TENEDOR	1.300	1.096	-204	1.300
CUCHILLO	1.300	1.135	-165	1.300
PLATO SECO	500	500	0	500
PLATO SOPA	500	500	0	500
VASOS (plastico)	500	500	0	500

[redacted]

enrpan

[redacted]

Juan Pablo Gómez García
Administrador

[redacted]

ACTA - 002994 - GACIN-GUODC - 2.21 - COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL EDWIN ALEXANDER LÓPEZ PULIDO DIRECTOR ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIGCER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO, TE CLAUDIA JULIETH ROA GUAMAN JEFE GRUPO SOPORTE Y APOYO, APA17 MERIDA JANETH ANGARITA RESPONSABLE DE NOMINA, SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES, PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES REPRESENTANTES ASISTENTE DEL MISMO.

enrpan

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
DESAYUNO						
JUGO DE FRUTA	GALLETA CHOCA	FRUTA DE CORDOBA	PAQUETE DE GALLETA DE SAL	BOCADILLO DE GUAYABA CON GALLETA	PAQUETE DE GALLETA WAFER	BOCADILLO DE GUAYABA
ALMUERZO						
POLLO DORADO AL HORNO ARROZ PLATANO AL HORNO BUMBLELO LIMONADA	SOBREBARRIGA DE SALSA ARROZ CON FIDEOS YUCA FRITA SOPA DE VERDURAS TE FRIO	CARNE MOLIDA CON PAPAS ARROZ PAPA AL VAPOR ENSALADA MIXTA JUGO	POLLO CARNE ARROZ YUCA FRITA LENTEJAS TE FRIO	CHORIZO Y CARNE MOLIDA ARROZ BLANCO PLATANO AL HORNO AREPA CAZUELA DE PESCADO LIMONADA	PANCAKE DE POLLO ARROZ CON ZANAHORIA PAPA AL VAPOR ENSALADA MIXTA JUGO	CEREAL ARROZ BLANCO TORTA DE PLATANO MINUTO TE FRIO
CENA						
CEREAL MULTIGRANO ARROZ BLANCO PAPAS DORADAS AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ CON ZANAHORIA PLATANO DE MADURO DE BOCADILLO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE MOLIDA CON PAPAS ARROZ CON FIDEOS AREPA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CHOP SUEY DE CERDO ARROZ CON FIDEOS PLATANO FRITO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE RES A LA CRIOLLA ARROZ TOMATE PASTA CHINA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	HAMBURGUESA PAPAS FRITAS LIMONADA	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ CON FIDEOS YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE

Juan Pablo Gomez Garcia
Administrador

Lizeth Yuridia Ruiz Vargas
Nutricionista Dietista

enrpan

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
DESAYUNO						
JESSICA CALIENTE CALDO DE CARNE MINGUETA DE HUEVO AREPA	JESSICA CALIENTE ARROZ CON PAPA HUEVOS REVUELTOS	JESSICA CALIENTE ARROZ JOSEPA PARA SALCHICHA HUEVO COCIDO	JESSICA CALIENTE CALENTADO DE FRIJOLES HUEVOS CON JAMON	JESSICA CALIENTE AREPA CON QUESO HUEVOS RANCHEROS	JESSICA CALIENTE ARROZ CON FIDEOS HUEVOS PERICOS	JESSICA CALIENTE ENGUETO HUEVOS CAMPESINOS
REFRIGERIO						
SANDWICH DE JAMON Y QUESO JUGO DE FRUTA	GALLETA CHOCA	FRUTA DE CORDOBA	PAQUETE DE GALLETA DE SAL	BOCADILLO DE MORA	FRUTA DE CORDOBA	PAQUETE DE GALLETA MULTIGRA
ALMUERZO						
BISTEC DE RES ARROZ BLANCO PLATANO FRITO MACARRONES A LA CRIOLLA LIMONADA	CARNE DE CERDO AL HORNO ARROZ ENSALADA DE PAPA FRUTA CHEESETTA NEGRA TE FRIO	PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA ARROZ TOMATE YUCA FRITA ENSALADA MIXTA JUGO	BISTEC DE RES A LA PECHUGA ARROZ BLANCO TORTA DE MANZANA SOPA DE VERDURAS LIMONADA	ESTOFADO DE CERDO BIEN SAZONADO ARROZ DE COCO PAPA DE PAPA ENSALADA AGUA DE PANELA	CARNE DE RES EN SALSA ARROZ FRIJOLES AL HORNO LENTEJAS LIMONADA	CARNE DE CERDO BBQ ARROZ CON FIDEOS YUCA FRITA HUEVO DE JUMO JUGO
CENA						
PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ TOMATE YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE RES A LA CRIOLLA ARROZ CON ZANAHORIA PLATANO AL HORNO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE CERDO TERIYAKI ARROZ CON FIDEOS PAPA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ PLATANO EN SALSA DE BOCADILLO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE CERDO SALTADO ARROZ CON ZANAHORIA PASTA CHINA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	ARROZ CON GARCHO PAPA FRITA LIMONADA	CARNE MOLIDA CON PAPAS ARROZ TOMATE MINUTA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE

Juan Pablo Gomez Garcia
Administrador

Lizeth Yuridia Ruiz Vargas
Nutricionista Dietista

ACTA - 002994 - GACIN-GUDEC - 2.21 - COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL EDWIN ALEXANDER LÓPEZ PULIDO DIRECTOR ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO, TE CLAUDIA JULIETH ROA GUANAN JEFE GRUPO SOPORTE Y APOYO, API17 MERIDA JANETH ANGARITA RESPONSABLE DE NÓMINA, SEÑOR JUAN PABLO GOMEZ GARCIA ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES, PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES REPRESENTANTES ASISTENTE DEL MISMO

enrpan

enripan

CICLO DE MENU NUMERO UNO						
DOMINGO 29 mes	LUNES 30 mes	MARTES 1 dic	MIERCOLES 2 dic	JUEVES 3 dic	VIERNES 4 dic	SABADO 5 dic
DESAYUNO						
BEBIDA CALIENTE CALDO DE CARNE ARROZ BLANCO AREPA	BEBIDA CALIENTE ARROZ - PAN HUEVOS REVUELTOS					
REFRIGERIO						
SANDWICH DE POLLO JUGO DE FRUTA	PAQUETE DE GALLETA WAFER					
ALMUERZO						
BISTEC DE RES ARROZ BLANCO PLATANO FRITO MACARRONES A LA CRIOLLA LIMONADA	LOMO DE CERDO AL HORNO ARROZ ENSALADA DE PAPA FRIJOL CABECITA NEGRA TE FRIO					
CENA						
PRESA DE POLLO AL HORNO ARROZ TIGRE YUCA FRITA AGUA DE PANELA CON JENGIBRE	CARNE DE RES A LA CRIOLLA ARROZ CON ZANAHORIA PLATANO AL HORNO AGUA DE PANELA CON JENGIBRE					

Juan Pablo Gómez García
Administrador

Lucio Yuridia Ruiz Vargas
Nutricionista Dietista

Se concede la palabra a los señores **estudiantes representantes estudiantiles y representante de auxiliares de policía.**

El personal de estudiantes y auxliares se ponen de acuerdo para continuar suministrando bebida caliente (agua de panela) en horas de la noche; así mismo, el señor auxiliar de policía solicita que no se suministre bocadillo en horas de la noche, toda vez que no les gusta y se está perdiendo, solicita se entregue pan y tinto para la noche de 1er turno de seguridad.

COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Fecha de cumplimiento
Realizar reposición de cubiertos que al parecer los señores estudiantes arrojan en los botes de desecho de comida, sacando el consolidado real, los cuales deben ser entregados al contratista y que sean de buena calidad.	CT ELIECER NIEVES Comandante de Agrupación (E) Administrador JUAN PABLO GOMEZ GARCIA	INMEDIANTO
Realizar charla nutricionista dirigida al personal de estudiantes, debiendo soportar de manera escrita el cumplimiento a la actividad	Administrador JUAN PABLO GOMEZ GARCIA	28/11/2026

Durante el suministro de tamal, se deberá duplicar y hasta triplicar el servicio de Estudiante Fiscal, quien realizará control de la disciplina y verificará que no arrojen los cubiertos en los botes de desecho de comida.	CT ELIECER NIEVES Comandante de Agrupación (E)	PERMANENTE
Realizar revista de alimentación de manera intermitente, tomando un desayono, almuerzo o cena, cuando la Dirección ordene, esta actividad la realizará de manera aleatoria el señor oficial de semana, suboficial de semana, oficial de servicio etc., teniendo en cuenta el día y el momento que se ordene.	CT ELIECER NIEVES Comandante de Agrupación (E)	INMEDIANTO

CONVOCATORIA

Si se programa una nueva reunión se indicará la fecha de la convocatoria.

Firmado digitalmente por:
Nombre: Eliecer Alexis Nieves Lizarazo
Grado: Capitan
Cargo: Comandante De Agrupacion
Cédula: 1101758936
Dependencia: Agrupacion Policial Esrey
Unidad: Escuela De Policia Rafael Reyes
Correo: eliecer.nievesl@correo.policia.gov.co
5/11/2026 9:07:42 p. m.

Anexo: uno (lista de asistencia en 01 folios)

Kra 2 8-98
Teléfono: 3214243987
esrey.gudec@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

AC-2026-002994-ESREY

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES
GRUPO DESARROLLO ACADEMICO ESREY

Fecha:	Santa Rosa De Viterbo, 04 de noviembre de 2026		
Hora de inicio:	10:30	**Hora de finalización:**	11:30
Lugar:	Escuela de Policia Rafael Reyes		

Acta - 002994- GACIN-GUDEC - 2.21

QUE TRATA DE QUE TRATA DEL COMITÉ DE ALIMENTOS PRESIDIDO POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL EDWIN ALEXANDER LÓPEZ PULIDO DIRECTOR ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, EL SEÑOR CAPITÁN ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, SUPERVISOR DEL CONTRATO, TE CLAUDIA JULIETH ROA GUAMAN JEFE GRUPO SOPORTE Y APOYO, APA17 MERIDA JANETH ANG

ASISTENTES

GR	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	NOTIFICACIÓN
TE	ROA GUAMAN CLAUDIA JULIETH	ESREY GUSAP	claudia.roag@correo.policia.gov.co	1053274223	3023359809	05/11/2026 19:30

Kra 2 8-08
Telefonos 3214243987
esrey.gudec@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
AGRUPACIÓN POLICIAL

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 04 de noviembre de 2026		
Hora de inicio:	14:00 horas	**Hora de finalización:**	15:00 horas
Lugar:	Comando de Agrupación Policial - Escuela de Policía Rafael Reyes		

ACTA 003012 / GACIN - AGRUP - 2.21

QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PUBLICOS "ENERGIA" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 682,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA – CONTRATO No. 58-1-30094-25.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar

DESARROLLO

1. Se reúne el Señor Juan Pablo Gómez García y el señor Capitán, ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO, Supervisor del Contrato PN ESVEL 58-1-30094-25, con el fin de concertar el consumo de energía, aseo y alcantarillado del mes de octubre de 2026.

2. Lectura del acta anterior: No Aplica

3. Verificación compromisos: No Aplica

4. Temas a tratar:

Concertación del consumo de servicios públicos "energía, aseo y alcantarillado" del espacio destinado para el funcionamiento del servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares, mediante contrato de arrendamiento PN ESVEL 58-1-30094-25.

El señor Capitán, Eliecer Alexis Nieves Lizarazo, Supervisor del Contrato PN ESVEL 58-1-30094-25 y dando cumplimiento al contrato en mención, Clausula Cuarta – Servicios Públicos, concierta y comunica la cantidad de Kilovatios y el valor del aseo y alcantarillado consumidos dentro del 01 de octubre a la fecha 01/11/2026, en relación a la lectura de los medidores y teniendo en cuenta que el día de corte del contrato es un día festivo en Colombia no hábil para generar el pago.

El valor total por concepto de servicio Público de Energía es de **$ 3.813.593,65;** así:

CONCERTACIÓN PAGO DE SERVICIOS DE OCTUBRE 2026				
Lectura de contador Mes pasado	Lectura de contador Mes actual	Diferencia del mes pasado y actual	Valor del KW	Valor a cancelar
39850	40753	903	897,95	$ 810.846,85
10509	10845	336	897,95	$ 301.711,20
14455	15111	656	897,95	$ 589.055,20
106089	108441	2352	897,95	$ 2.111.978,40
TOTAL A PAGAR				$ 3.813.593,65

ACTA 003012 GACIN - AGRUP - 2.21 QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PUBLICOS "ENERGIA" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 682,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA – CONTRATO No. 58-1-30094-25.

ITEM	SERVICIO PÚBLICO DE ASEO Y ALCANTARILLADO	VALOR UNITARIO	VALOR CONSUMIDO
1	ALCANTARILLADO - ASEO	$ 1.012.600,00	$ 1.012.600,00
	TOTAL		$ 1.012.600,00

EL TOTAL A PAGAR POR CONCEPTO DE SERVICIOS PÚBLICOS), asi: **$ 4.826.193,65**

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Cancelar dentro de los 5 primeros dias, el valor total de cada uno de los servicios públicos consumidos a la cuenta donde se consigna el canon de arrendamiento	Representante legal RICHARD ALEJANDRO TABARES GOMEZ	05/11/2026

CONVOCATORIA

Se programa la reunión para el próximo mes de seguimiento a la concertación de los servicios públicos.

Señor. JUAN PABLO GOMEZ GARCIA
Administrador comedor

CT. ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO
Supervisor de Contrato 58-1-30094-25

Anexo: uno (hoja de control asistencia)

Elaborado por: CT. Eliecer Alexis Nieves Lizarazo GACIN - AGRUP
Revisado por: CT. Eliecer Alexis Nieves Lizarazo GACIN - AGRUP
Fecha de elaboración: 04/11/2025
Ubicación: Datos D/Supervisión Contrato 2025

Carrera 2 No. 9-98
Teléfono: 3189490787
esrey.correo@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
AGRUPACIÓN POLICIAL

Fecha:	Santa Rosa de Viterbo, 04 de noviembre de 2026		
Hora de inicio:	14:00 horas	**Hora de finalización:**	15:00 horas
Lugar:	Comando de Agrupación Policial - Escuela de Policía Rafael Reyes		

ACTA 003012 / GACIN - AGRUP - 2.21

QUE TRATA DE LA CONCERTACIÓN DEL CONSUMO DE SERVICIOS PUBLICOS "ENERGIA" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 682,83 M, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA – CONTRATO No. 58-1-30094-25.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
CT	ELIECER ALEXIS NIEVES LIZARAZO	SUPERVISOR	eliecer.nieves1@correo	1101735936	3107500269	
SR.	JUAN PABLO GOMEZ GARCIA	ADMINISTRADOR	Juan Gomez 7006 @	74377.006	3472196426	

Carrera 2 - No. 8 - 98
Teléfono: 3189480787
esrey.comag@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA