



MARISOL VELA GÓMEZ

Nutrición • Calidad • Servicio

La suscrita **DONAL MAURICIO VELA ANGEL** identificado con Cédula de Ciudadanía No.94.382.581 de Cali y Licencia de SST No. 1238, Jefe de Seguridad y Salud en el trabajo de la compañía **MARISOL VELA GOMEZ**, Nit No. 31.195.610-2

CERTIFICA QUE

La empresa se encuentra con un porcentaje de cumplimiento del 100%, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312/2019.

Los documentos que hacen parte de la implementación del SGSST son los siguientes:

1. Política del SGSST.
2. Objetivos del SGSST.
3. Asignación de roles y responsabilidades del SGSST.
4. Plan de trabajo y cronograma de capacitaciones.
5. Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos.
6. Conformación del comité paritario de seguridad y salud en el trabajo (COPASST) y/o VIGIA.
7. Conformación del comité de convivencia laboral.
8. Plan de preparación ante emergencias y brigada.

Para constancia de los anterior se firma en Santiago de Cali, a los treinta y un (31) días del mes de Enero de dos mil veintidós (2022).

DONAL MAURICIO VELA ANGEL

Ing. de Alimentos

Esp. en Gerencia de la SST

C.C. 94.82.581 de Cali

Licencia SST No. 1238

Jefe de SGSST



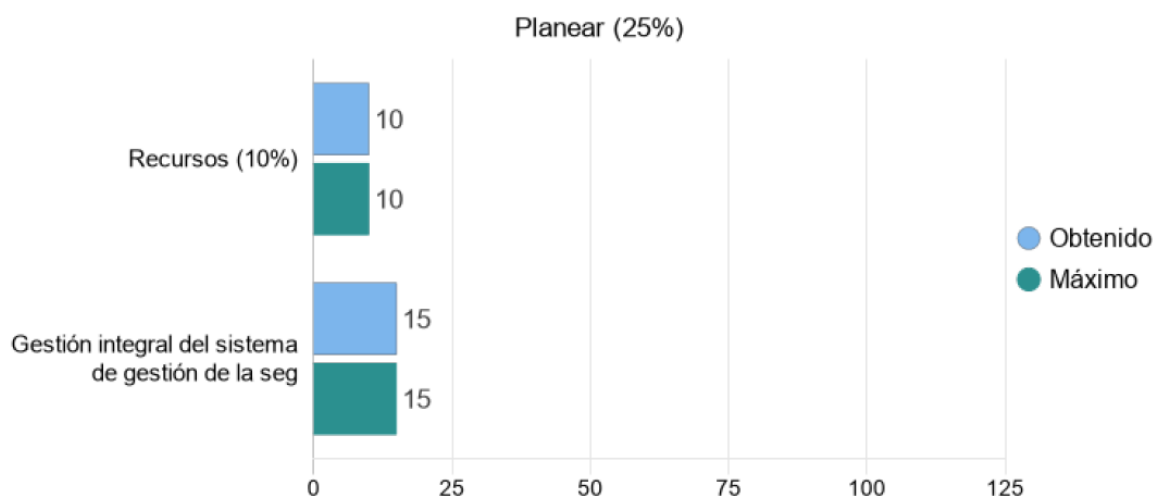
MARISOL VELA GÓMEZ

Nutrición • Calidad • Servicio

INFORME DEL SG-SST DE LA EMPRESA MARISOL VELA GOMEZ

De acuerdo al resultado del diagnóstico realizado en el año 2021 de los ESTÁNDARES MÍNIMOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD bajo la Resolución 0312/2019, evidenciamos que se logró un mayor porcentaje de cumplimiento pasando del 98,75% en el año 2020 a obtener para el año 2021 un porcentaje de cumplimiento del 100%; esto debido al seguimiento oportuno y constante en la ejecución mostrando unos resultados ACEPTABLES, nuestro objetivo principal es seguirle dando mantenimiento para sostener dicha calificación durante el año 2022.

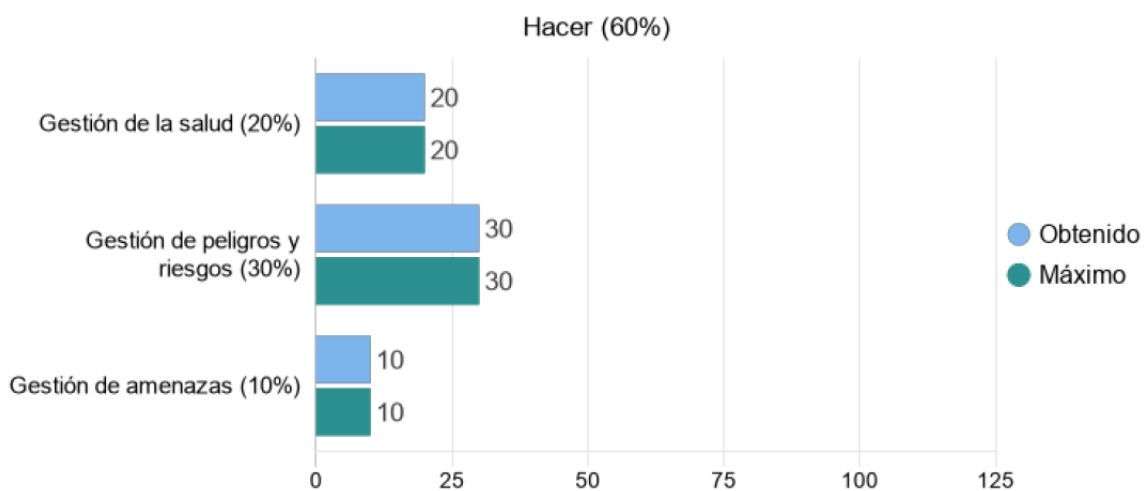
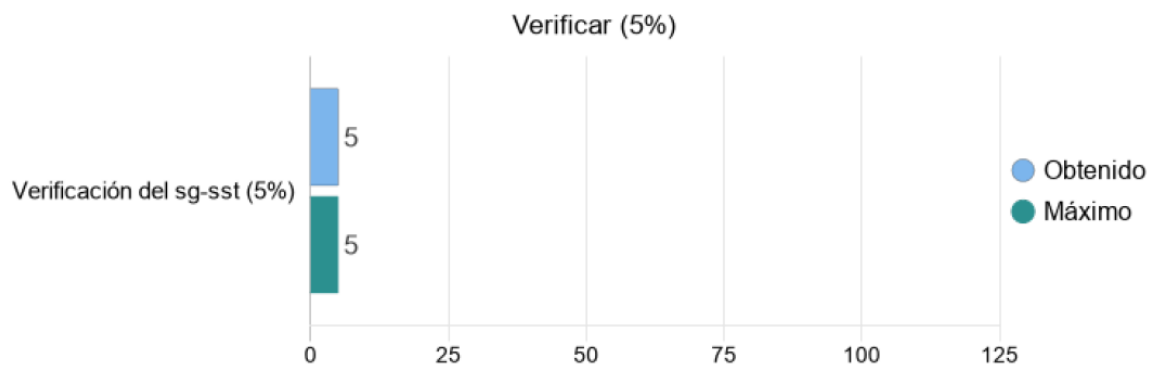
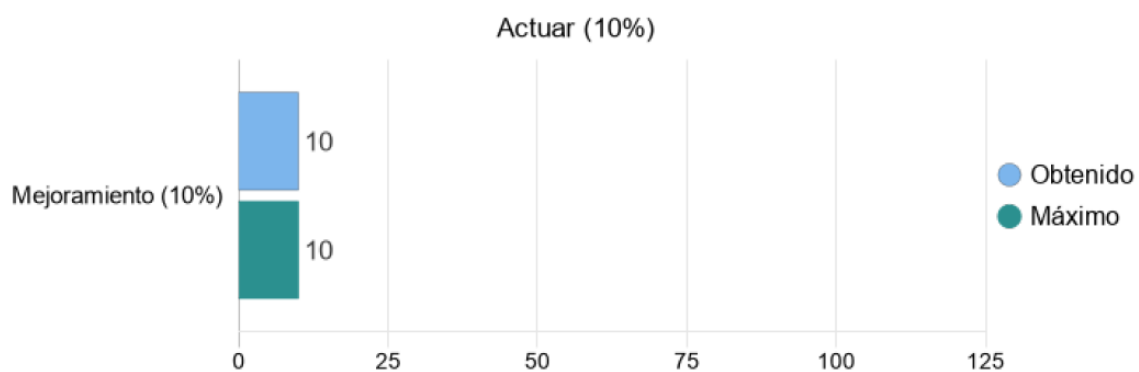
Los resultados por estándar fueron los siguientes:





MARISOL VELA GÓMEZ

Nutrición • Calidad • Servicio





MARISOL VELA GÓMEZ

Nutrición • Calidad • Servicio

Se ejecutaron a cabalidad cada una de las actividades planeadas en el plan de trabajo del año 2021, aunque hay aspectos importantes por cumplir y mantener, los cuales se establecieron como prioridad en el plan de trabajo del año 2022. Entre las actividades desarrolladas destacamos la ejecución del plan de capacitaciones en pro de la mitigación del COVID-19, estas se realizaron con el apoyo del VIGIA-SST, se divulgó al personal cada una de las medidas de autocuidado, para ellos y miembros de su hogar; por motivo de la pandemia aún se continuó con trabajo en casa hasta el mes de Septiembre/2021, fecha en la cual se dio apertura de nuevo a la sede administrativa. Así mismo se hizo énfasis en las cargas posturales mantenidas desde el trabajo en casa para mitigar el riesgo Biomecánico.

En lo que respecta al cumplimiento de los criterios del Protocolo de Bioseguridad, se logró evidenciar que la compañía ejecuta y obedece los aspectos normativos expuestos en la Resolución 777 de 2021 "Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas ". Aunado a lo anterior, es importante enfatizar que la compañía cuenta con la disponibilidad de recursos necesarios para el manejo de la actual coyuntura producto de COVID-19, es decir, recursos de tipo económico para la adquisición de bienes y servicios, insumos (limpieza, desinfección y elementos de protección personal), así como, funcionarios y contratistas en función del desarrollo, coordinación y verificación del cumplimiento de las acciones definidas para el proceso de protocolo de bioseguridad.

El plan anual del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo 2022, está basado en aquellos aspectos críticos e importantes en la implementación, desarrollo y mejora continua del sistema y los programas derivados de las políticas (Medicina preventiva y del trabajo - Higiene y Seguridad Industrial, prevención y promoción, gestión de amenazas) y comprende los componentes, las metas y el cronograma establecido para cumplimiento de cada actividad.



En cuanto a los resultados de los indicadores de accidentalidad, se resalta que la compañía presentó cero (0) accidentes en el año 2021, esto debido en gran medida al trabajo virtual durante los primeros ocho meses del año y a un manejo operativo leve en los demás centros de trabajo.



MARISOL VELA GÓMEZ

Nutrición • Calidad • Servicio

Teniendo en cuenta la importancia del seguimiento y control a los protocolos establecidos por el Gobierno Nacional, la compañía ha coordinado y ejercido un seguimiento continuo a los aspectos claves como el distanciamiento social, lavado de manos recurrente y el uso permanente de tapabocas (para la presencialidad), asimismo, por medio de comunicaciones se fomenta criterios para el autocuidado en referencia al personal que continua en la modalidad de trabajo en casa.

En conclusión el SG-SST de la compañía, opera en cumplimiento de la normatividad vigente y está orientado a prevenir accidentes y enfermedades laborales teniendo en cuenta los factores de riesgo asociados a la empresa, a través de la implementación de diversos programas derivados de las políticas, no obstante, es importante mencionar que a pesar de que se implementen todas acciones necesarias para la prevención, el autocuidado es un factor decisivo para mitigar el riesgo de contagio del COVID-19.

Se firma en Santiago de Cali, a los veintiocho (28) días del mes de enero de dos mil VEINTIDOS (2022).

DONAL MAURICIO VELA ANGEL

Ing. de Alimentos

Esp. en Gerencia de la SST

C.C. 94.82.581 de Cali

Licencia SST No. 1238

Jefe de SGSST