Página 1 de 27 Código: 2BS-FR-0019 Fecha: 12-03-2021 Versión: 5 540160578	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	POLICÍA NACIONAL

No. GS-2023- ESINC - SUDIE

Bogotá D.C., 6 de agosto de 2023

Señor coronel
DIDIER ALBERTO ESTRADA ALVAREZ
Director (E)
Dirección de Educación Policial
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 80-1-30075-23

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde:	**14/07/2023**	**Hasta:**	**31/07/2023**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante comunicación oficial Numero GS-2023-005231-DIEPO del 04/07/2023, el señor capitán CARLOS ALBERTO BOLAÑOS ROMERO, obrando Jefe Grupo de Contratos DIEPO, emite como lineamiento de Supervisión del contrato objeto del presente informe, a quien ostente el cargo de Subdirección en la ESINC, quien deberá velar por todas y cada una de las actividades.

- Mediante acta No. 000803 de fecha 26/07/2023, el señor capitán JOSE DAVID FORERO SARMIENTO hace entrega del cargo de Subdirector ESINC al señor Mayor MILLER ALFONSO GOMEZ AGUDELO, en la cual se señala el cumplimiento de las funciones como supervisor del contrato No. 80-1-30075-23 de acuerdo a las funciones establecidas en la resolución No. 00090 del 15/01/2018.

- Mediante acta No. 0761 de fecha 12/07/2023, se hace la entrega física al contratista del inmueble puesto en arriendo para el funcionamiento del Casino de estudiantes de la ESINC.

- Mediante orden interna 0056 DINAE del 10 de marzo de 2022 fue nombrado como subdirector de la Escuela de Investigación Criminal el señor mayor MILLER ALFONSO GOMEZ AGUDELO.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 00

Información del contrato

Contrato No.	80-1-30075-23
Objeto del Contrato	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M²) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".
Contratista	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Representante legal	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Valor inicial del contrato	$ 13.186.152,00
Valor adiciones del contrato	N/A
Valor total del contrato	$ 13.186.152,00
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	14/07/2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato (pactada inicialmente)	14/07/2024
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante acta No. 0761 de fecha 12/07/2023, se hace la entrega física al contratista del inmueble puesto en arriendo para el funcionamiento del Casino de estudiantes de la ESINC.
- Mediante acta No. 0825 de fecha 31/07/2023, que trata de la socialización e instrucción con el señor Francisco Niño Rodríguez contratista de la cafetería de la Escuela de Investigación Criminal, sobre las condiciones de control aspectos ambientales, establecidas en el contrato de arrendamiento No. 80-1-30075-23.
- Mediante acta No. 0373 de fecha 31/07/2023, que trata de la socialización e instrucción con el señor Francisco Niño Rodríguez contratista de la cafetería de la Escuela de Investigación Criminal, referente a los criterios que establece el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, establecidas en el contrato de arrendamiento No. 80-1-30075-23.

540160578

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	En visita de verificación realizada el día 31/07/2023, se evidencia el cumplimiento al objeto del contrato.
Cumplir con las especificaciones técnicas.	SI	En visita de verificación realizada el día 31/07/2023, se evidencia el cumplimiento a las especificaciones técnicas.
En caso de ser necesario remplazar al personal asignado a las actividades del presente contrato, se deberá informar oportunamente al supervisor anexando los documentos solicitados para el nuevo profesional.	SI	Se da a conocer al contratista la presente obligación, constatando que a fecha 31/07/2023 cuenta con cinco empleados para el servicio.
Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.	SI	Por parte del responsable del sistema de gestión ambiental se le notifica al contratista la presente obligación, dejando soporte en acta No. AC-2023-000825-ESINC.
Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato	SI	Se realiza el pago mediante comprobante de recaudos empresariales No 2582785 con fecha 21/07/2023, cumpliendo con los plazos establecidos.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El arrendatario no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	Hace entrega de la documentación mediante correo electrónico al supervisor del contrato, es de resaltar que en la planilla se evidencia del pago de aporte de dos empleados, así: Nelcy María Rodríguez y Angelimar del Valle Martinez Montero. Quedando pendiente los siguientes: Alexis de Jesús Marcha Carrasco, Yolimer Arturo Garcia Rico y Osfith Escalante Aragón. Se genera el compromiso al contratista de generar los pagos a los empleados enviado copia de la planilla de pagos para ser adjuntado en el próximo informe de supervisión.
Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	De acuerdo al área administrativa y financiera cumple con lo requerido.
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 cause a la administración o a terceros.	SI	Se adjunta al presente informe el formato diligenciado acuerdo de la confidencialidad.

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 Dirección de Educación Policial y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
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	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Cuidar el inmueble objeto del contrato, en caso de daños o deterioros distintos a los derivados de uso normal o de la acción del tiempo y que fueren imputables al mal uso del inmueble o a su propia culpa, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones necesarias	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El contratista deberá cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional), tales como (ejecución contractual responsable con integración del componente ambiental: control residuos, reciclaje entre otros; servicio con beneficios con mínimo de afectación del medio ambiente, aplicación buenas prácticas de manufactura y calidad en los productos alimenticios y que no afecten la salud humana <Aplicación de buenas prácticas de manufactura –BMP según el decreto 3075 del 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace>, capacitación en buenas practicas medio ambientales).	SI	El responsable de gestión ambiental, le notifica al contratista las actividades a cumplir en el marco del Sistema de Gestión Ambiental.
Es prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, y expender sustancias que produzcan dependencias.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo se evidencia su cumplimiento.
Poseer planta alterna de alimentos para asegurar la Auto sostenibilidad y no afectar el servicio por situaciones alternas como (BLOQUEOS, PAROS, ESCASES DE ALIMENTOS, PROBLEMAS Y ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA), y demás situaciones que pueda afectar del buen funcionamiento del servicio.	SI	Se realiza la verificación, observando que cuenta con un depósito con almacenamiento de productos alimenticios en buenas condiciones.
El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo el contratista presenta el certificado de control de plagas, adjunto al presente informe.
Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual y demás contenida en el Anexo No. 2 Condiciones Técnicas del Estudio previo.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra		
El arrendatario debe mantener actualizados los carnés de manipulación de alimentos de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar	SI	Durante la revista de supervisión el contratista presenta los camés de los empleados, de la misma

vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.		manera se evidencia el porte de uniforme de acuerdo a las especificaciones requeridas.
ATENCION AL CLIENTE Como quiera que se trata de un servicio abierto al público el oferente deberá presentar un formato que permita evaluar la calidad y presentación de las comidas, la atención y calidad del servició entre otros aspectos, disponiendo además de un buzón de sugerencias que permita a los usuarios presentar observaciones respecto del servicio. Para la prestación del servicio se destinó un espacio de 57 metros cuadrados, ubicado en el costado sur de la Escuela donde se instalarán como mínimo 08 mesas y 32 sillas que deberán estar en perfecto estado de aseo y presentación por parte del contratista, de igual forma, podrá realizar la instalación de tres (3) sombrillas sugeriblemente como se muestra en la fotografía en el espacio donde determine el supervisor del contrato.  Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será auditado por la oficina de Bienestar Universitario, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la prestación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente.	SI	El contratista realiza la instalación de un buzón de sugerencias en la entrada de la cafetería, de acuerdo a lo solicitado. Por otra parte, el contratista no ha hecho uso del espacio destinado para la ubicación de sombrillas con sillas en la parte sur de la escuela, sobre entendiendo que es opcional.
PAGO DE SERVICIOS El valor establecido como canon no incluye el servicio público domiciliario de gas natural, este estará a cargo del contratista y deberá ser cancelado oportunamente de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora del servicio, debiendo presentar copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato, como mecanismo de control. El arrendatario se compromete a instalar en un periodo no mayor a 30 días posteriores a la firma del contrato, medidores auxiliares de energía	SI	En la revista de supervisión el contratista manifiesta que a la fecha no ha llegado la factura de servicio público de gas, así mismo energía y agua no le ha sido notificado por la Jefatura Administrativa, por lo anterior el primer reporte de pago de servicios será evidenciado en el próximo informe de supervisión teniendo en

y agua en el espacio arrendado por su cuenta a fin de calcular de forma objetiva el pago de estos servicios públicos durante la vigencia del contrato, para ello a partir del segundo mes de ejecución y sucesivamente en forma mensual se realizará el cálculo bajo la siguiente ecuación: **CALCULO PARA EL CONSUMO DE ENERGIA MENSUAL** Soporte documental: Periodo de 30 días calculo medida consumo; Medida de kWh; Costo kWh mes Factura CODENSA periodo de cálculo; Costo total kWh promedio mes Factura CODENSA Calculo con base en el recibo de energía: Primer día del mes; Último día del mes Totales: 1 mes (30 días); (último reporte - primer reporte del mes) **CALCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES** Soporte documental: Periodo de 30 días calculo medida consumo; Medida de Metros cúbicos - M3; Costo acueducto cargo fijo no residencial; Costo alcantarillado cargo fijo no residencial; Valor unitario Acueducto consumo no residencial (m3); Valor unitario Alcantarillado consumo no residencial (m3); Total consumo de agua en metros cúbicos m3 promedio mes Calculo con base en el recibo de agua: Primer día del mes; Último día del mes Totales: 1 mes (30 días); (último reporte - primer reporte del mes) Nota: Al terminar el contrato el arrendatario podrá retirar los medidores auxiliares.		cuenta que la fecha de cohorte esta para el 12/08/2023.
La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos.	SI	Se cumple la obligación, teniendo en cuenta que cuentan con 5 personas al servicio de la cafeteria.
Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policia Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	El contratista presenta la certificación de no vinculación laboral con la policia, adjunta al presente informe.

540160578

El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos.	SI	El contratista presenta la documentación requerida del personal, la cual se encuentra adjunta al presente informe.
EL ARRENDATARIO Se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional – Escuela de Investigación Criminal por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. El vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa, será responsabilidad exclusiva del arrendatario como a los acuerdos de pago que llegue con ellos, la Escuela de Investigación Criminal, no se hace responsable de los pagos que dejen de hacer los usuarios. El futuro contratista prestara su consentimiento para que los organismos de inteligencia de la Policía Nacional realicen un estudio de seguridad, teniendo en cuenta las normas de seguridad en instalaciones policiales. Nota: El arrendatario tendrá a bien disponer manteles para mesas y sillas, para los eventos especiales que realice la Escuela, teniendo en cuenta que algunos eventos tienen relación con el casino de estudiantes.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión. Así mismo se solicita al contratista su consentimiento para solicitar a la Dirección de Inteligencia el estudio de seguridad.
El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	SI	Se evidencia el porte de los uniformes de acuerdo a las condiciones establecidas en el contrato por parte del personal que labora en la cafetería.

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico **e.** No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.	SI	Se evidencia el cumplimiento de las condiciones descritas en el Ítem, así mismo se adjunta al presente informe copia de los exámenes médicos de cada empleado.
El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	El arrendatario hace entrega de las hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL, los cuales se encuentran adjuntos al presente informe. El estudio de seguridad se encuentra en trámite, el soporte de la solicitud a la Dirección de Inteligencia será adjunto en el próximo informe de supervisión.
El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los precios de los productos alimenticios a vender el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	El contratista hace entrega del listado de precios mediante documento físico, el cual es adjunto al presente informe.
El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión. De acuerdo a lo manifestado por el contratista la póliza de responsabilidad civil fue entregada en la Dirección de Educación Policial.
CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS.		
Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.

540160578

El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETO 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	El contratista anexa los certificados de manejo de alimentos de los empleados, los cuales se encuentran adjuntos al presente informe.
El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá mantener la despensa y refrigeradores aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El arrendatario se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido, se anexa al presente informe el certificado de fumigación.
El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido, se anexa al presente informa la planilla de limpieza y desinfección.
En el momento en que sea necesario el ingreso de recipientes a la cocina, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido. El responsable de gestión ambiental, le notifica al contratista las actividades a cumplir en el marco del Sistema de Gestión Ambiental, dejando soporte en acta No. AC-2023-000825-ESINC, la cual es adjunta al presente informe.

El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 mes después de suscrito el contrato.	SI	Se evidencia la instalación de una trampa de grasa portátil, la cual se encuentra en uso, haciendo la recomendación por parte del responsable de Gestión Ambiental de la unidad sobre la disposición final de las grasas residuales.
El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periocidad semanal a las trampas de grasas.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido. El arrendatario hace entrega de la planilla de mantenimiento y limpieza a la trampa de grasas, la cual es adjunta al presente informe.
El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	Se evidencia el cumplimiento y adicionalmente se le recuerda y notifica al contratista.
MATERIAS PRIMAS Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. Los alimentos que se sirven crudos o frios deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Caracteristicas de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del dia de utilización.	SI	Se evidencia el cumplimiento y adicionalmente se le recuerda y notifica al contratista las obligaciones.
El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional; así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior del casino de estudiantes, con su respectivo soporte de mantenimiento y disposición final de las grasas retiradas. El contratista debe llevar un reporte de generación de grasa.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión
MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes del sándwich de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el contratista deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. MOSTRADOR Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo se evidencia el cumplimiento.
El arrendatario deberá aplicar el decreto 3466 de 1992 y del título II, capítulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno.	SI	Las tablas de precios de los productos están ubicadas en los costados de forma visible al ingreso a la cafetería, así mismo se anexa al presente informe.

DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a la presente obligación.
El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Investigación Criminal, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	Mediante acta 0761 ESINC-PLANE del 12/07/2023 queda soportada la entrega de elementos y demás compromisos para el presente contrato.
El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal de la Policía Nacional 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 en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
El arrendatario se compromete a realizar sin costo alguno para la Institución, el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.

540160578

El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista. Así mismo se evidencia la instalación de un extintor contra incendios en la zona de la cocina.
El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista. Así mismo en la revista se evidencia su cumplimiento.
El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	SI	Se evidencia la ubicación del RUT en la parte superior de la caja registradora.
Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.	SI	Hace entrega de la documentación mediante correo electrónico al supervisor del contrato, es de resaltar que en la planilla se evidencia del pago de aporte de dos empleados, así: Nelcy María Rodríguez y Angelimar del Valle Martínez Montero. Quedando pendiente los siguientes: Alexis de Jesús Marcha Carrasco, Yolimer Arturo García Rico y Osfith Escalante Aragón. Se genera el compromiso al contratista de generar los pagos a los empleados enviado copia de la planilla de pagos para ser adjuntado en el próximo informe de supervisión.
La Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	SI	Se deja en conocimiento al contratista quien manifiesta estar de acuerdo con el compromiso.
Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el restaurante, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	SI	Se da a conocer el cumplimiento al presente ítem y se deja el compromiso para que el contratista presente el programa en la próxima revista.
En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y	SI	Se da a conocer el cumplimiento al presente ítem, así mismo al momento

vigilancia que sean levantadas por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá.		no se han presentado visitas de inspección por parte de entes de control.
Generación de residuos orgánicos Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio, para consumo humano. ICA: Art. 14, Literal F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	En la Escuela de Investigación Criminal no hay este tipo de animales.
Art. 13: Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá 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 manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	SI	El contratista presenta certificados médicos del personal de la empresa, los cuales se encuentran adjuntos al presente informe.
Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán 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. 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 personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; 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; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además,	SI	El contratista presenta certificados de capacitación de manipulación de alimentos con 10 horas, los cuales se encuentran adjuntos al presente informe.

540160578

debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites		
El arrendatario deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.	SI	Presenta documento donde se acredita la experiencia, de igual manera se evidencia dicha experiencia en el RUT.
Se debe presentar brochure o menús de productos con las cantidades en la unidad de medida que corresponda (gramos, centímetros cúbicos), junto con el valor de los desayunos y almuerzos.	SI	El contratista presenta el brochure el cual esta adjunto al presente informe.
Se deberá anexar una tabla con la lista de artículos que se deseen vender, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios.	SI	El contratista presenta tabla de productos y precios.
CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES		
El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro Io. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	SI	En la revista de supervisión, por parte del responsable de Gestión Ambiental de la unidad se da a conocer la obligación al contratista y se deja soporte en Acta No. 0825.
El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". Para el caso de Bogotá D C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación y se deja el compromiso para la próxima visita.
El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	Se realiza acta No. 0825. Estipulando el compromiso con el arrendatario, con el fin de evitar vertimientos de sustancias peligrosas en el alcantarillado público.
Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por	SI	En la revista de supervisión se establece el compromiso para la próxima revista de presentar certificado análisis físico químico del agua.

GS-2023-004107-ESINC

ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009, expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulos: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos, IX Caracterización y Obtención de muestras y X Seguimiento de los Vertimientos.		
El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la Resolución 3957 de 2009, expedida de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	SI	El contratista hace entrega de la planilla de limpieza y mantenimiento a la trampa de grasas. Teniendo en cuenta el tiempo que lleva funcionando desde el inicio del contrato no se cuenta con la cantidad de residuos grasas, sedimentos y aceite para la entrega a empresas con la idoneidad para esta actividad.
El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir de/inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la mencionada Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	SI	El contratista hace entrega de la planilla de limpieza y mantenimiento a la trampa de grasas. Teniendo en cuenta el tiempo que lleva funcionando desde el inicio del contrato no se cuenta con la cantidad de residuos grasas, sedimentos y aceite para la entrega a empresas con la idoneidad para esta actividad.
El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se	N/A	No aplica teniendo en cuenta que de acuerdo a la obligación establecida en el contrato esta actividad se debe realizar cada 6 meses.

540160578

establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la ya referida Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos. Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.		
Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y 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.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento, no utilizan polietileno, siguen las disposiciones de acuerdo a la Ley 1973 del 19/07/2019.
El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del	N/A	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.

Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el artículo 27 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital".		
El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 — ICONTEC.	N/A	No se requiere aun mantenimiento de escape de gases y vapores, se debe realizar a los 3 meses iniciado el contrato.
El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica el Acuerdo 634 del 2015 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".	N/A	Están iniciando actividad, aún no se cuentan con los recipientes en su totalidad.
El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".	SI	Se realiza acta de compromiso con el arrendatario, con el fin de garantizar el adecuado uso y manejo de sustancias químicas, se evidencia que las sustancias químicas están debidamente rotuladas.
El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento de/procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones". De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para	SI	Se cuenta con dos puntos ecológicos en el establecimiento, como también otro punto en la parte interna de la cocina.

540160578

consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		
Colombiano Agropecuario - ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer el presente compromiso y queda pendiente el primer informe para la siguiente revista.
El arrendatario deberá garantizar que los equipos Eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ- Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el capítulo II de la Resolución 1512 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Computadores y/o Periféricos y se adoptan otras disposiciones", de la Secretaria Distrital de Hábitat de Bogotá.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer el presente compromiso, por lo cual debe presentar las fichas técnicas de consumo de energía para el próximo informe.
El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RET1Q expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación, por lo cual debe presentar las fichas técnicas de consumo de energía para el próximo informe.
El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems:	SI	Se evidencia el cumplimiento a la rotulación de las sustancias químicas que se utilizan para la limpieza.

GS-2023-004107-ESINC

• Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias		
El arrendatario deberá dar cumplimiento a las condiciones de calidad exigidas para el vertimiento hídrico sobre la red de alcantarillado público; cuando las aguas residuales no domésticas no cumplan has condiciones, el arrendatario está obligado a realizar el tratamiento previo de sus vertimientos mediante un sistema adecuado, conforme con los parámetros fisicoquímicos que exige la norma, incluyendo sus valores límites máximos permisibles (Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible). Para efectos de dar cumplimiento a lo referido anteriormente, deberá contratar el análisis fisicoquímico del agua a través de laboratorios acreditados y con resolución aprobada por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), ¡conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación y se genera el compromiso para la próxima revista de presentar el certificado análisis físico químico del agua.
Se prohíbe al arrendatario realizar vertimiento de sustancias peligrosas, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, o la norma que la modifique o sustituya "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en mergos de agua de uso público a privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa".	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación y se deja el compromiso en el Acta No. 0825.
El contratista incluirá el uso de dispositivos de bajo consumo de agua y de no contar con ello deberá realizar el compromiso para el cambio del mismo.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem.
El arrendatario coordinara con el responsable del sistema de gestión ambiental, un sitio adecuado para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo a lo previsto en los artículos 17, 22 del decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido par el gobierno nacional a aquella norma que lo modifique.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento, el contratista realiza la disposición final en el shut de basuras, lugar dispuesto en la escuela para tal fin.
El arrendatario dará cumplimiento a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que modifique o adicione a ley, de igual forma, participará de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que establezca el Sistema de Gestión Ambiental, durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación y se deja el compromiso en el Acta No. 0825.

540160578

El inmueble debe tener plenamente identificado las rutas de señalización como evacuación, alerta y alarma según requerimiento para prevención, control de desastres y riesgos ambientales.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem, el inmueble cuenta con el requisito, se encuentra con los dispuesto en caso de suceder algún desastre y/o riesgo ambiental.
CRITERIOS SST		
Con la presentación de la oferta el contratista se comprometió a cumplir con las obligaciones del Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019 y las siguientes condiciones contempladas en la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional y las demás que contemple la presente resolución así como la normatividad aplicable y requisitos Regales vigentes que la reglamenten, adicionen o modifiquen, los cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
El arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
Si la actividad objeto del contrato está relacionada con las actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, trabajo en caliente, espacios confinados, etc.) se deberá presentar licencia vigente de la persona que realizará la actividad, que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
Se deberá contar con la tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
Según la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato, la persona natural o jurídica deberá:	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.

Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. Será por cuenta del contratista el uso obligatorio y el suministro de elementos de seguridad para su personal como cascos, anteojos, calzado, cinturones de seguridad arnés, protectores auditivos y cualquier otro elemento necesario que la ley y el supervisor exijan. Mantener en la obra elementos para prestar primeros auxilios y cumplirá todas las normas vigentes en Colombia referente a sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
Los operarios deben contar con dotación personal completa y especializada de acuerdo a la actividad desempeñada par cada uno de estos, dicha dotación debe ser entregada trimestralmente acorde a las normas técnicas colombianas; sin ninguna excepción, no se permitirá que los empleados que no cuenten con los elementos de seguridad ya mencionados o estos se encuentren deteriorados, pueda laborar o realizar algún tipo de trabajo dentro de las instalaciones.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
Se deben delimitar y demarcar las zonas de trabajo, señalizar zonas de almacenamiento, vías de circulación y señalización de salidas de emergencia de acuerdo con las disposiciones Regales vigentes.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
Si se presentare cualquier accidente en el lugar en donde se ejecutan las actividades de mantenimiento objeto del presente contrato, será por cuenta del contratista el cubrimiento de los gastos que este genere y su responsabilidad por el no empleo de los elementos de seguridad industrial contemplada por la ley.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por la Policía Nacional, para el área donde desarrollará las tareas.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así

540160578

		mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
En caso de presentarse un accidente de trabajo dentro de las instalaciones policiales, será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizará el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la Resolución No 0401de] 4demayode2007; así mismo, se presentará un informe anexando el formato de reporte dentro de los 8 días hábiles dirigida al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Investigación Criminal.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
Entregar al supervisor del contrato, certificado de afiliación vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH y se adjunta los soportes de afiliación a seguridad social.
Evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decretó 1072 de 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
El oferente deberá informar por escrito quien es el encargado del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, anexando copia del curso virtual de las 50 horas en Seguridad y Salud en el Trabajo vigencia no superior a 3 años (Resolución 4927 de 2016). Resolución Vvigente que lo autoriza para la ejecución o ejercicio de dicha actividad y de ser necesario Copia del contrato o carta laboral que tiene con la empresa) (Anexar certificados).	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja el compromiso de presentar los soportes en el próximo informe de supervisión Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
El arrendatario deberá presentar una certificación en la cual se compromete a la tenencia y uso de los elementos de protección personal de sus trabajadores, de acuerdo a las actividades a ejecutar dentro del contrato.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja el compromiso de presentar los soportes en el próximo informe de supervisión Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
El arrendatario deberá garantizar la activa participación en las actividades que la Escuela de Investigación Criminal desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así

lady.martinez

		mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
La empresa contratista deberá presentar copia del certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales del personal que ejecutará las actividades dentro de las instalaciones policiales en cumplimiento con la Resolución 2346 de 2007.	SI	Se evidencia el cumplimiento a la presente obligación, se adjuntan los exámenes médicos al presente informe de supervisión.
El arrendatario deberá presentar un certificado, en el cual se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.10. "Responsabilidades de los Trabajadores", del Decreto número 1072 del 26 de mayo del 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo".	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019, la resolución No. 01956 del 2018 y de más normas vigentes en la materia y disponer de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ausencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
El arrendatario debe de contar con el protocolo de bioseguridad en el manejo y control del riesgo del COV1D-19 del sector de fabricantes de sustancias y productos químicos. Tener adoptado dentro de sus procesos y procedimientos la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
En los movimientos de insumos o productos entre trabajadores, la persona que reciba el insumo deberá usar los guantes de dotación definidos para la protección en el proceso productivo.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
En las empresas donde se utilice de manera rutinaria las máscaras de protección facial o gafas protectoras se debe tener en cuenta la limpieza y desinfección, así mismo la colocación y retiro de estos elementos de acuerdo con el protocolo adoptado por la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.
1. Procurar el cuidado integral de su salud 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Segundad y Salud en el Trabajo de la empresa 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo;	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en

540160578

5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SAT.		Acta No. 0373 ESINC-GUTAH.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Para el presente informe de supervisión no se han presentado novedades, situaciones anormales o de relevancia durante la ejecución del contrato.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido dieciocho (18) días desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando once (11) meses, trece (13) días para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará al arrendador en la ciudad de Bogotá, el valor del canon de arrendamiento correspondiente a la suma de UN MILLON NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS ($1.098.846,00) MONEDA LEGAL COLOMBIANA, EXCLUIDO DE IVA, en mensualidades anticipadas a la DIEPO en la ciudad de Bogotá D.C.

El arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única.

Nota: El servicio de gas se pagará de acuerdo a la factura emitida por la entidad prestadora del servicio.

Los servicios de agua y energía se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios será consignada a la cuenta corriente No 110-018-16886-4 fondos especiales DIEPO del banco popular, excepto la suma de dinero que por concepto de servicio de gas se emita en la factura por parte de la entidad prestadora del servicio, la cual deberá ser cancelada directamente por el contratista y entregados los soportes al supervisor del contrato.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

COMPROBANTE DE PAGO No.	FECHA DE PAGO	VALOR CONSIGNADO	PERIODO	OBSERVACIONES
2582785	21/07/2023	1.098.846,00	1	A tiempo

- **Nota 1:** El cuadro A, hace referencia al pago del canon de arrendamiento según el valor acordado en el contrato No. 80-1-30075-23, por un espacio físico el cual comprende un área de 57 m2.

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
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

- **Nota 2:** Se recibe evidencia del pago por un valor de $1.098.846,00 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 12/07/2023 al 12/08/2023.

4.2 Entrada de Bienes (No aplica)

5. RECOMENDACIONES

De acuerdo a las diferentes observaciones realizadas al contratista, se deberán subsanar para la siguiente visita de supervisión al contrato.

6. CONCLUSIONES

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

Atentamente,

Firma_____

Mayor MILLER ALFONSO GÓMEZ AGUDELO
Subdirector Escuela de Investigación Criminal
Supervisor Contrato No. 80-1-30075-23
Correo electrónico: esinc.sudie@policia.gov.co
No. Celular: 3135902089

Anexo:
- Comprobante pago canon de arrendamiento No 2582785 del 21/07/2023.
- Formulario acuerdo de confidencialidad
- Certificación no vinculación laboral con la PONAL.
- Certificado de fumigación control de plagas.

- Copia carnet de identificación de los empleados.
- Certificación manipulación de alimentos, ARL, examen médico, documento de identificación, hoja de vida (Alexis de Jesús Marchan).
- Certificación manipulación de alimentos, ARL, examen médico, documento de identificación, hoja de vida (Angelimar del Valle Martinez).
- Certificación manipulación de alimentos, ARL, examen médico, documento de identificación, hoja de vida (Yolimer Arturo Garcia Rico).
- Certificación manipulación de alimentos, ARL, examen médico, documento de identificación, hoja de vida (Nelcy María Rodríguez).
- Certificación manipulación de alimentos, ARL, examen médico, documento de identificación, hoja de vida (Osfith Escalante Aragón).
- Planilla documento no controlado (registro de residuos sólidos).
- Planilla documento no controlado (limpieza y desinfección).
- Planilla documento no controlado (registro de temperatura refrigeración y congelación).
- Planilla pago seguridad social No. 1055924544.
- Acta No. 0825 ESINC-PLANE (aspectos ambientales).
- Acta No. 0761 ESINC-PLANE (entrega de inmueble y elementos).
- Acta No. 0373 ESINC-GUTAH (aspectos seguridad y salud en el trabajo).
- Brochure menú cafetería.

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2582785

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

1	1	0	0	1	8	1	6	8	8	6	-	4			

Ciudad: Bogotá D.C | Día: 21 | Mes: 07 | Año: 2023

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Policia Nacional - Direccion de Educacion Polic

Nombre usuario del convenio: Francisco D. Ñoz

Nro. Ident: 1014184271 | Teléfono: 3046237520

Referencias Nit/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra

Ref. 1	6028
Ref. 2	
Ref. 3	
Ref. 4	

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante	Año	Mes

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			
		Total Efectivo $	1'098.846
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	1'098.846

Espacio para sello o timbre

Banco 059 RC201 AUT Cuenta: ****8864 No. Consignante: 1014184271 Doc: 6028 Concepto: Vr Efectivo: $1,098,846.00 VrCheque: $.00

FORMA 1-10-3-04097 REV III-2016

ESTE RECIBO NO ES VÁLIDO SIN LA IMPRESIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA, EN SU DEFECTO SERÁ NECESARIO LA MARCA DEL PROTECTOR, FIRMA Y SELLO DEL CAJERO

- CLIENTE -

GS-2023-004107-ESINC

Powered by CamScanner

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD	

Bogotá D.C, 26 de mayo de 2023

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL
Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Contratación Directa, Número PN DIEPO CD 052 2023 cuyo objeto es: **ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57M² (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (m2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA", UBICADA EN LA AVENIDA CARACAS NO. 2-51 SUR SAN ANTONIO – BOGOTA**

El(los) suscrito(s) a saber: FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ , identificado con 1.014.184.271 de Bogotá, quien obra en calidad de representante legal que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Contratación Directa, para la celebración de un contrato estatal para. **ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57M² (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (m2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA", UBICADA EN LA AVENIDA CARACAS NO. 2-51 SUR SAN ANTONIO – BOGOTA**
Segundo: que el **proponente** entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la nación.

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. Mantener en reserva y no divulgar la **información confidencial** revelada por la **policía nacional** o por terceros formalmente designados para el efecto.
2. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **contrato**, la información que le sea entregada directamente por la **policía nacional** y/o sus designados.
3. Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **contrato**.
4. Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de la **información confidencial**.
5. Reconocer que el recibo de la **información confidencial** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de

autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la **Policía Nacional.**

6. Suscribir, con antelación a la revelación de la **información confidencial**, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **contrato**.

7. El **proponente** mantendrá una lista de usuarios de la **información confidencial** que será entregada al **proponente** cuando lo solicite.

8. Utilizar única y exclusivamente la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el contrato.

9. No utilizar la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **contrato**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.

10. Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **contrato.**

11. No usar la **información confidencial** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la **policía nacional.**

12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer la **información confidencial**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la **Policía Nacional.**

13. Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la **información confidencial.**

El proponente:

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Francisco Niño Rodríguez
Identificación (NIT x C.C ☐ C.E ☐): 1014184271
Nombre Representante Legal: Francisco Niño Rodríguez
Identificación (C.C x C.E. ☐) 1014184271
Dirección: TV 15 A BIS No. 42-38 SUR.
Teléfono: 3046237520
Email: fnino18@gmail.com

Bogotá 28 de julio 2023

Señores
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL
ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL
AV CARACAS No 2-51 sur

Asunto: certificación

Yo Francisco Niño Rodríguez identificado con cedula de ciudadanía número 1.014.184.271 de la ciudad Bogotá actuando como persona natural con número de Nit 1014184271-0 no poseo ninguna relación laboral ni las personas contratadas que trabajaran en la cafetería y restaurante con la ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

Cordialmente

FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
C.C 1014184271 de Bogotá
Nit 1014184271-0
Móvil 3046237520
Correo. Fnino18@gmail.com

540160578

Powered by CamScanner

FORMATO DE CONTROL Y LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASAS CAFETERIA Y RESTAURANTE ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL				
FECHA	ACTIVIDAD)limpieza o mantenimiento	RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	DEPENDENCIA DEL RESPONSABLE	FIRMA
22/Julio	Limpieza	yolimar	Cocina	
24/Julio	limpieza	Yolimar	Cocina	
5/Agosto	Limpieza	Yolimar	Cocina	
12/Agosto	Limpieza	Alexis	Cocina	Alexis

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

540160578

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
CALLE 38 99B-03 SUR 5162312 3202831393
CORREOS :higieneparaelmedioambiente02@hotmail.com OTRO :SAICOLOMBIA@HOTMAIL.COM
NIT: 79624918-1

24 hr/7

CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

CAFETERIA Y RESTAURANTE DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

RAZON SOCIAL	: CAFETERIA Y RESTAURANTE DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL
NIT	: 1014184271-0
DIRECCION	: AV CARACAS N° 1-35
TELEFONO	: 3046237520
SERVICIO	: CONTROL DE PLAGAS
AREAS TRATADAS	: GENERAL
FECHA EJECUCIÓN	: 19 JULIO 2023
ANEXO	: FICHA TÉCNICA

PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES

NO DEJAR NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS CERCA DE AREAS TRATADAS
ABRA LAS PUERTAS Y VENTANAS SIGA LAS RECOMENDACIONES TECNICAS QUE EL TECNICO LE INDIQUE.NO PASE LAS MANOS POR LAS ZONAS TRATADAS
SI ALGUN ALIMENTO SE CONTAMINA DESECHELO

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO UNICAMENTE POR 6 MESES, PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS COORDINAR PRÓXIMA RENOVACIÓN

Saneamiento Ambiental Integral Colombia
Representante Legal
JULIO CESAR CASTRO VIVIANA

FECHA DE EXPEDICION
JULIO 2023

Saneamiento Ambiental Integral Colombia
Control de Plagas - Lavado Tanque Cursos de Manipulación de Alimentos - Recarga de Extintores

LA EMPRESA PRIVADA AL SERVICIO DE LA HUMANIDAD POR UN PLANETA SANO

540160578

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
CALLE 38 99B-03 SUR 5162312 3202831393
CORREOS: higienesaneamientoambiental024@hotmail.com OTRO: SAICOLOMBIA@HOTMAIL.COM
NIT: 79624918-1

24 hr/7

RAZON SOCIAL : CAFETERIA Y RESTAURANTE DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL
NIT : 1014184271-0
DIRECCION : AV CARACAS N° 1-35
TELEFONO : 3046237520

FORMATO DIAGNOSTICO

Condiciones sanitarias especificadas encontradas:	SI	NO
1-Se encuentran rejillas en todos los drenajes del área de inspeccionada	X	
2-Se cuenta con barreras físicas (mallas, bandas de caucho etc.) que impidan el acceso de plagas de contaminación al interior de la planta o instalaciones.	X	
3-La estructura de proceso cuenta con aire filtrado.	X	
4- Se realiza un adecuado manejo de residuos producidos al interior del establecimiento.	X	
5- El establecimiento cuenta con adecuadas condiciones de orden e higiene.	X	
6- El agua utilizada para los procesos de higiene y operaciones es potable y en la cantidad apropiada.	X	
7- Las paredes, pisos, ventanas puertas, escaleras son de material sanitario y evitan acumulación de residuos y albergue de plagas.	X	
8- Se evidencia empozamientos de agua que promueva el albergue y proliferación de plagas.		X
9- Existe taponamiento de drenajes o tuberías al interior del establecimiento que comprometa la calidad de los productos y/o presencia de plagas.		X
10-Se han desarrollado actividades previas de control de plagas y se dispone de los registros de los mismos.	X	
11- El personal conoce las condiciones mínimas de saneamiento básico de la organización y ha recibido capacitación.	X	
12- El establecimiento cuenta con profesional (es idóneo que promueva adecuadas condiciones de saneamiento ambiental).	X	
13- Se cuenta con el número de baños en calidad y cantidad de acuerdo a los requerimientos técnicos y legales.	X	
14-Las condiciones de almacenamiento de materiales son apropiadas evitando albergue y reproducción de plagas.	X	
15- Las instalaciones eléctricas son mantenidas apropiadamente evitando albergue y proliferación de plagas y riesgos ocupacionales.	X	

Tipo de plaga para controlar:

TIPIFICACION DE		
	AUSEN	PRES
Roedores		
Cucarachas		
Moscas		
Mosquitos		X
Ácaros		
Pulgas		
Hormigas		
Polillas		
Arañas		
Otros		

TIPOS DE CONTROL

Control físico	Control mecánico	Control químico	Control biológico	Control cultural
		SOLFAC		FOLLETO

Saneamiento Ambiental Integral Colombia
Contratista Fumigación Lavado de Tanque Cursos
Manipulación Venta y Recarga de Extintores
Cel 316 [illegible] NIT 79624918

FIRMA QUE REALIZA LA INSPECCION: _____ CÓDIGO: 01784918

Observaciones: SE RECOMIENDA PONER EN PRACTICA PLAN BASICO DE SANEAMIENTO, REALIZAR HERMETIZACION EN AREAS BAJAS DE LAS PUERTAS Y POSIBLES VIAS DE ACCESO YA INDICADAS AL PERSONAL DE ACOMPAÑAMIENTO ASIGNADO POR EL ESTABLECIMIENTO, SACAR BASURAS DE FORMA PERIODICA Y EVITAR ACUMULACION DE ELEMENTOS NO PERTENECIENTES A LA LABOR PARA ASI EVITAR PLAGAS, SE INDICA RIESGOS PARA LA SALUD PUBLICA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS Y POR QUE EVITARLAS EN EL ESTABLECIMIENTO, SE DEBE REALIZAR UN ESFUERZO A LOS 7 DIAS POSTERIORES DE LA PRIMER APLICACIÓN EL CUAL TENDRA EL MISMO COSTO DEL INICIAL.

RECIBO Y ACEPTO A CONFORMIDAD LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS

FIRMA QUIEN RECIBE _____ NÚMERO DE IDENTIFICACION _____

Powered by CamScanner
540160578

GS-2023004107-ESINC

SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
CALLE 38 99B-03 SUR 5162312 3202831393
CORREOS: higienyseguridadmedioambiente@hotmail.com OTRO: SAICOLOMBIA@HOTMAIL.COM
NIT: 79624918-1

24 hr/7

RECOMENDACIONES

Leer cuidadosamente las siguientes recomendaciones y ponerlas en práctica para evitar futuros problemas de salud en general, inconvenientes con muebles, enseres, alimentos, mascotas y efectividad del servicio a realizar, recuerden que la responsabilidad legal por incumplimiento de algún ítem relacionada a continuación será únicamente de su responsabilidad. Nuestra empresa se encarga de realizar los procedimientos adecuados y de brindarle un buen servicio. Apliquese según sea domiciliario, comercial u otro.

Recomendaciones antes de iniciar la fumigación

- Señalizar las áreas y7o informar oportunamente a través de circulares sobre la programación del servicio
- Realizar la limpieza general evitando encharcamiento
- Cerrar puertas y ventanas
- Retirar materiales que no se utilicen
- Desconectar y proteger los equipos eléctricos y electrónicos antes de iniciar la fumigación
- Despejar las áreas a trabajar (desde se presenta la actividad de las plagas)
- Proteger acuarios
- El día de la fumigación no deben estar presentes las personas con procesos alérgicos y/o asmáticos, mujeres embarazadas, niños y mascotas.
- Si es posible alejar los muebles de las paredes aproximadamente 10 cm.
- Levantar y guardar en un lugar neutro de olores y de contaminantes del entorno los productos de consumo alimenticio y de aseo personal, incluyendo vasos, platos, ollas, cepillos de dientes, etc.
- Desocupar cajones, mesones y muebles para facilitar el servicio.

RECOMENDACIONES DURANTE LA FUMIGACION

- Si es necesario que una persona acompañe al técnico, debe utilizar protección respiratoria, visual adecuada, obligatoriamente, en caso de ingresar al lugar fumigado sin la debida protección cada persona asumirá su responsabilidad.
- Evitar la presencia de personas en el área a tratar excepto en técnico.
- Mantener en completa supervisión niños y animales
- En caso de querer entrar al lugar fumigado avisar en voz alta.

RECOMENDACIONES AL TERMINAR LA FUMIGACION

- Una vez el técnico termine de fumigar no deben ingresar al área por un periodo promedio de 1 a 3 horas
- Realizar una adecuada ventilación del área antes de ocupar el lugar
- Acatar las recomendaciones que le suministra el técnico que realizo el servicio.
- Animales muertos pueden ser manipulados por personas autorizadas
- No lavar las áreas tratadas especialmente pisos y paredes donde indique el técnico para mayor efecto del producto aplicado; en caso de incomodidad por presencia del olor se recomienda realizar proceso de limpieza y desinfección
- Los utensilios de cocina que no se hayan guardado deben ser lavados antes de utilizarlos
- Interactuar con el operario sobre medidas preventivas
- Cualquier inquietud comunicarse con la empresa

540160578

Powered by CamScanner

SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
NIT 79624918-1
SERVICIOS TECNICOS
CALLE 38 99B-03 SUR TEL:3202831393
higieneparaelmedioambiente02@hotmail.com
Visitanos en la web: http: //higieneparaelmedioam.wix.com/higieneparaelmedioam

FICHA TECNICA DE SERVICIO
SANEAMIENTO AMBIENTAL

DEPARTAMENTO	:	**CUNDINAMARCA**
MUNICIPIO	:	**BOGOTÁ D.C**
ENTIDAD	:	**ESTABLECIMIENTO**
POBLACIÓN	:	**INDEFINIDA**
ENTIDAD PRESTANTE	:	**SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA**

EJECUCIÓN

LITROS CONSUMIDOS	:	**6,00 LITROS**
EQUIPOS	:	**2**
ESPECIFICACIÓN	:	**FUMIGACIÓN LOCAL**
TÉCNICOS	:	

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO QUIMICO	:	**SOLFAC E.C. 050**
COMPOSICIÓN	:	**CYFLUTHRIN 5%**
DESCRIPCIÓN	:	**PIRETROIDE**
TOXICIDAD	:	**III**
ACCIÓN	:	**INGESTIÓN Y CONTACTO**
SUMINISTRO	:	**6 ml X LITRO DE AGUA**
MODO	:	**EQUIPO FUMIGACION 10 LITROS**
APLICACIÓN	:	**ASPERSIÓN LIQUIDA**
ANTÍDOTO	:	**NO ESPECIFICO – CONSULTAR MEDICO**

SEGURIDAD INDUSTRIAL

OVEROL ENTERIZO
GAFAS
BOTAS – GUANTES – RESPIRADOR

LA EMPRESA PRIVADA AL SERVICIO DE LA HUMANIDAD POR UN PLANETA SANO

540160578
Powered by CamScanner

GS-2023-074107-ESINC

AMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
79624918-1
CALLE 38 998-03 SUR TEL:5162312-3202831393
higieneparaelmedioambiente02@hotmail.com
WWW.SANEAMIENTOAMBIENTALINTEGRALCOLOMBIA.COM

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE DE SECRETARIA DE SALUD AÑO 2022

CONCEPTO SANITARIO
LA ESCUELA Y RESTAURANTE DE
LA ESCUELA DE INVESTIGACION
CRIMINAL
JULIO 2023

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitario a programas de control de plagas, toma de muestras de agua potable, manipulación de alimentos

Acta Número SQ07C 003512

ESE: Sin Identificar E.S.E. Fecha 12 / 12 / 2022

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento 209426	Número de Inscripción 4000000983	Número de carpeta 1436

Nombre establecimiento: Sin Identificar
Razón social: Sin Identificar
NIT 79624918 1 Sede: Única
Dirección: K 38 Sur 99B 03
Localidad: Sin Identificar
Upz: 88 Rincón Santo
Barrio: Las Ramiras
Teléfono: 3002559232
Correo electrónico para notificación: higieneparaelmedioambiente02@hotmail.com
Nombre propietario: Julio Cesar Castro
Tipo de documento: CC CE TI PA PS PTP Número documento: 79624918
Nombre representante legal: Sin Identificar
Tipo de documento: CC CE TI PA PS PTP Número documento:
Dirección de notificación: K 38 Sur 99B 03
Persona atendió la visita del establecimiento: SI NO
Cargo: Auxiliar Administrativo
Tipo de vinculación: Contratista Propietario Otro
Número de trabajadores: 6
Días de funcionamiento: Lunes a Sabado Horario: 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	HORA INICIAL	HORA FINAL
Visita 1	16	11	2022	FAVORABLE CON RECOMENDACIONES	10	
Visita 2						
Visita 3						
Visita 4						

MOTIVO DE LA VISITA

Programada	Solicitud del interesado Número de radicado	Asociada a quejas por riesgos y factores Número de radicado
Solicitud oficial Número de radicado	Evento de alerta en salud pública	Solicitud de prácticas de proyectos Proyectos universitarios activos

Otro Especifique:

2. INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar	Número	Hallazgos
2.1 Número de trabajadores administrativos hombres	0	
2.2 Número de trabajadores administrativos mujeres	1	
2.3 Número de trabajadores operativos hombres	1	
2.4 Número de trabajadores operativos mujeres	0	
2.5 Número de trabajadores menores de edad	0	
2.6 Número de turnos de personal operativo por día	1	
2.7 Horas por turno por trabajador	8	

*Si diligencia esta información, no solicitar la relación de trabajadores

Hoja 1/7

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitario a programas de control de plagas, toma de muestras de agua potable, manipulación de alimentos

Acta Número SQ07C 003512

Concepto Sanitario: Favorable Favorable con requerimientos Desfavorable

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los establecimientos y personas que intervienen en la misma, hoy del mes de [illegible] en Bogotá D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Giovanni Lopez Guzman
Tipo de documento: CC
Número de documento: 79793598
Profesión u oficio: Ingeniero Ambiental
Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Sin Identificar Cargo: Auxiliar Administrativo
Tipo de documento: CC CE TI PA PS PTP
Número de documento: 1016025505
Cargo: Representante legal Propietario Encargado
Firma:

Hoja 2/7

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

540160578
Powered by CamScanner

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

Yolimar Arturo
Garcia Rico
Oficios varios
C.c.: 9020258
Rh: O+
Calyx
Osiph Escalante
Aragon
Alexis de Jesus
Murcham Carrasca
Nelcy Rodriguez
Angelimar Del Valle
Martinez Montero

540160578

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S

MANIPULACION DE ALIMENTOS Y LICORES

CARRERA 69L N° 64D –67 TEL:3202831393

NIT 1014223643-5



CERTIFICA A

FOTO

NOMBRES Y APELLIDOS

ALEXIS DE JESUS MARCHAN CARRASCO

DOCUMENTO

`6672649

Asistió a la capacitación que tiene un Duración de 40 horas al año acorde a la RES 2674/2013

Fecha de expedición: 19 /07/2023 Vigencia: un año

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

GS-2023-004107-ESINC

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO
OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

INFORMACION GENERAL						
FECHA	DIA	18	MES	07	AÑO	2023
NOMBRES Y APELLIDOS	ALEXIS DE JESUS MARCHAN CARRASCO					
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	6672649					

EXAMENES DE LABORATORIO REALIZADOS			
EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS	RESULTADOS
KOH DE UÑAS	KOH	UÑAS MANO DERECHA	NEGATIVO
		UÑAS MANO IZQUIERDA	NEGATIVO
FROTIS DE GARGANTA	TINCION DE GRAM	REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA
		BACILO GRAM NEGATIVO	ESCASA
FISICO	REVISION GENERAL	PIEL	NO EVIDENCIA ENFERMEDADES

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades Infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/A Para manipular alimentos.		
APTO SIN RESTRICCIONES X	APTO CON RECOMENDACIONES	APTO CON RESTRICCIONES

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos postulares adecuados, usó de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud.

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ
Médico General

DR. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG.52928483

Sede: Carrera 21 Nº 23-38 sur Barrio: Olaya –Bogotá D.C.
Teléfono: 3001424618

Powered by CamScanner

540160578

GS-2023-004107-ESINC

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CÓDIGO: PCP 002
		VERSIÓN: 1
		MODIFICACION 11/08/2022
		APROBADO

DATOS GENERALES DEL CAPACITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA CAPACITADORA: HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S
DIRECCION DE NOTIFICACION: CARRERA 69L Nº 64D-67 **TELEFONO:** 3202831393
NOMBRE DEL CAPACITADOR: LUCY NATHALY PARRA PEREZ **DOCUMENTO:** 1057586298

DATOS GENERALES LA CAPACITACION

ESTABLECIMIENTO: HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S **DIRECCION:** CARRERA 69L Nº 64D-67

TELEFONO: 3202831393 **BARRIO:** ESTRADA **LOCALIDAD:** ENGATIVA **FECHA:** 19 JULIO 2023

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

TEMA CAPACITACION	HORAS	JUL 2023	OCT 2023	ENE 2024
NORMATIVIDAD RES 2674/2013 CONCEPTOS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS / CLASIFICACION DE ALIMENTOS / TIPOS DE CONTAMINACION / SALUD PUBLICA /PUNTOS CRITICOS DE CONTROLIDENTIFICACION MEDICION Y ASEGURAMIENTO / PREV. PLAGAS LIMPIEZA Y DESINFECCION	3.5			
ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS /PUNTOS CRITICOS DE CONTROLIDENTIFICACION MEDICION Y ASEGURAMIENTO SEGUNDA PARTE /PLAN DE SANEAMIENTO / MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE PROTECCION.	3.5			
TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS/ ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS/ METODOS DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS/ LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y UTENSILIOS /ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	3.5			

LISTA DE ASISTENCIA

Nº	NOMBRE	DOCUMENTO	FIRMA
1	ALEXIS DE JESUS MARCHAN CARRASCO	6672649	

JUSTIFICACION:
ESTE PROGRAMA BRINDA LOS CONCEPTOS BÁSICOS Y LAS METODOLOGÍAS ADECUADAS PARA LOGRAR SEGURIDAD ALIMENTARIA, ASI EVITAR LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, CONSERVANDO LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTOS ALIMENTICIO; MANTENIENDO CONTROLES EN LOS AMBIENTES, MANIPULADOR, EQUIPOS Y UTENSILIOS QUE ESTÁN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

OBJETIVOS:
- CONOCER LA NORMATIVIDAD LEGAL CON RELACIÓN A LOS ALIMENTOS
- CONOCER LOS PRINCIPIOS DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS
- CONCIENTIZAR ACERCA DE LA RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA CADENA PRODUCTIVA ACORDE A SU LABOR
- RECONOCER LAS CONSECUENCIAS NEGATIVAS EN MATERIA DE SALUD PÚBLICA DE UNA MALA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- IDENTIFICAR ALTERNATIVAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y FORMAS DE CONTAMINACIÓN POSIBLES

METODOLOGIA : EXPOSICIÓN PERMANENTE DE LOS TEMAS RELACIONADOS ANTERIORMENTE, DURANTE UN AÑO DIVIDIDO EN TRES MÓDULOS

RECURSOS:
- MATERIAL DIDÁCTICO, PARTICIPACIÓN Y EXPLICACIÓN DE TEMAS TRATADOS
- COMPUTADOR Y VIDEOBEAM
- EVALUACIÓN
- MEMORIAS DEL CURSO.

540160578
Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CÓDIGO: PCP 002
		VERSIÓN: 1
		MODIFICACION 11/08/2022
		APROBADO

COPNIA

Certificado vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD/2022-115746

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que LUCY NATHALI PARRA PEREZ, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1057584218, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERO DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 1725-409878 desde el 28 de Diciembre de 2018, cumpliendo los requisitos establecidos en la Ley Nacional 842 de 2003.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra VIGENTE

3. Que el(la) profesional(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra ACTIVO

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ejecutoriados.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá D.C., a los treinta y uno (31) días del mes de Marzo del año dos mil veintidós (2022).

Edwin Dario Ochoa Arbeláez
Director General

Fecha de validez(*)

(*) De acuerdo con lo establecido en el artículo 15 de la Ley 842 de 2003, la vigencia de la matrícula profesional está condicionada al pago de los derechos anuales correspondientes. Para verificar el estado de la matrícula profesional, puede ingresar a la página web de COPNIA (www.copnia.gov.co) en el link de Verificación de Matrículas.

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA - COPNIA
Cra 7 No 9 - 57 - Teléfono 3171511 - Bogotá D.C.
e-mail: contactenos@copnia.gov.co
www.copnia.gov.co

COPNIA

Matrícula Profesional No.
1725-409878 BYC
Fecha de Expedición: 28/12/2018

Nombre:
LUCY NATHALI
PARRA PEREZ
Identificación:
C.C. 1057584218
Profesión:
INGENIERO DE ALIMENTOS
Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA

Este es un documento público expedido en virtud de la Ley 842 de 2003, que autoriza su titular a ejercer como ingeniero en el Territorio Nacional.

DIRECTOR GENERAL

En caso de extravío debe ser reportado al COPNIA, Calle 78 No 9-57 primer piso
Línea Nacional 01 8000 116590

Powered by CamScanner

540160578

GS-2023-004107-ESINC

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CÓDIGO: PCP 002 VERSIÓN: 1 MODIFICACION 11/08/2022 APROBADO

Cámara de Comercio de Bogotá

Cámara de Comercio de Bogotá
Sede Virtual

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL

Fecha Expedición: 30 de marzo de 2022 Hora: 15:03:28
Recibo No. AA22510453
Valor: $ 3,200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A22510453X3564

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

LA MATRÍCULA MERCANTIL PROPORCIONA SEGURIDAD Y CONFIANZA EN LOS NEGOCIOS. RENUEVE SU MATRÍCULA MERCANTIL A MÁS TARDAR EL 31 DE MARZO Y EVITE SANCIONES DE HASTA 17 S.M.L.M.V.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Nombre: CASTRO RIVERA ANA ISABEL
C.C. 1.014.223.643
NIT: 1.014.223.643-5 Administración : Direccion Seccional De Impuestos De Bogota
Domicilio principal: Bogotá D.C.

MATRÍCULA

Matricula No. 03357303
Fecha de matricula: 24 de marzo de 2021
Último año renovado: 2022
Fecha de renovación: 30 de marzo de 2022
Grupo NIIF: GRUPO III. Microempresas

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Carrera 69 L 64 D 67
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico: anasofia1014228@gmail.com
Teléfono comercial 1: 3202831393
Teléfono comercial 2: No reportó.
Teléfono comercial 3: No reportó.

Dirección para notificación judicial: Carrera 69 L 64 D 67 Apartamento 201
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico de notificación: anasofia1014228@gmail.com
Teléfono para notificación 1: 3202831393
Teléfono para notificación 2: No reportó.
Teléfono para notificación 3: No reportó.

Superintendencia de Industria y Comercio
Delegatura para Asuntos Jurisdiccionales
Trámite

540160578

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CÓDIGO: PCP 002
		VERSIÓN: 1
		MODIFICACION 11/08/2022
		APROBADO

RESOLUCION 2674/2013

Artículo 12. Educación y capacitación. 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. Las empresas deben 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 ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas 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.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida. Parágrafo 1. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. Parágrafo 2. El manipulador de alimento.
s debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución. Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución. Parágrafo 2. La autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo.

Powered by CamScanner

540160578

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CÓDIGO: PCP 002 VERSIÓN: 2 PAGINA: 1 de 5

Nombre: Alexis de Jesus Morchon
Fecha: 18/07/2023

Completar las siguientes frases CON UNA X

1. **Resolución que regula todos lo relacionado con manipulación de alimentos.**

- ○ **1500 /**
- ○ **2674 /2013**
- ○ **5100/ 2016**

Q= 10

2. **Que significa B.P.M**
   - ○ **Buenas Prácticas de Manufactura**
   - ○ **Buenas Pericias de Mantenimiento**
   - ○ **Bondades Pertenecientes a los Materiales**

3. **Si durante la manipulación de alimentos sufre una herida en las manos es recomendable:**

- ○ **Lavarse bien la herida antes de continuar con la tarea**
- ○ **Desinfectar y cubrirla con un apósito impermeable antes de continuar**
- ○ **Desinfectarla con alcohol y poner una gasa**

4. **La legislación obliga a proteger los alimentos, mediante vitrinas de cristal, del contacto directo con el público:**

- ○ **Para evitar sustracciones o bien actos vandálicos**
- ○ **Para facilitar su exposición ordenada y atractiva**
- ○ **Para evitar la acción de los gérmenes que puedan llegar a través del polvo y del propio público**

5. **Fumar o mascar chicle mientras se desarrollan operaciones de manipulación de alimentos:**

- ○ **No está permitido, bajo ningún concepto**
- ○ **Se puede si se cuenta con autorización**
- ○ **Depende del producto u operación**

540160578

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

REPÚBLICA DE COLOMBIA

PERMISO POR PROTECCIÓN TEMPORAL

MIGRACIÓN
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

No. 6672649

COL

MARCHAN CARRASCO
APELLIDOS

ALEXIS DE JESUS
NOMBRES

VEN — M
NACIONALIDAD — SEXO

22320646
DNI Nro.

09-04-1994
FECHA DE NACIMIENTO

08-04-2022 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

30-05-2031
FECHA DE VENCIMIENTO

VISIBLES



FIRMA

Powered by CamScanner

. GS-2023-004107-ESINC

POSITIVA
COMPAÑÍA DE SEGUROS

CERTIFICADO DE AFILIACIÓN

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

HACE CONSTAR QUE:

Verificada la base de datos de afiliación en el ramo de Riesgos Laborales de **POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.** se identificó que **ALEXIS DE JESUS MARCHAN CARRASCO** con **PT No. 6672649**, registra afiliación en nuestra ARL, con la siguiente información:

Datos del Empleador	Datos de la Relación Laboral
Empleador: N 1014184271 - FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	Fecha de última cobertura: 21/07/2023 Estado Afiliación: ACTIVO Tipo Vinculación: TRABAJADOR DEPENDIENTE Clase de Riesgo: 3 Cargo : COCINERO COMIDAS RAPIDAS Fecha fin de Retiro: SIN FECHA DE RETIRO

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 202301017394090

Esta certificación se expide en la ciudad de Bogotá D.C. a los 22 días del mes de julio de 2023.

Cordialmente

GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES
POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

540160578
Powered by CamScanner

E0254068

INDICE DERECHO

El titular de este documento debe notificar a Migración Colombia cualquier cambio en la condición o información migratoria.

Juan Francisco Espinosa Palacios
Director General de Migración Colombia

MIGRACIÓN
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
www.migracioncolombia.gov.co

IPCOL6672649<<6<<<<<<<<<<<<<<<
9404092M3105308VENE0254068<<<7
MARCHAN<CARRASCO<<ALEXIS<DE<JE

GS-2026-004107-ESINC
Powered by CamScanner
5401160578

GS-2023-004107-ESINC



SOBRE MI

Conseguir un puesto de trabajo que me permita aplicar mis experiencias y conocimientos en mi sector y en las distintas áreas de la empresa para así desarrollarme profesionalmente para el buen desempeño de la funciones asignadas

DATOS PERSONALES

Edad
29

Nacionalidad
Venezolana

Dirección
Bosa San Bernardino

Numero de documento
6672649 (PTT)

CONTACTO

alxmarchan2390@gmail.com

3002685497

Introduce tu facebook

Introduce tu linkedin

Alexis De Jesús Marchan Carrasco

TU PROFESIÓN O ESPECIALIDAD

EXPERIENCIA LABORAL

- **Dibujante Digital** 11/04/2022 - 01/07/2023
  ALCALDÍA DEL MUNICIPIO TORRES DPTO DE CATASTRO
  Dibujante Digital de los planos de mensura (croquis de levantamiento)

- **Encargado** 05/09/2020 - 19/03/2022
  COME A 1500
  Encargado administrativo de y de materia prima

- **Mesero** 01/09/2018 - 03/09/2020
  DE LOCAL
  Atención al cliente, encargado del bar

- **Mesero** 09/10/2017 - 30/08/2018
  BOLERA SAN FRANCISCO
  Atención al cliente, encargado de bar

EDUCACIÓN

- **Bachiller en ciencias** 2005 - 2010
  LICEO EGIDIO MONTESINOS

- **Licenciatura en ciencias matemáticas (no culminado)** 2010 - 2014
  UNIVERSIDAD CENTROOCCIDENTAL LISANDRO ALVARADO

HABILIDADES

Trabajo en equipo Trabajo bajo presión

Cumplir las normas y pertenencias de la empresa

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S

MANIPULACION DE ALIMENTOS Y LICORES

CARRERA 69L N° 64D –67 TEL:3202831393

NIT 1014223643-5



CERTIFICA A

FOTO

NOMBRES Y APELLIDOS

NELCY MARIA RODRIGUEZ

DOCUMENTO

51550703

Asistió a la capacitación que tiene un Duración de 40 horas al año acorde a la RES 2674/2013

Fecha de expedición: 19 /07/2023Vigencia: un año

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO
OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

INFORMACION GENERAL						
FECHA	DIA	18	MES	07	AÑO	2023
NOMBRES Y APELLIDOS	NELCY MARIA RODRIGUEZ					
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	51550703					

EXAMENES DE LABORATORIO REALIZADOS			
EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS	RESULTADOS
KOH DE UÑAS	KOH	UÑAS MANO DERECHA	NEGATIVO
		UÑAS MANO IZQUIERDA	NEGATIVO
FROTIS DE GARGANTA	TINCION DE GRAM	REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA
		COCO GRAM POSITIVO	+
FISICO	REVISION GENERAL	PIEL	NO EVIDENCIA ENFERMEDADES

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades Infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/A Para manipular alimentos.		
APTO SIN RESTRICCIONES X	APTO CON RECOMENDACIONES	APTO CON RESTRICCIONES

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos postulares adecuados, usó de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud.

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

Ana María Aponte Poveda
Reg. 66791002
Bacteriologa

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ
Ced. 52.928.483
Médico General

DR. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG.52928483

Sede: Carrera 21 Nº 23-38 sur Barrio: Olaya –Bogotá D.C.
Teléfono: 3001424618

540160578

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CÓDIGO: PCP 002
		VERSIÓN: 1
		MODIFICACION 11/08/2022
		APROBADO

DATOS GENERALES DEL CAPACITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA CAPACITADORA: HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S
DIRECCION DE NOTIFICACION: CARRERA 69L N° 64D-67 TELEFONO: 3202831393
NOMBRE DEL CAPACITADOR: LUCY NATHALY PARRA PEREZ DOCUMENTO: 1057586298

DATOS GENERALES LA CAPACITACION

ESTABLECIMIENTO: HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S DIRECCION: CARRERA 69L N° 64D-67

TELEFONO: 3202831393 BARRIO: ESTRADA LOCALIDAD: ENGATIVA FECHA: 19 JULIO 2023

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

TEMA CAPACITACION	HORAS	JUL 2023	OCT 2023	ENE 2024
NORMATIVIDAD RES 2674/2013 CONCEPTOS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS / CLASIFICACION DE ALIMENTOS / TIPOS DE CONTAMINACION / SALUD PUBLICA /PUNTOS CRITICOS DE CONTROLIDENTIFICACION MEDICION Y ASEGURAMIENTO / PREV. PLAGAS LIMPIEZA Y DESINFECCION	3.5			
ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS /PUNTOS CRITICOS DE CONTROLIDENTIFICACION MEDICION Y ASEGURAMIENTO SEGUNDA PARTE /PLAN DE SANEAMIENTO / MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE PROTECCION.	3.5			
TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS/ ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS/ METODOS DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS/ LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y UTENSILIOS /ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	3.5			

LISTA DE ASISTENCIA

N°	NOMBRE	DOCUMENTO	FIRMA
1	NELCY MARIA RODRIGUEZ	51550703	

JUSTIFICACION:
ESTE PROGRAMA BRINDA LOS CONCEPTOS BÁSICOS Y LAS METODOLOGÍAS ADECUADAS PARA LOGRAR SEGURIDAD ALIMENTARIA, ASI EVITAR LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, CONSERVANDO LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTOS ALIMENTICIO; MANTENIENDO CONTROLES EN LOS AMBIENTES, MANIPULADOR, EQUIPOS Y UTENSILIOS QUE ESTÁN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

OBJETIVOS:
*CONOCER LA NORMATIVIDAD LEGAL CON RELACIÓN A LOS ALIMENTOS
*CONOCER LOS PRINCIPIOS DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS
*CONCIENTIZAR ACERCA DE LA RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA CADENA PRODUCTIVA ACORDE A SU LABOR
*RECONOCER LAS CONSECUENCIAS NEGATIVAS EN MATERIA DE SALUD PÚBLICA DE UNA MALA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
*IDENTIFICAR ALTERNATIVAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y FORMAS DE CONTAMINACIÓN POSIBLES

METODOLOGIA : EXPOSICIÓN PERMANENTE DE LOS TEMAS RELACIONADOS ANTERIORMENTE, DURANTE UN AÑO DIVIDIDO EN TRES MÓDULOS

RECURSOS:
*MATERIAL DIDÁCTICO, PARTICIPACIÓN Y EXPLICACIÓN DE TEMAS TRATADOS
*COMPUTADOR Y VIDEOBEAM
* EVALUACIÓN
*MEMORIAS DEL CURSO.

540160578
Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CÓDIGO: PCP 002
		VERSIÓN: 1
		MODIFICACION 11/08/2022
		APROBADO

COPNIA

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-1021115749

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que LUCY NATHALI PARRA PEREZ, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1057582838, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 15254-409878 desde el 28 de Diciembre de 2018, otorgada(o) mediante Resolución Nacional 1107.

2. Que el(la) matrícula(o) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra VIGENTE

3. Que el(la) profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético profesionales

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético profesionales

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los veintiuno (21) días del mes de Marzo del año en curso (2022).

Rubén Darío Ochoa Morales
Director General

Firma del titular(a)

El uso de la información aquí contenida es responsabilidad de quien la solicita de conformidad con la Ley 1581 de 2012 y demás normas que la reglamenten, adicionen o modifiquen. El presente certificado no constituye patente de idoneidad, ni habilita para ejercer la profesión, ni reemplaza el título profesional. Para verificar la autenticidad de este certificado ingrese a www.copnia.gov.co

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA - COPNIA
Cra 7 No 9 - 57 - Teléfono 3376111 - Bogotá D.C.
e-mail: contacto@copnia.gov.co
www.copnia.gov.co

COPNIA

Matrícula Profesional No.
15254-409878 BYC
Fecha de Expedición: 28/12/2018

NOMBRE
LUCY NATHALI
PARRA PEREZ

Identificación
C.C. 1057582838

Profesión
INGENIERO DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA

Este es un documento público expedido en virtud de la Ley 842 de 2003, que autoriza al titular a ejercer como Ingeniero en el Territorio Nacional.

DIRECTOR GENERAL

En caso de extravío debe ser remitida al COPNIA, Cra 7 # No. 9-57 primer piso
Línea Nacional 01 8000 116590

Powered by CamScanner

540160578

GS-2023-004107-ESINC

Cámara de Comercio de Bogotá

Cámara de Comercio de Bogotá
Sede Virtual

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL

Fecha Expedición: 30 de marzo de 2022 Hora: 11:03:38
Recibo No. AA22310453
Valor: $ 3,200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A22310453E3364

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

LA MATRÍCULA MERCANTIL PROPORCIONA SEGURIDAD Y CONFIANZA EN LOS NEGOCIOS. RENUEVE SU MATRÍCULA MERCANTIL A MÁS TARDAR EL 31 DE MARZO Y EVITE SANCIONES DE HASTA 17 S.M.L.M.V.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Nombre: CASTRO RIVERA ANA ISABEL
C.C. 1.014.223.643
NIT: 1.014.223.643-5 Administración : Direccion Seccional De Impuestos De Bogota
Domicilio principal: Bogotá D.C.

MATRÍCULA

Matricula No. 03357303
Fecha de matricula: 24 de marzo de 2021
Último año renovado: 2022
Fecha de renovación: 30 de marzo de 2022
Grupo NIIF: GRUPO III. Microempresas

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Carrera 69 L 64 D 67
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico: anasofia1014220@gmail.com
Teléfono comercial 1: 3202831393
Teléfono comercial 2: No reportó.
Teléfono comercial 3: No reportó.

Dirección para notificación judicial: Carrera 69 L 64 D 67 Apartamento 201
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico de notificación: anasofia1014220@gmail.com
Teléfono para notificación 1: 3202831393
Teléfono para notificación 2: No reportó.
Teléfono para notificación 3: No reportó.

Sede Virtual Cámara de Comercio de Bogotá Trujillo

540160578

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CÓDIGO: PCP 002
		VERSIÓN: 1
		MODIFICACION 11/08/2022
		APROBADO

RESOLUCION 2674/2013

Artículo 12. Educación y capacitación. 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. Las empresas deben 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 ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas 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.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida. Parágrafo 1. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. Parágrafo 2. El manipulador de alimento
s debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución. Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución. Parágrafo 2. la autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo.

540160578

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CÓDIGO: PCP 012
		VERSIÓN: 2
		PAGINA: 1 de 5

Nombre: Yolay Maria R
Fecha: 19 /07/2023

Completar las siguientes frases CON UNA X

1. Resolución que regula todos lo relacionado con manipulación de alimentos.

- [ ] 1500 /
- [ ] 2674 /2013
- [ ] 5100/ 2016

2. Que significa B.P.M

- [ ] Buenas Prácticas de Manufactura
- [ ] Buenas Pericias de Mantenimiento
- [ ] Bondades Pertenecientes a los Materiales

C=10

3. Si durante la manipulación de alimentos sufre una herida en las manos es recomendable:

- [ ] Lavarse bien la herida antes de continuar con la tarea
- [ ] Desinfectar y cubrirla con un apósito impermeable antes de continuar
- [ ] Desinfectarla con alcohol y poner una gasa

4. La legislación obliga a proteger los alimentos, mediante vitrinas de cristal, del contacto directo con el público:

- [ ] Para evitar sustracciones o bien actos vandálicos
- [ ] Para facilitar su exposición ordenada y atractiva
- [ ] Para evitar la acción de los gérmenes que puedan llegar a través del polvo y del propio público

5. Fumar o mascar chicle mientras se desarrollan operaciones de manipulación de alimentos:

- [ ] No está permitido, bajo ningún concepto
- [ ] Se puede si se cuenta con autorización
- [ ] Depende del producto u operación

540160578

Powered by CamScanner

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

GS-2023-004107-ESINC

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **51.550.703**

RODRIGUEZ

APELLIDOS

NELCY MARIA

NOMBRES



FIRMA

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC



FECHA DE NACIMIENTO **23-OCT-1959**

CHAPARRAL
(TOLIMA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.60	**A+**	**F**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

03-DIC-1978 BOGOTA D.C.

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

A-1500150-00569014-F-0051550703-20140506 **0038**3 10136A 1 1162805273

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS

EN CASO DE ACCIDENTE DE TRABAJO

Diríjase a la Institución Prestadora de Salud (IPS) asignada en la línea Positiva 01 8000 111 170, en Bogotá (601) 330 7000.

www.positiva.gov.co

LA ASEGURADORA DE TODOS LOS COLOMBIANOS

NELCY MARIA

RODRIGUEZ

51550703

FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ

1014184271

lady.martinez

540160578

GS-2023-004107-ESINC

HOJA DE VIDA

CURRICULUM VITAE minerva 10-00

Ciudad	Fecha	Empleo o cargo solicitado	Código cargo
Bogotá	26 | 07 | 2023		

I. DATOS PERSONALES

(*) Respuesta opcional Art. 111 decreto 2150 de 1995 — (*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 Art. 5 convenio 111 OIT

Primer apellido	Segundo apellido	Nombres
Rodriguez		Neley Mauricio

Profesión, ocupación u oficio	Años de experiencia laboral	¿Cuánto es su aspiración salarial?
Comerciante	20	$ 1300.000

Lugar de nacimiento	(*) Fecha de nacimiento	(*) Estado civil
Chaparral Tolima	23 | 10 | 1959	Soltero

Dirección domicilio	Barrio	Teléfono
Kra 13B Bis # 42-38 Sur	San Jorge Sur	3204631301

Cédula de ciudadanía: N°	(**) Libreta militar N°	
51530703		
Expedida en: Bogotá Cundinamarca	Distrito N°	Primera clase: ☐ Segunda clase: ☐

FOTOGRAFÍA RECIENTE
Tamaño 3 x 4 cms.

Licencia de conducción	¿Vivienda propia?	Nombre del arrendador	Teléfono	Valor del arriendo
	Si ☐ No ☒	Alexa Sueva		

¿Está trabajando actualmente?	¿En qué empresa?		Tipo de contrato
Si ☒ No ☐	Co-184	Empleado ☐ Independiente ☒	Aseo

II. EDUCACIÓN Y APTITUDES

	Establecimiento	Ciudad	Último grado cursado	Fecha
Primaria	Tolima	Chaparral	5°	
Bachillerato	Tolima	Chaparral	11°	
Educación Superior	—	—	Años cursados —	

Título obtenido y/o especialidad —

Tipo de formación: Técnica ☒ Tecnológica ☐ Profesional ☐

¿Qué estudios realiza actualmente? ninguno — Horario:

III. EXPERIENCIA LABORAL

(Relacione laboral los últimos dos empleos que usted ha desempeñado comenzando por el último o actual. Si necesita más detalles diligencie una hoja por separado. Estos datos serán verificados y su veracidad es responsabilidad del trabajador.)

Nombre de la última o actual empresa	Dirección	Teléfono(s)
Independiente	Barrio San Jorge # 42-38 Sur	3204631301

Nombre de su jefe inmediato	Cargo(s) desempeñado(s) por usted

Funciones realizadas

Fecha de ingreso	Fecha de retiro	Sueldo inicial	Sueldo final o actual
		$	$

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa	Dirección	Teléfono(s)

Nombre de su jefe inmediato	Cargo(s) desempeñado(s) por usted

Funciones realizadas

Fecha de ingreso	Fecha de retiro	Sueldo inicial	Sueldo final
		$	$

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Prohibida su reproducción total o parcial sin autorización de minerva. Ley 23 de 1982 Art. 51 y 52

54016578

IV. TRAYECTORIA POR EMPRESAS (Marque con una (X) en que clase de empresas ha trabajado o tiene experiencia)

AGRICULTURA		Textiles y Confecciones		Metalurgia		COMERCIO		SALUD	
GANADERÍA / AVICULTURA		Cuero y Calzado		Maquinaria		HOTELES Y RESTAURANTES		EDUCACIÓN	
MINERÍA		Papel y Cartón		Automotores		TRANSPORTE		SEGUROS	
PETRÓLEO / GASOLINA		Editorial y Artes Gráficas		Muebles		BODEGAJE		VIGILANCIA	
INDUSTRIA		Químico y Farmacéutico		Reciclaje		COMUNICACIONES		OTRO	
Alimentos y Bebidas		Caucho y Plástico		ELECTRICIDAD / GAS / AGUA		FINCA RAÍZ			
Tabaco		Vidrio, Cerámica y Cemento		CONSTRUCCIÓN		INFORMÁTICO			

V. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja	
Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad
N° de personas que dependen económicamente del solicitante	Parentesco	Edades	
Nombre(s) padre(s)	Profesión, ocupación u oficio		

VI. REFERENCIAS PERSONALES (Indique dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores)

1.-	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
2.-	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono

VII. INFORMACIÓN ADICIONAL

¿Quién le sugirió solicitar empleo en esta empresa? Anuncio ☐ Amigo ☐ Agencia ☐ Otro ☐	¿Lo recomienda alguien que trabaja en esta empresa? Si ☐ No ☐
Nombre de la persona que lo recomienda	División o departamento
Si tiene parientes en esta empresa menciónelos	

Nota importante

Favor no llamar por teléfono, ni concurrir a preguntar por el resultado de esta solicitud. Nosotros le avisaremos, gracias.

Certificación

Para todos los efectos legales, certifico que todas las respuestas e informaciones anotadas por mí, en la presente hoja de vida son veraces (C. S. T., Art. 62 Núm. 1°) Régimen Laboral Colombiano § 1057 (Legis).

Firma del solicitante

C.C.

VIII. ADMINISTRACIÓN PROCESO DE SELECCIÓN (Espacio exclusivo para el empleador)

Concepto primer entrevistador:			
		Vo. Bo. como candidato. Firma	Fecha
Concepto segundo entrevistador:			
		Vo. Bo. como candidato. Firma	Fecha
Conclusiones			
			Fecha
Candidato seleccionado definitivamente Si ☐ No ☐		Contrátese a partir del	Sueldo $
Candidato elegible próximamente Si ☐ No ☐		Cargo	Tipo de contrato

Referencias verificadas por	Primer entrevistador	Segundo entrevistador	Firma de quien autoriza contratación

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S

MANIPULACION DE ALIMENTOS Y LICORES

CARRERA 69L N° 64D –67 TEL:3202831393

NIT 1014223643-5



CERTIFICA A

FOTO

NOMBRES Y APELLIDOS

ANGLIMAR DEL VALLE MARTINEZ

DOCUMENTO

6456904

Asistió a la capacitación que tiene un Duración de 40 horas al año acorde a la RES 2674/2013

Fecha de expedición: 19 /07/2023Vigencia: un año

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO
OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

INFORMACION GENERAL						
FECHA	DIA	18	MES	07	AÑO	2023
NOMBRES Y APELLIDOS	ANGLIMAR DEL VALLE MARTINEZ					
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	6456904					

EXAMENES DE LABORATORIO REALIZADOS			
EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS	RESULTADOS
KOH DE UÑAS	K OH	UÑAS MANO DERECHA	NEGATIVO
		UÑAS MANO IZQUIERDA	NEGATIVO
FROTIS DE GARGANTA	TINCION DE GRAM	REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA
		BACILO DIFTERO MORFO	ESCASA
FISICO	REVISION GENERAL	PIEL	NO EVIDENCIA ENFERMEDADES

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades Infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/A Para manipular alimentos.		
APTO SIN RESTRICCIONES X	APTO CON RECOMENDACIONES	APTO CON RESTRICCIONES

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos postulares adecuados, usó de elementos de protección adecuados, *"el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud.*

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

Ana María Aponte Poveda
Bacteriologa

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ
Médico General

DR. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG.52928483

Sede: Carrera 21 Nº 23-38 sur Barrio: Olaya –Bogotá D.C.
Teléfono: 3001424618

540160578

Powered by CamScanner

Cendiatra

CERTIFICADO EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE PRE INGRESO

SEDE: CENDIATRA PRINCIPAL | DIRECCIÓN:Av. Calle 19 # 3-50, Barichara Torre A piso 12, Centro | CIUDAD DE LA SEDE: BOGOTÁ

TELÉFONO: 6012826817 - 6012865382 | EMAIL: citas.principal@cendiatra.com | FECHA EXAMEN: 2023-07-18

Nombres y apellidos: ANGLIMAR DEL VALLE MARTINEZ MONTERO
CC: 6456904
Edad: 26 **Sexo:** FEMENINO
Fecha de nacimiento: 19/09/1996
Fecha ingreso: 2023-07-18 / 10:36:25
Empresa: PARTICULAR
Fecha salida: 2023-07-18 / 10:39:27
Empresa usuaria:
Cargo: AUXILIAR



EXÁMENES REALIZADOS

- EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE PRE INGRESO

CONCEPTO DE APTITUD: APTO Y SIN RESTRICCIONES PARA EL CARGO

:

La presente certificación se expide en base a la historia clínica ocupacional del trabajador, la cual tiene carácter confidencial y su manejo está regulado por la resolución 1995 de 1999, resolución 2346 de 2007, resolución 1918 de 2009 las demás normas complementarias. Atendiendo los parámetros definidos en el manual de operaciones. Empresas de transporte: SITP de Transmilenio y la resolución 217 de 2014 del ministerio de transporte. Acepto las anteriores valoraciones Médicas realizadas, hago constar que la información suministrada sobre mi condición de salud es verdadera, y me comprometo a cumplir las recomendaciones y las restricciones a que haya lugar. Cualquier omisión o falsedad será causa justa de finalización del contrato. Artículo 62 CST. La firma de este documento no significa aceptación de los conceptos médicos expresados y de su contenido. Sirve adicionalmente para constatar quien presento la valoración.

VALENTINA SALCEDO
RM: 1020770182
Firma y sello del médico

ANGLIMAR DEL VALLE MARTINEZ MONTERO
PE: 6456904
Firma del paciente

Sedes Bogotá:

Sede principal - Sede Centro - Sede Norte 106 - Sede Norte 86 - Sede Norte 83 - Sede Occidente 1 - Sede Occidente 2 - Sede Occidente 3 - Sede Sur - Sede Sur 2 - Sede Zona Franca

Sedes nacionales:

Barranquilla - Buenaventura - Bucaramanga - Cajicá - Cali - Cartagena - Igabué - Medellín La América - Medellín Aguacatala - Medellín Alpujarra - Materia - Manizales - Pereira - Santa Marta - Villavicencio

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CÓDIGO: PCP 002
		VERSIÓN: 2
		PAGINA: 1 de 5

Nombre: Angelina Del Valle M
Fecha: 18 /07/2023

Completar las siguientes frases CON UNA X

1. **Resolución que regula todos lo relacionado con manipulación de alimentos.**

- [ ] 1500 /
- [ ] 2674 /2013
- [ ] 5100/ 2016

C=NO

2. **Que significa B.P.M**

- [ ] Buenas Prácticas de Manufactura
- [ ] Buenas Pericias de Mantenimiento
- [ ] Bondades Pertenecientes a los Materiales

3. **Si durante la manipulación de alimentos sufre una herida en las manos es recomendable:**

- [ ] Lavarse bien la herida antes de continuar con la tarea
- [ ] Desinfectar y cubrirla con un apósito impermeable antes de continuar
- [ ] Desinfectarla con alcohol y poner una gasa

4. **La legislación obliga a proteger los alimentos, mediante vitrinas de cristal, del contacto directo con el público:**

- [ ] Para evitar sustracciones o bien actos vandálicos
- [ ] Para facilitar su exposición ordenada y atractiva
- [ ] Para evitar la acción de los gérmenes que puedan llegar a través del polvo y del propio público

5. **Fumar o mascar chicle mientras se desarrollan operaciones de manipulación de alimentos:**

- [ ] No está permitido, bajo ningún concepto
- [ ] Se puede si se cuenta con autorización
- [ ] Depende del producto u operación

540160578

Powered by CamScanner

5401160578

REPÚBLICA DE COLOMBIA

PERMISO POR PROTECCIÓN TEMPORAL

MIGRACIÓN
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

No. 6456904

MARTINEZ MONTERO
APELLIDOS

ANGLIMAR DEL VALLE
NOMBRES

VEN — **F**
NACIONALIDAD — SEXO

25507572
DNI Nro.

19-09-1996
FECHA DE NACIMIENTO

02-07-2022 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

30-05-2031
FECHA DE VENCIMIENTO

COL



VISIBLE

FIRMA

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

E2043171

INDICE DERECHO

El titular de este documento debe notificar a Migración Colombia cualquier cambio en la condición o información migratoria.

Juan Francisco Espinosa Palacios
Director General de Migración Colombia

MIGRACIÓN
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
www.migracioncolombia.gov.co

IPCOL6456904<<6<<<<<<<<<<<<<<<
9609196F3105308VENE2043171<<<8
MARTINEZ<MONTERO<<ANGLIMAR<DEL

GS-2023-004107-ESINC
5401160578
lady.martinez lady.martinez
Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CÓDIGO: PCP 002
		VERSIÓN: 1
		MODIFICACION 11/08/2022
		APROBADO

DATOS GENERALES DEL CAPACITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA CAPACITADORA: HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S
DIRECCION DE NOTIFICACION: CARRERA 69L N° 64D-67 **TELEFONO:** 3202831393
NOMBRE DEL CAPACITADOR: LUCY NATHALY PARRA PEREZ **DOCUMENTO:** 1057586298

DATOS GENERALES LA CAPACITACION

ESTABLECIMIENTO: HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S **DIRECCION:** CARRERA 69L N° 64D-67

TELEFONO: 3202831393 **BARRIO:** ESTRADA **LOCALIDAD:** ENGATIVA **FECHA:** 19 JULIO 2023

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

TEMA CAPACITACION	HORAS	JUL 2023	OCT 2023	ENE 2024
NORMATIVIDAD RES 2674/2013 CONCEPTOS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS / CLASIFICACION DE ALIMENTOS / TIPOS DE CONTAMINACION / SALUD PUBLICA /PUNTOS CRITICOS DE CONTROLIDENTIFICACION MEDICION Y ASEGURAMIENTO / PREV. PLAGAS LIMPIEZA Y DESINFECCION	3.5			
ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS /PUNTOS CRITICOS DE CONTROLIDENTIFICACION MEDICION Y ASEGURAMIENTO SEGUNDA PARTE /PLAN DE SANEAMIENTO / MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE PROTECCION.	3.5			
TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS/ ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS/ METODOS DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS/ LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y UTENSILIOS /ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	3.5			

LISTA DE ASISTENCIA

N°	NOMBRE	DOCUMENTO	FIRMA
1	ANGLIMAR DEL VALLE MARTINEZ MONTERO	6456904	

JUSTIFICACION:
ESTE PROGRAMA BRINDA LOS CONCEPTOS BÁSICOS Y LAS METODOLOGÍAS ADECUADAS PARA LOGRAR SEGURIDAD ALIMENTARIA, ASI EVITAR LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, CONSERVANDO LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTOS ALIMENTICIO; MANTENIENDO CONTROLES EN LOS AMBIENTES, MANIPULADOR, EQUIPOS Y UTENSILIOS QUE ESTÁN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

OBJETIVOS:
•CONOCER LA NORMATIVIDAD LEGAL CON RELACIÓN A LOS ALIMENTOS
•CONOCER LOS PRINCIPIOS DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS
•CONCIENTIZAR ACERCA DE LA RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA CADENA PRODUCTIVA ACORDE A SU LABOR
•RECONOCER LAS CONSECUENCIAS NEGATIVAS EN MATERIA DE SALUD PÚBLICA DE UNA MALA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
•IDENTIFICAR ALTERNATIVAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y FORMAS DE CONTAMINACIÓN POSIBLES

METODOLOGIA : EXPOSICIÓN PERMANENTE DE LOS TEMAS RELACIONADOS ANTERIORMENTE, DURANTE UN AÑO DIVIDIDO EN TRES MÓDULOS

RECURSOS:
•MATERIAL DIDÁCTICO, PARTICIPACIÓN Y EXPLICACIÓN DE TEMAS TRATADOS
•COMPUTADOR Y VIDEOBEAM
• EVALUACIÓN
•MEMORIAS DEL CURSO.

540160578
Powered by CamScanner

GS-20233004107-ESINC

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CODIGO: PCP 002
		VERSIÓN: 1
		MODIFICACION 11/08/2022
		APROBADO

COPNIA

Matrícula Profesional No.
15254-409878 BYC
Fecha de Expedición: 28/12/2018

Nombre:
LUCY NATHALI
PIÑAR PEREZ
Identificación:
C.C. 1057535629
Profesión:
INGENIERO DE ALIMENTOS
Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA



HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S NIT 101422364

Este es un documento público expedido en virtud de la Ley 842 de 2003, que autoriza al titular a ejercer como Ingeniero en el Territorio Nacional.

HIGIENE Y CONTROL
AMBIENTAL A Y S
NIT 1014223643-5
Asistencia Curso de Manipulación

DIRECTOR GENERAL

En caso de extravío debe ser remitida al COPNIA. Calle 78 No. 9-57 primer piso
Línea Nacional 01 8000 116590

COPNIA

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2022-1359749

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que LUCY NATHALI PIÑAR PEREZ, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1057535629 se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 15254-409878 desde el 28 de Diciembre de 2018, otorgada(o) mediante Resolución Nacional 1837.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra VIGENTE

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los treinta y uno (31) días del mes de Marzo del año dos mil veintidós (2022).

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S NIT 1014223643-5 Asistencia Curso de Manipulación

Rubén Darío Ochoa Arbeláez

Firma del titular (*)

(*) En el caso de verificar que el titular ejerce la profesión sin poseer la matrícula profesional, se procederá a imponer las sanciones establecidas en la Ley 842 de 2003. Para verificar la firma digital, en la parte inferior del documento aparecerá un número que indica la vigencia y autenticidad del presente documento, ingrese a la página https://www.copnia.gov.co/Paginas/Certificados/CertificadoDigital.aspx e indique el número del certificado que aparece en la misma hoja donde está este documento.

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA – COPNIA
Calle 78 N° 9 - 57 - Teléfono 317 0191 - Bogotá D.C.
e-mail: contactenos@copnia.gov.co
www.copnia.gov.co

Powered by CamScanner

GS-2022004107-ESINC

Cámara de Comercio de Bogotá

Cámara de Comercio de Bogotá
Sede Virtual

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL

Fecha Expedición: 30 de marzo de 2022 Hora: 15:03:38
Recibo No. AA22510453
Valor: $ 3,200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN AA2251045363564

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

LA MATRÍCULA MERCANTIL PROPORCIONA SEGURIDAD Y CONFIANZA EN LOS NEGOCIOS. RENUEVE SU MATRÍCULA MERCANTIL A MÁS TARDAR EL 31 DE MARZO Y EVITE SANCIONES DE HASTA 17 S.M.L.M.V.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Nombre: CASTRO RIVERA ANA ISABEL
C.C. 1.014.223.643
NIT: 1.014.223.643-5 Administración : Direccion Seccional De Impuestos De Bogota
Domicilio principal: Bogotá D.C.

MATRÍCULA

Matricula No. 03357303
Fecha de matricula: 24 de marzo de 2021
Último año renovado: 2022
Fecha de renovación: 30 de marzo de 2022
Grupo NIIF: GRUPO III. Microempresas

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Carrera 69 L 64 D 67
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico: anasofia1014228@gmail.com
Teléfono comercial 1: 3202831393
Teléfono comercial 2: No reportó.
Teléfono comercial 3: No reportó.

Dirección para notificación judicial: Carrera 69 L 64 D 67 Apartamento 201
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico de notificación: anasofia1014228@gmail.com
Teléfono para notificación 1: 3202831393
Teléfono para notificación 2: No reportó.
Teléfono para notificación 3: No reportó.

Superintendencia Delegada para Asuntos Jurisdiccionales del Estado Civil
Angela Patricia Trujillo

540160578

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	**CÓDIGO: PCP 002** **VERSIÓN: 1** MODIFICACION 11/08/2022 APROBADO

RESOLUCION 2674/2013

Artículo 12. Educación y capacitación. 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. Las empresas deben 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 ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas 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.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida. Parágrafo 1. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. Parágrafo 2. El manipulador de alimento.
s debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución. Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución. Parágrafo 2. la autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo.

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

540160578

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

POSITIVA
COMPAÑÍA DE SEGUROS

CERTIFICADO DE AFILIACIÓN

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

HACE CONSTAR QUE:

Verificada la base de datos de afiliación en el ramo de Riesgos Laborales de **POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.** se identificó que **ANGELMAR DEL VALLE MARTINEZ MONTERO** con **PT No. 6456904**, registra afiliación en nuestra ARL, con la siguiente información:

Datos del Empleador	Datos de la Relación Laboral
	Fecha de última cobertura: 21/07/2023
	Estado Afiliación: ACTIVO
Empleador: N 1014184271 - FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	**Tipo Vinculación:** TRABAJADOR DEPENDIENTE
	Clase de Riesgo: 3
	Cargo : AUXILIAR AUTOSERVICIO ALIMENTOS
	Fecha fin de Retiro: SIN FECHA DE RETIRO

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 202301017394075.

Esta certificación se expide en la ciudad de Bogotá D.C. a los 22 días del mes de julio de 2023.

Cordialmente

GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES
POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

MINISTERIO DE HACIENDA Y CRÉDITO PUBLICO

540160578
Powered by CamScanner

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S

MANIPULACION DE ALIMENTOS Y LICORES

CARRERA 69L N° 64D –67 TEL:3202831393

NIT 1014223643-5



CERTIFICA A

FOTO

NOMBRES Y APELLIDOS

YOLIMER ARTURO GARCIA RICO

DOCUMENTO

9020258

Asistió a la capacitación que tiene un Duración de 40 horas al año acorde a la RES 2674/2013

Fecha de expedición: 19 /07/2023Vigencia: un año

GS-2023-004107-ESINC

5401160578

Powered by CamScanner

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO
OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

INFORMACION GENERAL						
FECHA	DIA	18	MES	07	AÑO	2023
NOMBRES Y APELLIDOS	YOLIMER ARTURO GARCIA RICO					
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	9020258					

EXAMENES DE LABORATORIO REALIZADOS			
EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS	RESULTADOS
KOH DE UÑAS	KOH	UÑAS MANO DERECHA	NEGATIVO
		UÑAS MANO IZQUIERDA	NEGATIVO
FROTIS DE GARGANTA	TINCION DE GRAM	REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA
		CELULAS EPITELIALES	+
FISICO	REVISION GENERAL	PIEL	NO EVIDENCIA ENFERMEDADES

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades Infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/A Para manipular alimentos.		
APTO SIN RESTRICCIONES X	APTO CON RECOMENDACIONES	APTO CON RESTRICCIONES

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos postulares adecuados, usó de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud.

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

Ana María Aponte Poveda
Bacteriologa

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ
Médico General

DR. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG.52928483

Sede: Carrera 21 Nº 23-38 sur Barrio: Olaya –Bogotá D.C.
Teléfono: 3001424618

540160578

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CÓDIGO: PCP 002
		VERSIÓN: 1
		MODIFICACION 11/08/2022
		APROBADO

DATOS GENERALES DEL CAPACITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA CAPACITADORA: HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S
DIRECCION DE NOTIFICACION: CARRERA 69L Nº 64D-67 TELEFONO: 3202831393
NOMBRE DEL CAPACITADOR: LUCY NATHALY PARRA PEREZ DOCUMENTO: 1057586298

DATOS GENERALES LA CAPACITACION

ESTABLECIMIENTO: HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S DIRECCION: CARRERA 69L Nº 64D-67

TELEFONO: 3202831393 BARRIO: ESTRADA LOCALIDAD: ENGATIVA FECHA: 19 JULIO 2023

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

TEMA CAPACITACION	HORAS	JUL 2023	OCT 2023	ENE 2024
NORMATIVIDAD RES 2674/2013 CONCEPTOS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS / CLASIFICACION DE ALIMENTOS / TIPOS DE CONTAMINACION / SALUD PUBLICA /PUNTOS CRITICOS DE CONTROLIDENTIFICACION MEDICION Y ASEGURAMIENTO / PREV. PLAGAS LIMPIEZA Y DESINFECCION	3.5			
ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS /PUNTOS CRITICOS DE CONTROLIDENTIFICACION MEDICION Y ASEGURAMIENTO SEGUNDA PARTE /PLAN DE SANEAMIENTO / MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE PROTECCION.	3.5			
TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS/ ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS/ METODOS DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS/ LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y UTENSILIOS /ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	3.5			

LISTA DE ASISTENCIA

Nº	NOMBRE	DOCUMENTO	FIRMA
1	YOLIMER ARTURO GARCIA RICO	9020258	Yolimer Garcia

JUSTIFICACION:
ESTE PROGRAMA BRINDA LOS CONCEPTOS BÁSICOS Y LAS METODOLOGÍAS ADECUADAS PARA LOGRAR SEGURIDAD ALIMENTARIA, ASI EVITAR LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, CONSERVANDO LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTOS ALIMENTICIO; MANTENIENDO CONTROLES EN LOS AMBIENTES, MANIPULADOR, EQUIPOS Y UTENSILIOS QUE ESTÁN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

OBJETIVOS:
*CONOCER LA NORMATIVIDAD LEGAL CON RELACIÓN A LOS ALIMENTOS
*CONOCER LOS PRINCIPIOS DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS
*CONCIENTIZAR ACERCA DE LA RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA CADENA PRODUCTIVA ACORDE A SU LABOR
*RECONOCER LAS CONSECUENCIAS NEGATIVAS EN MATERIA DE SALUD PÚBLICA DE UNA MALA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
*IDENTIFICAR ALTERNATIVAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y FORMAS DE CONTAMINACIÓN POSIBLES

METODOLOGIA: EXPOSICIÓN PERMANENTE DE LOS TEMAS RELACIONADOS ANTERIORMENTE, DURANTE UN AÑO DIVIDIDO EN TRES MÓDULOS

RECURSOS:
*MATERIAL DIDÁCTICO, PARTICIPACIÓN Y EXPLICACIÓN DE TEMAS TRATADOS
*COMPUTADOR Y VIDEOBEAM
* EVALUACIÓN
*MEMORIAS DEL CURSO.

540160578
Powered by CamScanner

GS-2023-0[illegible]07-ESINC

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CÓDIGO: PCP 002
		VERSIÓN: 1
		MODIFICACION 11/08/2022
		APROBADO

COPNIA

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2021139746

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL SUSCRITO DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que LUCY NATHALI PARRA PEREZ, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1057336284, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 15254-403878 desde el 28 de Diciembre de 2018, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 1817.

2. Que el(la) matrícula(o) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra VIGENTE

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL no registra antecedentes disciplinarios

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los treinta y uno (31) días del mes de Marzo del año dos mil veintidós (2022).

Adela Dalia Ochoa Arbeláez

Final del texto [*]

[*] De conformidad con el artículo 4 de la Ley 962 de 2005, el suministro de información que hace parte de un trámite no podrá ser requerido nuevamente por la misma autoridad, salvo que la información haya sido actualizada, caso en el cual el interesado deberá informar la novedad y aportar los soportes correspondientes.

Para verificar la autenticidad de este certificado ingrese a www.copnia.gov.co y digite el código de verificación CVAD-2021139746

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA - COPNIA
Calle 78 No. 9 - 57 - Teléfono: 313 61 61 - Bogotá D.C.
Línea nacional 018000 116590
www.copnia.gov.co

COPNIA

Matrícula Profesional No.
15254-403878 BYC
Fecha de Expedición: 20/12/2018

Nombre: LUCY NATHALI
PARRA PEREZ
Identificación
C.C. 1057336284
Profesión
INGENIERO DE ALIMENTOS
MATRICULA PROFESIONAL ABIERTA

Este es un documento público expedido en virtud de la Ley 842 de 2003, que autoriza al titular a ejercer como Ingeniero en el Territorio Nacional.

DIRECTOR GENERAL

En caso de extravío debe ser remitido al COPNIA, Calle 78 No. 9-57 primer piso
Línea Nacional 018000 116590

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

Cámara de Comercio de Bogotá

Cámara de Comercio de Bogotá
Sede Virtual

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL

Fecha Expedición: 30 de marzo de 2022 Hora: 15:03:38
Recibo No. AA22510153
Valor: $ 3,200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN AA251045363364

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

LA MATRÍCULA MERCANTIL PROPORCIONA SEGURIDAD Y CONFIANZA EN LOS NEGOCIOS. RENUEVE SU MATRÍCULA MERCANTIL A MÁS TARDAR EL 31 DE MARZO Y EVITE SANCIONES DE HASTA 17 S.M.L.M.V.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Nombre: CASTRO RIVERA ANA ISABEL
C.C. 1.014.223.643
NIT: 1.014.223.643-5 Administración : Direccion Seccional De Impuestos De Bogota
Domicilio principal: Bogotá D.C.

MATRÍCULA

Matricula No. 03357303
Fecha de matricula: 24 de marzo de 2021
Último año renovado: 2022
Fecha de renovación: 30 de marzo de 2022
Grupo NIIF: GRUPO III. Microempresas

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Carrera 69 L 64 D 67
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico: anasofia101422@gmail.com
Teléfono comercial 1: 3202831393
Teléfono comercial 2: No reportó.
Teléfono comercial 3: No reportó.

Dirección para notificación judicial: Carrera 69 L 64 D 67 Apartamento 201
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico de notificación: anasofia101422@gmail.com
Teléfono para notificación 1: 3202831393
Teléfono para notificación 2: No reportó.
Teléfono para notificación 3: No reportó.

Representante Virtual Cámara de Comercio del Piloto Presidente Trujillo

540160578

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

RESOLUCION 2674/2013

Artículo 12. Educación y capacitación. 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. Las empresas deben 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 ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas 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.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida. Parágrafo 1. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. Parágrafo 2. El manipulador de alimento.
s debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución. Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución. Parágrafo 2. la autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo.

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

540160578

Powered by CamScanner

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CODIGO: PCP 001
		VERSIÓN: 2
		PAGINA: 1 de 5

Nombre: Yolimar Arturo
Fecha: 18 /07/2023

Completar las siguientes frases CON UNA X

1. Resolución que regula todos lo relacionado con manipulación de alimentos.

- 1500 /
- 2674 /2013
- 5100/ 2016

C=10

2. Que significa B.P.M
   - Buenas Prácticas de Manufactura
   - Buenas Pericias de Mantenimiento
   - Bondades Pertenecientes a los Materiales

3. Si durante la manipulación de alimentos sufre una herida en las manos es recomendable:

- Lavarse bien la herida antes de continuar con la tarea
- Desinfectar y cubriría con un apósito impermeable antes de continuar
- Desinfectaría con alcohol y poner una gasa

4. La legislación obliga a proteger los alimentos, mediante vitrinas de cristal, del contacto directo con el público:

- Para evitar sustracciones o bien actos vandálicos
- Para facilitar su exposición ordenada y atractiva
- Para evitar la acción de los gérmenes que puedan llegar a través del polvo y del propio público

5. Fumar o mascar chicle mientras se desarrollan operaciones de manipulación de alimentos:

- No está permitido, bajo ningún concepto
- Se puede si se cuenta con autorización
- Depende del producto u operación

540160578

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

POSITIVA
COMPAÑÍA DE SEGUROS

CERTIFICADO DE AFILIACIÓN

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

HACE CONSTAR QUE:

Verificada la base de datos de afiliación en el ramo de Riesgos Laborales de **POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.** se identificó que **YOLLSMER GARCIA RICO** con **CC No. 9020258**, registra afiliación en nuestra ARL, con la siguiente información:

Datos del Empleador	Datos de la Relación Laboral
Empleador: N 1014184271 - FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	**Fecha de última cobertura: 21/07/2023** **Estado Afiliación: ACTIVO** **Tipo Vinculación: TRABAJADOR DEPENDIENTE** **Clase de Riesgo: 3** **Cargo : AUXILIAR ASEO Y CAFETERIA** **Fecha fin de Retiro: SIN FECHA DE RETIRO**

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 202301017394081.

Esta certificación se expide en la ciudad de Bogotá D.C. a los 22 días del mes de julio de 2023

Cordialmente

GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES
POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

Powered by CamScanner
540160578

GS-2023-004107-ESINC

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **9.020.258**

GARCIA RICO

APELLIDOS

YOLIMER ARTURO

NOMBRES



FIRMA

Powered by CamScanner

GS-2023-041077-ESINC



FECHA DE NACIMIENTO **19-JUN-1980**

MAGANGUE
(BOLIVAR)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.73	**A+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

22-SEP-1998 MAGANGUE
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

INDICE DERECHO

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-0502800-00218456-M-0009020258-20100227 0021314827A 2 6230625115

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

HOJA DE VIDA

CURRICULUM VITAE minerva 10-00

Ciudad	Fecha D M A	Empleo o cargo solicitado	Código cargo

I. DATOS PERSONALES

(*) Respuesta opcional Art 1111 Decreto 1 de 1990

(*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 Art. 3 Convenio 111 OIT

Primer apellido	Segundo apellido	Nombres
Garcia	Rico	Yolmer Arturo

Profesión, ocupación u oficio	Años de experiencia laboral	¿Cuánto es su aspiración salarial?
Empleado	12	$ 1300000

Lugar de nacimiento	(*) Fecha de nacimiento	(*) Estado civil
Mangue Bolivar	D 19 M 06 A 80	Soltero

Dirección domicilio	Barrio	Teléfono
Calle 1 Barrio Eduardo santo		300.192.49.75

Cédula de ciudadanía: N°	(**) Libreta militar N°	
Expedida en: Mangue	Distrito N°	Primera clase: ☐ Segunda clase: ☐

FOTOGRAFÍA RECIENTE
Tamaño 3 x 4 cms.

Licencia de conducción	¿Vivienda propia?	Nombre del arrendador	Teléfono	Valor del arriendo
X	Si ☐ No X			

¿Está trabajando actualmente?	¿En qué empresa?		Tipo de contrato
Si X No ☐		Empleado ☐ Independiente ☐	

II. EDUCACIÓN Y APTITUDES

	Establecimiento	Ciudad	Último grado cursado	Fecha
Primaria	/	Monga		
Bachillerato	/	Mangu		
Educación Superior			Años cursados	
	Título obtenido y/o especialidad		Tipo de formación: Técnica ☐ Tecnológica ☐ Profesional ☐	

¿Qué estudios realiza actualmente?	Horario:

III. EXPERIENCIA LABORAL

(Favor relacionar los últimos dos empleos que haya desempeñado comenzando por el último o actual. Si necesita más espacio, utilice una hoja adicional con la misma información. Estos datos serán verificados y su empresa será confidencial)

Nombre de la última o actual empresa	Dirección	Teléfono(s)
Regional de Aseo.	Mangue.	

Nombre de su jefe inmediato	Cargo(s) desempeñado(s) por usted
Eder Angulo	Recolector

Funciones realizadas: todo

Fecha de ingreso	Fecha de retiro	Sueldo inicial	Sueldo final o actual
		$	$

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa	Dirección	Teléfono(s)

Nombre de su jefe inmediato	Cargo(s) desempeñado(s) por usted

Funciones realizadas

Fecha de ingreso	Fecha de retiro	Sueldo inicial	Sueldo final
		$	$

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

5401607 8

Prohibida la reproducción total o parcial de este formato sin autorización de Relaciones Industriales Personales Ltda.

GS-2023-004107-ESINC

IV. TRAYECTORIA POR EMPRESAS (Marque con una (X) en que clase de empresas ha trabajado o tiene experiencia)

AGRICULTURA		Textiles y Confecciones		Metalurgia		COMERCIO	X	SALUD	
GANADERÍA / AVICULTURA		Cuero y Calzado		Maquinaria		HOTELES Y RESTAURANTES		EDUCACIÓN	
MINERÍA		Papel y Cartón		Automotores		TRANSPORTE		SEGUROS	
PETRÓLEO / GASOLINA		Editorial y Artes Gráficas		Muebles		BODEGAJE		VIGILANCIA	
INDUSTRIA		Químico y Farmacéutico		Reciclaje		COMUNICACIONES	X	OTRO	
Alimentos y Bebidas	X	Caucho y Plástico		ELECTRICIDAD / GAS / AGUA		FINCA RAÍZ			
Tabaco		Vidrio, Cerámica y Cemento		CONSTRUCCIÓN		INFORMÁTICO			

V. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja
Martha Rodriguez.	Comerciante	Independiente

Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad
Jefe.	Manga.	314.687.63	Cartagena.

Nº de personas que dependen económicamente del solicitante	Parentesco	Edades

Nombre(s) padre(s)	Profesión, ocupación u oficio

VI. REFERENCIAS PERSONALES (Indique dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores)

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.-	Carlos	Empleado	Calle 1 Eduardo Santo	
2.-	Mario Alejandro	Empleador		

VII. INFORMACIÓN ADICIONAL

¿Quién le sugirió solicitar empleo en esta empresa?		¿Lo recomienda alguien que trabaja en esta empresa?	
Anuncio		Amigo X	Si	No X
Agencia		Otro		

Nombre de la persona que lo recomienda	División o departamento

Si tiene parientes en esta empresa menciónelos: N/A.

Nota Importante	Certificación	Firma del solicitante
Favor no llamar por teléfono, ni concurrir a preguntar por el resultado de esta solicitud. Nosotros le avisaremos, gracias.	Para todos los efectos legales, certifico que todas las respuestas e informaciones anotadas por mí, en la presente hoja de vida son veraces (C. S. T., Art. 62 Núm. 1°) Régimen Laboral Colombiano § 1057 (Legis).	C.C.

VIII. ADMINISTRACIÓN PROCESO DE SELECCIÓN (Espacio exclusivo para el empleador)

Concepto primer entrevistador:

	Vo. Bo. como candidato. Firma	Fecha

Concepto segundo entrevistador:

	Vo. Bo. como candidato. Firma	Fecha

Conclusiones

	Fecha

Candidato seleccionado definitivamente	Si ☐ No ☐	Contrátese a partir del	Sueldo $
Candidato elegible próximamente	Si ☐ No ☐	Cargo	Tipo de contrato

Referencias verificadas por	Primer entrevistador	Segundo entrevistador	Firma de quien autoriza contratación

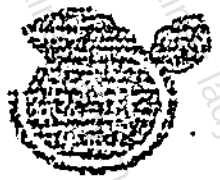
540160578

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S

MANIPULACION DE ALIMENTOS Y FLORES

CARRERA 69L Nº 64D –67 TEL:3202831393

NIT 1014223643-5



CERTIFICA A

FOTO

NOMBRES Y APELLIDOS
OSFITH ESCALANTE ARAGON
DOCUMENTO
32690227

Asistió a la capacitación que tiene un Duración de 10 horas al año acorde a la RES 2674/2013

Fecha de expedición: 01 /08/2023 Vigencia: un año

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

GS-2023-004107-ESINC

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	CÓDIGO: PCP 002 VERSIÓN: 1 MODIFICACION 11/08/2022 APROBADO

DATOS GENERALES DEL CAPACITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA CAPACITADORA: HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S
DIRECCION DE NOTIFICACION: CARRERA 69L Nº 64D-67 TELEFONO: 3202831393
NOMBRE DEL CAPACITADOR: LUCY NATHALY PARRA PEREZ DOCUMENTO: 1057586298

DATOS GENERALES LA CAPACITACION

ESTABLECIMIENTO: HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S DIRECCION: CARRERA 69L Nº 64D-67

TELEFONO: 3202831393 BARRIO: ESTRADA LOCALIDAD: ENGATIVA FECHA: 01 AGOSTO 2023

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

TEMA CAPACITACION	HORAS	AGO 2023	NOV 2023	FEB 2024
NORMATIVIDAD RESOLUCION 2674/2013 CONCEPTOS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS / CLASIFICACION DE ALIMENTOS / TIPOS DE CONTAMINACION / SALUD PUBLICA /PUNTOS CRITICOS DE CONTROLIDENTIFICACION MEDICION Y ASEGURAMIENTO / PREV. PLAGAS LIMPIEZA Y DESINFECCION	3.5			
ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS /PUNTOS CRITICOS DE CONTROLIDENTIFICACION MEDICION Y ASEGURAMIENTO SEGUNDA PARTE /PLAN DE SANEAMIENTO / MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE PROTECCION.	3.5			
TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS/ ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS/ METODOS DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS/ LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y UTENSILIOS /ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	3.5			

LISTA DE ASISTENCIA

Nº	NOMBRE	DOCUMENTO	FIRMA
1	OSFITH ESCALANTE ARAGON	32690227	

JUSTIFICACION:
ESTE PROGRAMA BRINDA LOS CONCEPTOS BÁSICOS Y LAS METODOLOGÍAS ADECUADAS PARA LOGRAR SEGURIDAD ALIMENTARIA, ASI EVITAR LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, CONSERVANDO LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTOS ALIMENTICIO; MANTENIENDO CONTROLES EN LOS AMBIENTES, MANIPULADOR, EQUIPOS Y UTENSILIOS QUE ESTÁN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

OBJETIVOS:
*CONOCER LA NORMATIVIDAD LEGAL CON RELACIÓN A LOS ALIMENTOS
*CONOCER LOS PRINCIPIOS DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS
*CONCIENTIZAR ACERCA DE LA RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA CADENA PRODUCTIVA ACORDE A SU LABOR
*RECONOCER LAS CONSECUENCIAS NEGATIVAS EN MATERIA DE SALUD PÚBLICA DE UNA MALA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
*IDENTIFICAR ALTERNATIVAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y FORMAS DE CONTAMINACIÓN POSIBLES

METODOLOGIA : EXPOSICIÓN PERMANENTE DE LOS TEMAS RELACIONADOS ANTERIORMENTE, DURANTE UN AÑO DIVIDIDO EN TRES MÓDULOS

RECURSOS:
*MATERIAL DIDÁCTICO, PARTICIPACIÓN Y EXPLICACIÓN DE TEMAS TRATADOS
*COMPUTADOR Y VIDEOBEAM
* EVALUACIÓN
*MEMORIAS DEL CURSO.

540160578
Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO
OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

INFORMACION GENERAL

FECHA DIA 01 MES 08 AÑO 2023

NOMBRES Y APELLIDOS: OSFITH ESCALANTE ARAGON

NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 32690227

EXAMENES DE LABORATORIO REALIZADOS

EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS	RESULTADOS
KOH DE UÑAS	KOH	UÑAS MANO DERECHA	NEGATIVO
		UÑAS MANO IZQUIERDA	NEGATIVO
FROTIS DE GARGANTA	TINCION DE GRAM	REACCION	ESCASA
		LEUCOCITARIA	
		COCO GRAM	
		POSITIVO	
FISICO	REVISION GENERAL	PIEL	NO EVIDENCIA ENFERMEDADES

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades Infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/A Para manipular alimentos.

APTO SIN RESTRICCIONES X | APTO CON RECOMENDACIONES | APTO CON RESTRICCIONES

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos postulares adecuados, uso de elementos de protección adecuados. *"el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud.*

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

Ana María Aponte Poveda
Reg. 66971002
Bacteriologa

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ
C.C. 52.928.483
Medico General

DR. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG.52928483

Sede: Carrera 21 Nº 23-38 sur Barrio: Olaya –Bogotá D.C.
Teléfono: 3001424618

540160578

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

Nombre: Osfith Escalante Arcuyo
Fecha: 1 /08/2023

Completar las siguientes frases CON UNA X

1. **Resolución que regula todos lo relacionado con manipulación de alimentos.**

   1500 /
   2674 /2013
   5100/ 2016

2. **Que significa B.P.M**
   Buenas Prácticas de Manufactura
   Buenas Pericias de Mantenimiento
   Bondades Pertenecientes a los Materiales

3. **Si durante la manipulación de alimentos sufre una herida en las manos es recomendable:**

   Lavarse bien la herida antes de continuar con la tarea
   Desinfectar y cubrirla con un apósito impermeable antes de continuar
   Desinfectarla con alcohol y poner una gasa

4. **La legislación obliga a proteger los alimentos, mediante vitrinas de cristal, del contacto directo con el público:**

   Para evitar sustracciones o bien actos vandálicos
   Para facilitar su exposición ordenada y atractiva
   Para evitar la acción de los gérmenes que puedan llegar a través del polvo y del propio público

5. **Fumar o mascar chicle mientras se desarrollan operaciones de manipulación de alimentos:**
   No está permitido, bajo ningún concepto
   Se puede si se cuenta con autorización
   Depende del producto u operación

540160578
Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

POSITIVA
COMPAÑÍA DE SEGUROS

CERTIFICADO DE AFILIACIÓN

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

HACE CONSTAR QUE:

Verificada la base de datos de afiliación en el ramo de Riesgos Laborales de **POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.** se identificó que **OSFITH ESCALANTE ARAGON** con **CC No. 32690217**, registra afiliación en nuestra ARL, con la siguiente información:

Datos del Empleador	Datos de la Relación Laboral
	Fecha de última cobertura: 21/07/2023
	Estado Afiliación: ACTIVO
Empleador: N 1014184271 - FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	**Tipo Vinculación:** TRABAJADOR DEPENDIENTE
	Clase de Riesgo: 3
	Cargo : COCINERO RESTAURANTE
	Fecha fin de Retiro: SIN FECHA DE RETIRO

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 202301017394065.

Esta certificación se expide en la ciudad de Bogotá D.C. a los 22 días del mes de julio de 2023.

Cordialmente

GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES
POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

540160578
Powered by CamScanner

COLMEDICOS
LA SALUD DE MI EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2023-02-15

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	Industries Alimenticias Enripan S.A.S.	Actividad económica:	Elaboracion de comidas y platos preparados
Nombre:	OSFITH ESCALANTE ARAGON	Documento:	CC 32690217
Fecha de nacimiento:	1959-09-16	Lugar de nacimiento:	BARRANQUILLA (ATLANTICO)
Edad:	63 años	Género:	Femenino
Estado civil:	Viudo	No. hijos vivos:	5
Dirección actual:	MEXICO	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3007237569	Escolaridad:	Secundaria_completa
Ocupación:	OFICIOS VARIOS	EPS:	Coomeva
Responsable**:	LUIS CARLO BARRIO (NIETO)	Teléfono:	3007237569
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.

Refiere verbalmente que cuenta con esquema de vacunacion completo para COVID 19 2 DOSIS. No aporta carnet.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría: NO APLICA.
Audiometría: NO APLICA.
Espirometría computarizada: NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a OSFITH ESCALANTE ARAGON con documento de identificación No. 32690217 se considera no presenta restricciones para desempeñar la ocupación de OFICIOS VARIOS del sector económico Elaboracion de comidas y platos preparados

CONDUCTAS OCUPACIONALES PREVENTIVAS

1. CLASIFICACIÓN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo a la información disponible y el examen realizado se clasifica como NO CASO.

RECOMENDACIONES GENERALES (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

1. Se le recomienda la actualización anual de la fórmula de corrección de los lentes en su entidad de salud.

CONCEPTO MEDICO DE APTITUD OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

OBSERVACIONES FINALES

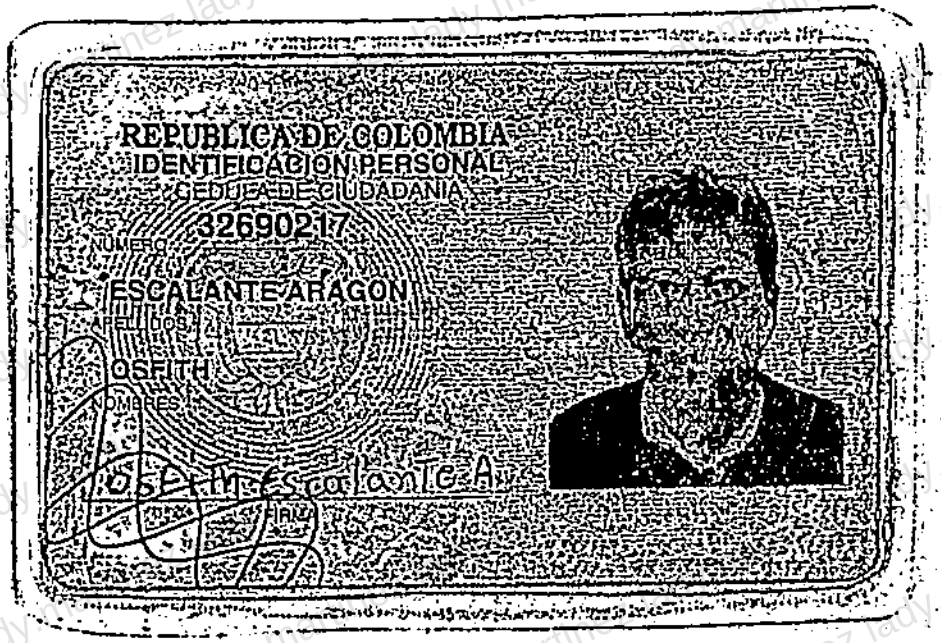
RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

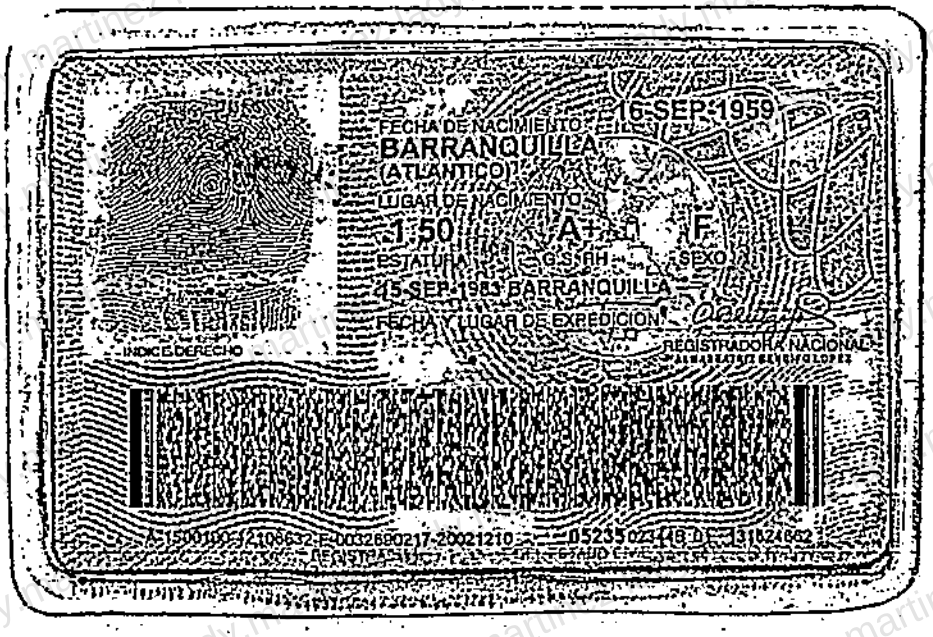
ÉNFASIS EN EL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y faneras realizado es normal. No se evidencian enfermedades dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, patología infecciosa o por hongos, o de patología alérgica que pueda generar un riesgo ocupacional.

CONSIDERACIONES SOBRE LA CAPACIDAD VISUAL EVALUADA POR EL MEDICO: Dentro del examen Médico Ocupacional realizado se incluyó una valoración de la capacidad visual, en la que no se encontraron alteraciones que puedan afectar el desempeño de la ocupación.

ÉNFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.

Powered by CamScanner





540160578

Powered by CamScanner

CERTIFICADO-1[illegible]3751177

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
Grupo Empresarial de Servicios Ambientales

CARNÉ MANIPULADOR



NOMBRE ESCALANTE ARAGON OSFITH
CEDULA 32690217 de Barranquilla
VENCE 13 julio del 2023

ESTE CARNE ACREDITA AL PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO EFICIENTE DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (Resolución 2674 de 2013 Cap II Art 12 y 13)

GEMSAP

RAFAEL ALBERTO OSORIA OROZCO
PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN AMBIENTAL
CAPACITADOR

GEMSAP Nit: 1014208551-3 - Contacto: 310 708 94 94

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Celular: 3107089494 - 3138278576
e-mail: grupoprofesionalambiental@gmail.com
www.cursodemanipulacionalimentos.com

Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

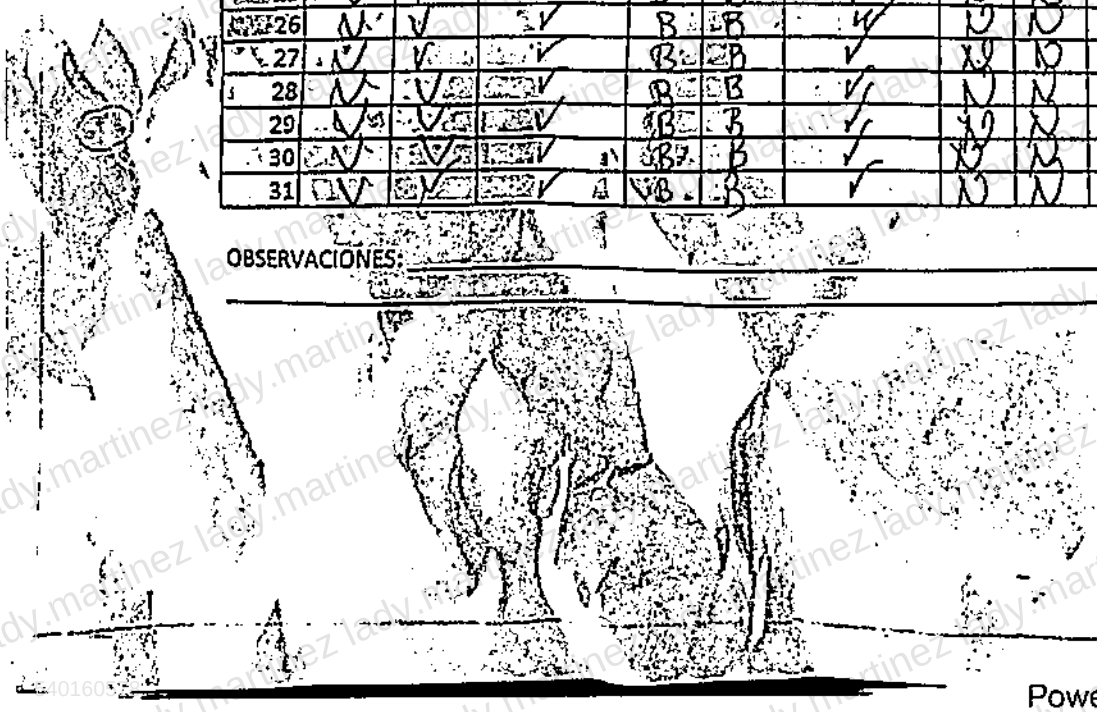
REGISTRO DE RESIDUOS SOLIDOS

MES: Julio 2023

Aprovechables / No Aprovechables

DIA	RESIDUOS ORGANICOS			RESIDUOS INORGÁNICOS			RESIDUOS SANIT-COVID-19		
	TAPA	BOLSA	LIMPIEZA Y DESINFECCION	TAPA	BOLSA	LIMPIEZA Y DESINFECCION	TAPA	BOLSA	LIMPIEZA Y DESINFECCION
1	Verde	Verde		Negra Blanca	Negra Blanca		Negra	Negra	
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18	V	V	X	B	B	V	N	N	V
19	V	V	X	B	B	V	N	N	V
20	V	V	X	B	B	V	N	N	V
21	V	V	X	B	B	V	N	N	V
22	V	V	X	B	B	V	N	N	V
23	Verde	Verde	X	B	B	V	N	N	V
24	V	V	V	B	B	V	N	N	V
25	V	V	V	B	B	V	N	N	V
26	V	V	V	B	B	V	N	N	V
27	V	V	V	B	B	V	N	N	V
28	V	V	V	B	B	V	N	N	V
29	V	V	V	B	B	V	N	N	V
30	V	V	V	B	B	V	N	N	V
31	V	V	V	B	B	V	N	N	V

OBSERVACIONES:



Powered by CamScanner

GS-2023-004107-ESINC

REGISTRO DE RESIDUOS SOLIDOS

MES: Julio

Aprovechable No Aprovechables

DIA	RESIDUOS ORGANICOS			RESIDUOS INORGÁNICOS			RESIDUOS SANIT COVID-19		
	TAPA	BOLSA	LIMPIEZA Y DESINFECCION	TAPA	BOLSA	LIMPIEZA Y DESINFECCION	TAPA	BOLSA	LIMPIEZA Y DESINFECCION
1	Blanca	Blanca	X	Blanca	Blanca	X	Negra	Negra	X
2	Verde	Verde	X	Blanco	Blanc	X	Ne	Negra	X
3	Verde	Verde	X	Blanco	Blan	X	N	N	X
4	Verde	Verde	X	B	B	X	N	N	X
5	Verde	Verde	X	B	B	X	Negr	Negr	X
6	Verde	Verde	X	Bb	Blanc	X	Negr	Negr	X
7	Verde	Verde	X	Blanc	Blanc	X	Negro	Negra	X
8	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
9	Verde	Verde	X	Blanc	Blanca	X	Negro	Negra	X
10	Verde	Verde	X	Blanco	Blanca	X	Negro	Negra	X
11	Verde	Verde	X	Blanco	Blanca	X	Negro	Negra	X
12	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
13	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
14	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
15	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
16	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
17	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
18	Verd	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
19	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
20	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
21	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
22	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
23	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
24	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
25	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
26	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
27	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
28	Verd	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
29	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
30	Verde	Verde	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X
31	Verde	Verd	X	Blanco	Blanco	X	Negro	Negra	X

OBSERVACIONES: _____

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

540160578

Powered by CamScanner

REGISTRO, VERIFICACIÓN Y ACCIÓN CORRECTIVA DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA CAFEERIA Y RESTAURANTE ESCUELA INVESTIGACION CRIMINAL

Semana del 17 Julio al 23 de Julio 2023

FECHA	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	VERIFICACIÓN L	M	M	J	V	S	D	OBSERVACIONES	ACCIÓN CORRECTIVA
	Pisos	X	X	✓	X	X	X	X		
	Paredes	—	—	—	—	—	X	—		
	Techos	—	—	—	—	—	—	—		
	Vidrios y puertas	—	—	—	—	—	X	—		
	Baños	—	—	—	—	—	—	—	No somos Responsables	
	Recipientes para almacenamiento de Resíduos	X	X	X	X	X	X	X		
	Mesón de trabaj	X	X	X	X	X	X	X		
	Ollas	X	X	X	X	X	X	X		
	Estufas	X	X	X	X	X	X	X		
	Freidora	—	—	—	—	—	—	—	No a llegado	
	Refrigerador gaseosa	X	X	X	X	X	X	X		
	Refrigerador materia prima	—	—	—	—	—	—	—	No se a instalado	
	Cubiertos y Utensilios	X	X	X	X	X	X	X		
	Campana extractora	X	—	—	—	—	—	—	No se a instalado	
	Repisa acero N1	X	—	—	—	—	—	—		
	Repisa acero N2	X	—	—	—	—	—	—		
	Vitrina de emp	X	X	X	X	X	X	X		
	Mueble soporte vitrina	X	X	X	X	X	X	X		
	Mueble registrad	X	X	X	X	X	X	X		
	Registradora	X	X	X	—	—	—	—		
	Lavado de manos	X	X	X	X	X	X	X		
	Higiene personal	X	X	X	X	X	X	X		

Encargado: Dilcy María Supervisa: _____

540160578

Powered by CamScanner

Nelvin Postabon Cafeteria

REGISTRO DIARIO DE TEMPERATURAS (REFRIGERACION Y CONGELACION)

MES Julio

RESPONSABLE Delcy Flavia

DIA / ºC	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
8																															
7																															
6																															
5																															
4																				X				X							
3																	X		X			X	X		X	X	X		X		
2																		X			X		X				X	X			
1																														X	X
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															

OBSERVACIONES: _____

GS-2023-004107-ESINC

Powered by CamScanner

Weber Restaurante "gatorade"

REGISTRO DIARIO DE TEMPERATURAS (REFRIGERACION Y CONGELACION)

MES julio del 24 al 31 julio RESPONSABLE OSFIT

°C \ DIA	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
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																											X	X		X	
2													—	—						—	—		—		X	X		X			
1																								X							X
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4																															
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															

OBSERVACIONES:

GS-2023-004107-ESINC

Powered by CamScanner

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL
TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA
GRUPO DE PLANEACIÓN

Fecha:	Bogotá D.C., 31 de julio de 2023		
Hora de inicio:	15:00 horas	**Hora de finalización:**	17:00 horas
Lugar:	Cafetería Escuela de Investigación Criminal		

ACTA - 0825 - ESINC - PLANE – 2.25

QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar

DESARROLLO

1. **Verificación de asistentes:**

El día 31/07/2023 siendo las 15:00 horas, en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal,se reunió la señorita Patrullera YESSICA ALEXANDRA GRISALES VÁSQUEZ Responsable del Sistema de Gestión Ambientral ESINC, con el señor FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ contratista de la cafeteria de la escuela de investigación criminal, con el fin de dar socialización sobre las condiciones de control aspectos ambientales para el funcionamiento del casino de estudiantes ESINC.

2. **Lectura del acta anterior:** (No aplica)

3. **Verificación de los compromisos:** (No aplica)

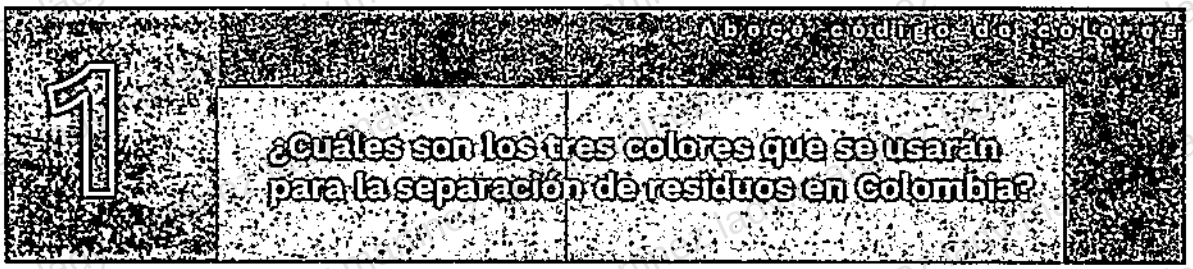
4. **Temas a tratar:**

CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES

540160578

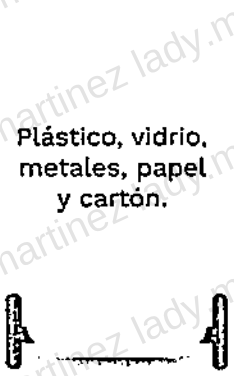
ACTA 0325 - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.





Color blanco

Plástico, vidrio, metales, papel y cartón.



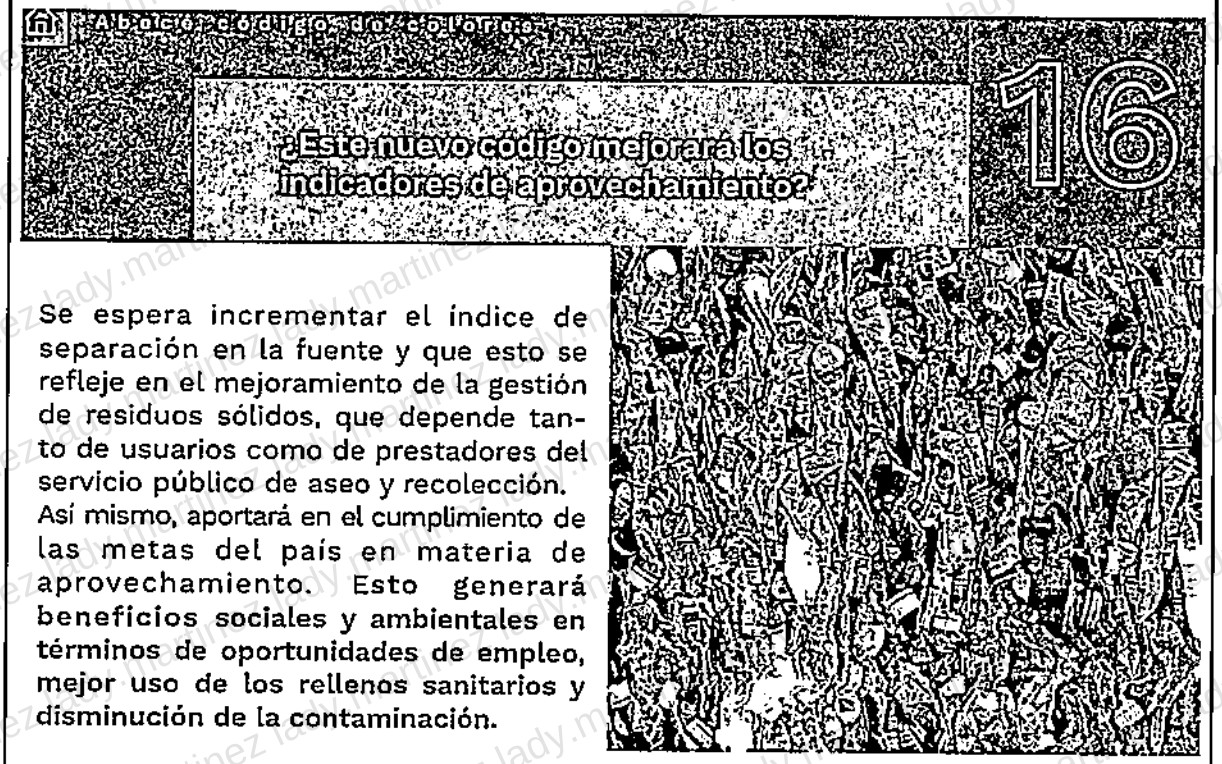
Color negro

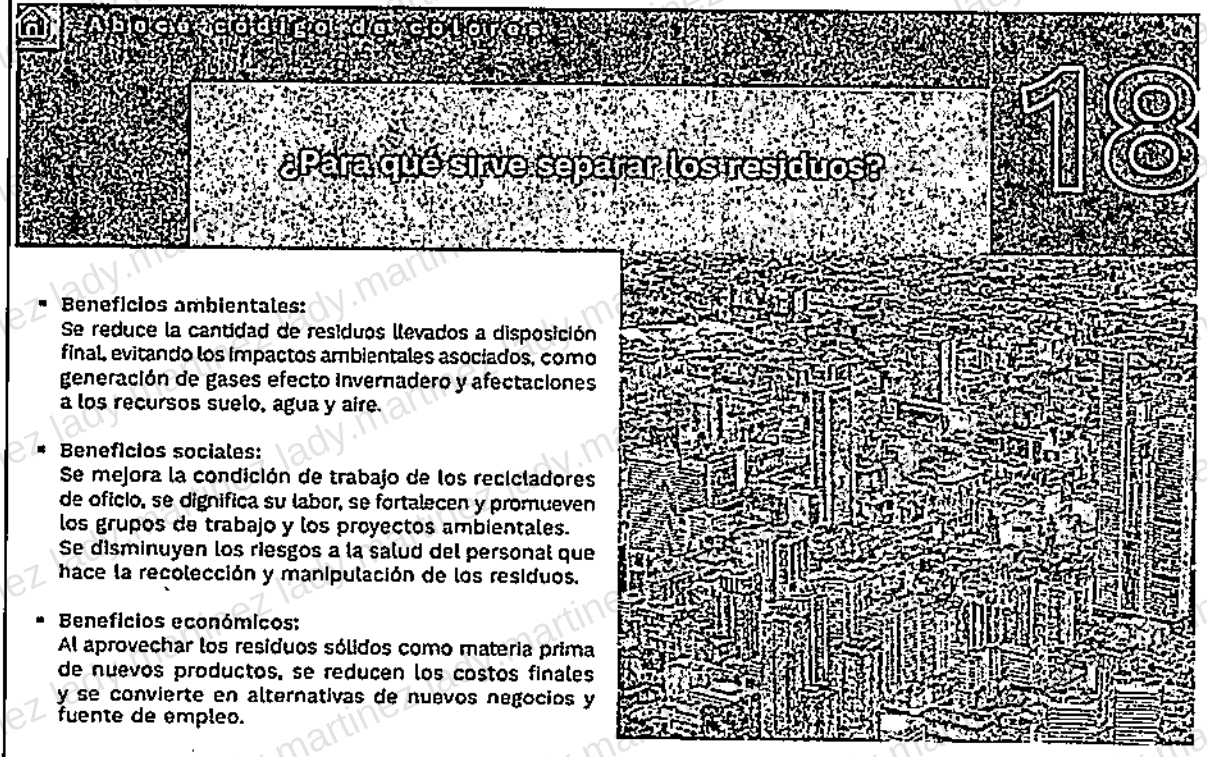


Color verde



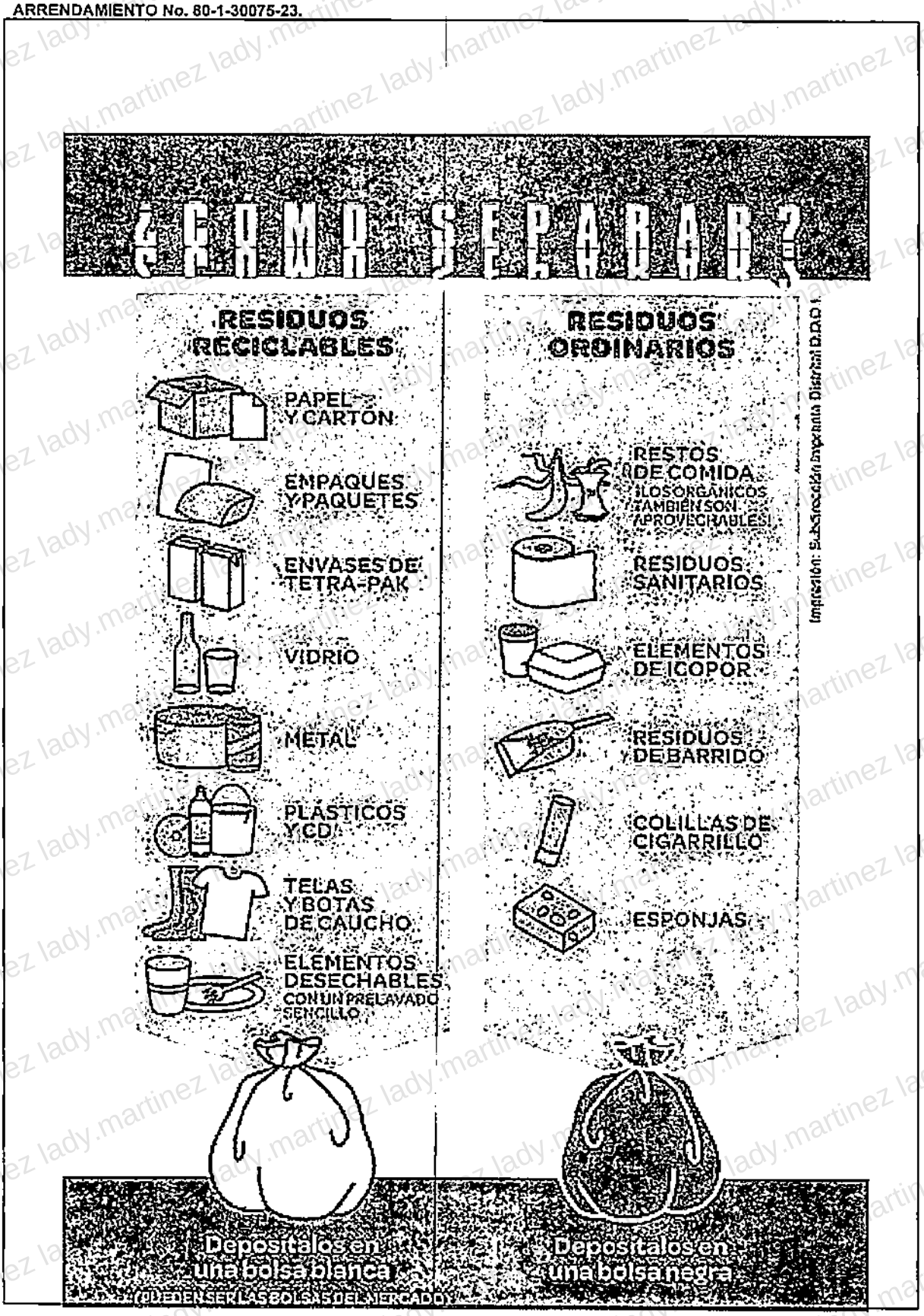
540160578


Abogo código de colores
16
¿Este nuevo código mejorará los indicadores de aprovechamiento?
Se espera incrementar el índice de separación en la fuente y que esto se refleje en el mejoramiento de la gestión de residuos sólidos, que depende tanto de usuarios como de prestadores del servicio público de aseo y recolección. Así mismo, aportará en el cumplimiento de las metas del país en materia de aprovechamiento. Esto generará beneficios sociales y ambientales en términos de oportunidades de empleo, mejor uso de los rellenos sanitarios y disminución de la contaminación.


Abogo código de colores
18
¿Para qué sirve separar los residuos?
Beneficios ambientales:
Se reduce la cantidad de residuos llevados a disposición final, evitando los impactos ambientales asociados, como generación de gases efecto invernadero y afectaciones a los recursos suelo, agua y aire.
Beneficios sociales:
Se mejora la condición de trabajo de los recicladores de oficio, se dignifica su labor, se fortalecen y promueven los grupos de trabajo y los proyectos ambientales.
Se disminuyen los riesgos a la salud del personal que hace la recolección y manipulación de los residuos.
Beneficios económicos:
Al aprovechar los residuos sólidos como materia prima de nuevos productos, se reducen los costos finales y se convierte en alternativas de nuevos negocios y fuente de empleo.

540160578

ACTA 0825 - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.



540160578

Guía práctica de reciclaje: residuos peligrosos

Un residuo peligroso es el desecho que contiene en su composición una o varias sustancias que en cantidades o concentraciones tales, representa un riesgo para la salud y el medio ambiente. Algunas de las propiedades peligrosas son: la inflamabilidad, la toxicidad, la corrosividad, la reactividad y la radiactividad. Es importante, y a tener en cuenta, que también se consideran residuos peligrosos los recipientes y envases que hayan contenido estas sustancias.

La manipulación y vertido incorrecto de los residuos peligrosos puede liberar sustancias que resultan nocivas para la salud humana o el medio ambiente. Por ello la normativa sobre residuos establece la obligación de gestionarlos adecuadamente: identificación, segregación, almacenamiento correcto y entrega a una empresa autorizada para su gestión, como es Adalmo.

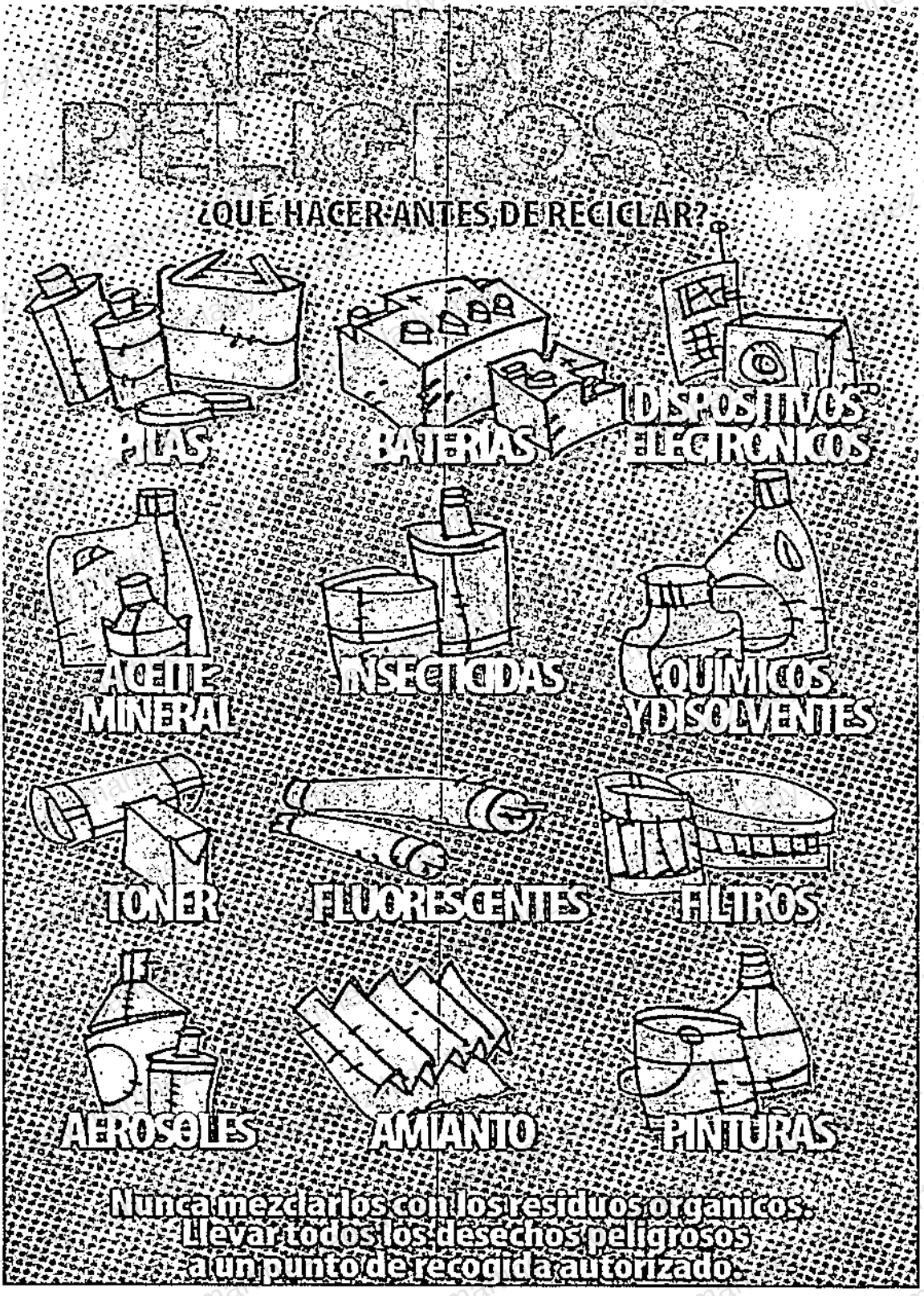
Os dejamos con una lista para que podáis tener a mano y saber con cuáles de ellos tenemos que tener más cuidado porqué son residuos peligrosos. Y si tenéis alguna duda podéis consultar este otro artículo en el que hablamos también de los residuos peligrosos.

Los elementos más comunes con los que nos encontramos son: pilas, baterías, dispositivos electrónicos, aerosoles, aceite mineral, insecticidas, químicos (reactivos de laboratorio, revelador fotográfico...), pinturas, tóner, fluorescentes, filtros, anticongelante , amianto, disolventes, tierras contaminadas, gases en recipientes a presión.

¿Qué hacer antes de reciclar? Nunca mezclarlos con otro tipo de residuos y llevar todos los desechos peligrosos a un punto de recogida autorizado.

540160578

ACTA 0825 - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.



540160578

GS-2023-004107-ESINC

GUIA DE ETIQUETADO Y ROTULADO DE PRODUCTOS QUIMICOS

PROCEDIMIENTO ADECUADO PARA LA IDENTIFICACION DE PRODUCTOS QUIMICOS

¿Quiénes deben seguirlo?

Todas las personas que tienen relación directa o indirecta con productos químicos, tales como colaboradores, contratistas, estudiantes y visitantes.

¿Cómo funciona?

El sistema de etiquetado adoptado por la Universidad, es el sistema HMIS III, el cual permite saber con exactitud, a que tipo de producto químico y peligro ocupacional se encuentra expuesta la persona que va a utilizar el producto, dando respuesta a los siguientes cuestionamientos:

¿Sabes que sustancia es?
¿Es peligrosa para la salud?
¿Es altamente inflamable?
¿Conoces cómo reacciona?

Para lo anterior se deben seguir los siguientes pasos:



1. Con el nombre del producto que aparece en la etiqueta, buscar la hoja de seguridad correspondiente y revisarla.

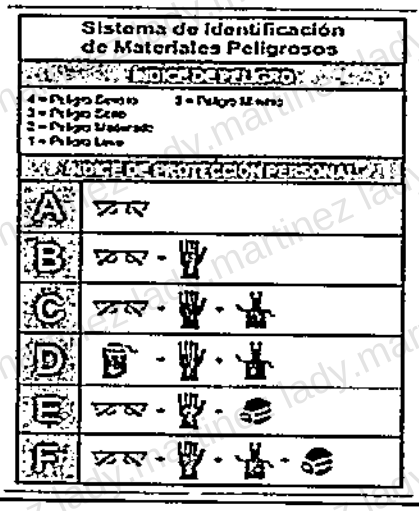
2. Identificar el tipo de peligro que se encuentra asociado a cada color en la etiqueta:

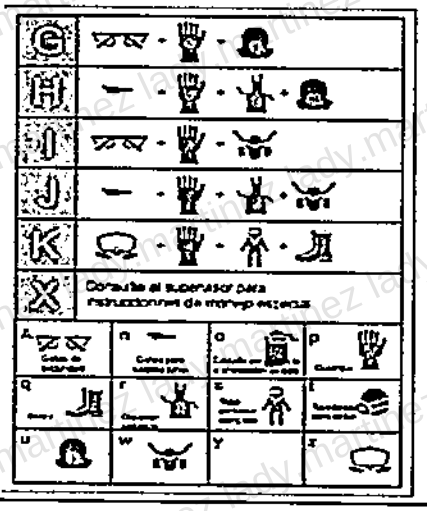
   - **AZUL:** Peligro para la salud
   - **ROJO:** Peligro de incendio
   - **NARANJA:** Peligro físico

3. Reconocer el **grado de peligro** al que corresponde cada número asignado a cada uno de los colores:

   - **0:** Peligro mínimo
   - **1:** Peligro leve
   - **2:** Peligro moderado
   - **3:** Peligro serio
   - **4:** Peligro severo

4. Verificar la combinación de Elementos de Protección Personal (EPP) a emplear, de acuerdo al tipo de producto químico y al riesgo asociado al mismo, con una letra característica en la franja blanca de Protección Personal, la cual esta asociada a los siguientes pictogramas:





540160578

A continuación se muestra un rotulo diligenciado con el sistema HMIS III:

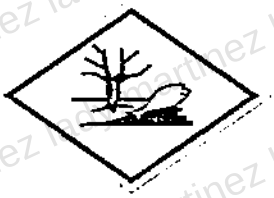


Nota: La sección de riesgos a la salud incluye dos cuadros, el primero puede ser señalado con un asterisco (*) que significa que el producto genera riesgo de salud crónico, que puede ser provocado tras exposiciones prolongadas en el tiempo ha dicho producto. El segundo, contiene el número que indica el grado de peligro.

5. Tener en cuenta las recomendaciones para la atención de emergencias que se puedan presentar en los posibles escenarios que se deriven de los procesos internos de la Universidad (Tarjeta de Emergencia).

Adicionalmente, el sistema de rotulado que traen algunos productos químicos que ingresan a la Universidad, es el empleado por Naciones Unidas, quienes dividen las mercancías peligrosas en nueve grandes grupos llamados "Clases", los cuales se dividen para profundizar más en el detalle de su peligrosidad. Cada clasificación numérica se complementa con un pictograma y un color de fondo en forma de rombo que ilustra el peligro, mostrados a continuación:

Sustancias peligrosas para el medio ambiente



Clase 1 – Explosivos

Divisiones 1.1, 1.2, y 1.3 (Fondo naranja)



540160578

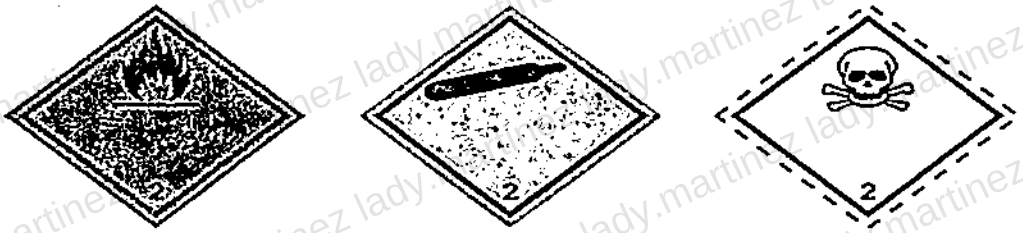
0825

ACTA - - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.

Divisiones 1.4, 1.5, y 1.6 (Fondo naranja)



Clase 2 – Gases



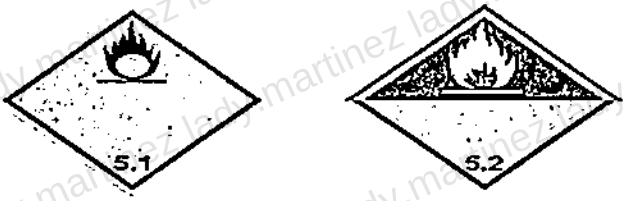
Clase 3 – Líquidos inflamables (Fondo rojo)



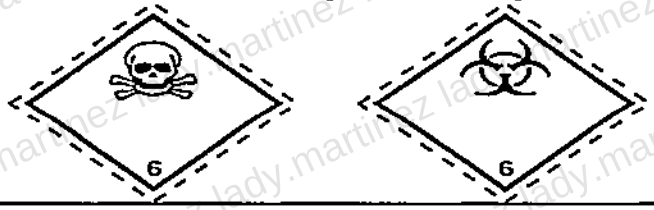
Clase 4 – Sólidos inflamables (Rayado rojo y blanco); Sustancias espontáneamente combustibles (blanco y rojo) y Sustancias que desprenden gases inflamables al contacto con el agua (azul)



Clase 5 – Sustancias comburentes y peróxidos orgánicos (Fondo amarillo y rojo con amarillo)



Clase 6 – Sustancias tóxicas e infecciosas (Fondo blanco)



540160578

ACTA 0825 - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.

Clase 7 – Material radioactivo (Fondo blanco o amarillo y blanco)



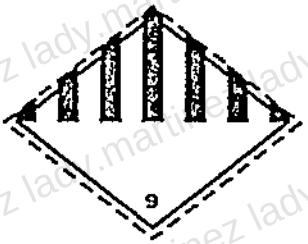




Clase 8 – Sustancias corrosivas (Fondo blanco y negro)



Clase 9 – Sustancias y objetos peligrosos varios (Fondo blanco y negro)



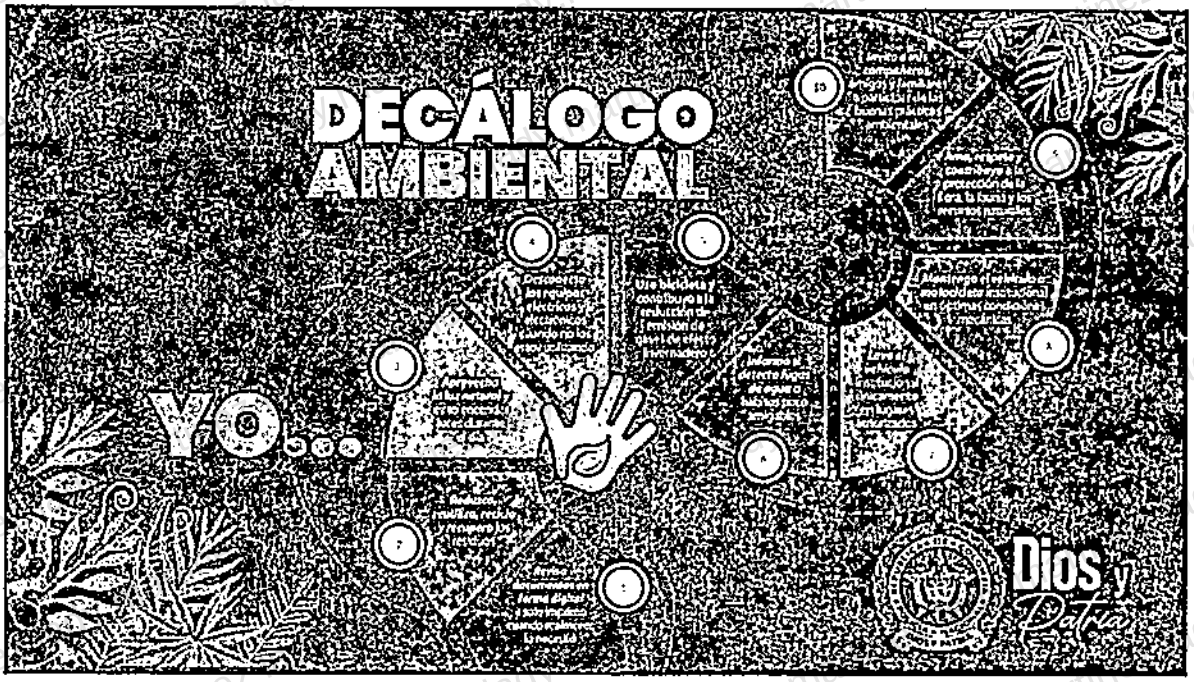


¿Qué pasa con las tapitas que entregamos a esta causa?

- Sanar se encarga de recolectar en diferentes puntos las tapitas plásticas, por eso se ha vuelto tan frecuente encontrar cajas en centros comerciales, colegios, universidades, unidades residenciales, etc.
- El material es transportado a la bodega de la Fundación, donde se seleccionan las tapas y se separan por colores.
- El material se vende a empresas de reciclaje, quienes trituran y muelen el plástico para convertirlo en nuevas tapas
- El dinero recibido se destina a las iniciativas de apoyo de la Fundación: hospitalización, consulta externa, actividades artísticas, kits de hospitalización, mercados y apoyo social y psicológico a los niños oncológicos y sus familias, entre otros.

540160578

ACTA - 0821 - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.





540160578

ACTA 0825 - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1. Cumplir a cabalidad con cada una de las actividades dispuestas en la presente acta.	Personal de cafetería ESINC	Permanente
2. El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.		
3. El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".		
4. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohibe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.		
5. Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio		

540160578

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.		
6. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".		
7. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de polietileno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		
8. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del Inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.		
9. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		
10. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".		
11. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • Inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes		

540160578

• Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias		
12. Se prohíbe al arrendatario realizar vertimiento de sustancias peligrosas, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, o la norma que la modifique o sustituya "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa".	Personal de cafetería ESINC	Permanente
13. El contratista dará cumplimiento a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que modifique o adicione a ley, de igual forma, participará de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que establezca el Sistema de Gestión Ambiental, durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		

CONVOCATORIA

No aplica

Patrullera YESSICA A. GRISALES VÁSQUEZ
Investigadora en Ciencia, Tecnología e innovación

FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Contratista Casino de Estudiantes ESINC

Anexo: no aplica

Elaborado por: PT. Yessica Alexandra Grisales Vásquez ESINC/PLANE
Revisado por: IT. Luis Humberto López Rincón ESINC/PLANE
Fecha de elaboración: 31/07/2023
Ubicación: Z:\ESINC - YESSICA ALEXANDRA GR SALES VASQUEZ\2023\2. ACTAS

540160578

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL
TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA
GRUPO DE PLANEACIÓN

Fecha:	Bogotá D.C. 12 de julio del 2023		
Hora de inicio:	14:00 horas	**Hora de finalización:**	17:00 horas
Lugar:	Subdirección Escuela de Investigación Criminal		

ACTA 0761 - ESINC - PLANE – 2.25

QUE TRATA DE LA ENTREGA FISICA DEL INMUEBLE PUESTO EN ARRIENDO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL CASINO DE ESTUDIANTES DE LA ESINC, DE ACUERDO AL CONTRATO No. 80-1-30075-23 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 57 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL *"TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA"*, SUSCRITO ENTRE LA DIRECCION DE EDUCACIÓN POLICIAL – ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL Y EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar...

DESARROLLO

1. En la ciudad de Bogotá, a los 12 días del mes de julio del año 2023, se reunieron en las instalaciones del restaurante y/o casino de estudiantes de la Escuela de Investigación Criminal, los señores Capitán JOSE DAVID FORERO SARMIENTO, Subdirector (e) supervisor del contrato y el señor FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ, contratista, con el fin de realizar la entrega física del inmueble puesto en arriendo para el funcionamiento del casino de estudiantes de la Escuela de Investigación Criminal mediante el contrato No. 80-1-30075-23.

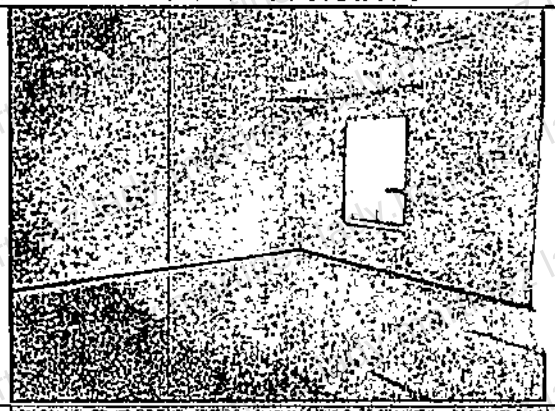
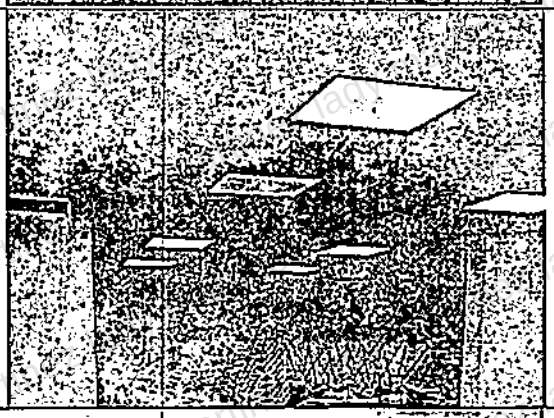
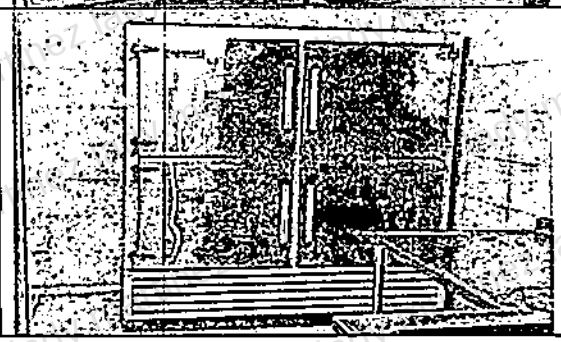
2. No Aplica

3. No Aplica

4. En atención a las cláusulas y condiciones técnicas establecidas en el contrato de arrendamiento No. 80-1-30075-23 cuyo objeto es el *"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 57 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA"* suscrito entre el señor FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ y la DIRECCION DE EDUCACIÓN POLICIAL – ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL, se recibe el inmueble dado en arriendo teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

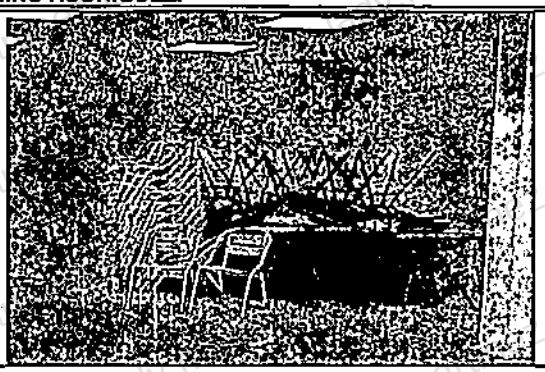
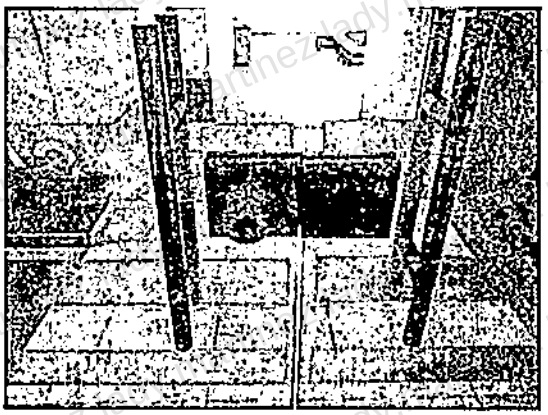
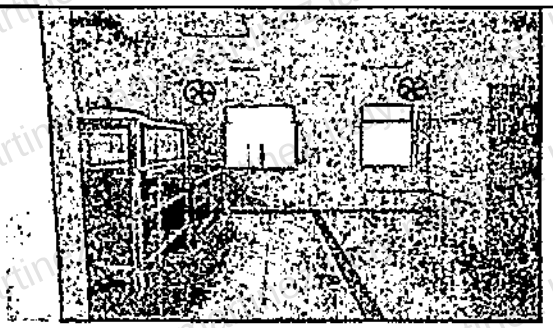
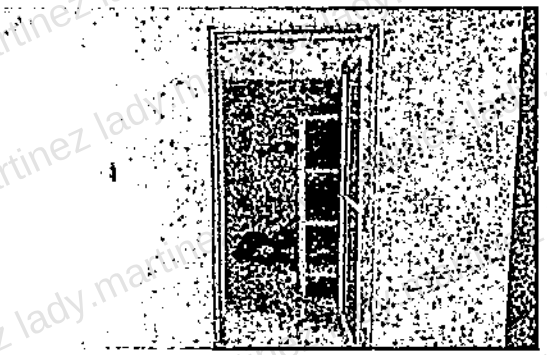
540160578

ACTA - 0761 - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA ENTREGA FISICA DEL INMUEBLE PUESTO EN ARRIENDO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL CASINO DE ESTUDIANTES DE LA ESINC, DE ACUERDO AL CONTRATO No. 80-1-30075-23 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 57 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA"SUSCRITO ENTRE LA DIRECCION DE EDUCACIÓN 'POLICIAL – ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL Y EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ

DESCRIPCION	REGISTRO FOTOGRAFICO	ESTADO
PINTURA: Inmueble con pintura general color blanco.		Bueno
LUMINARIAS Tipo panel led		Bueno
ACCESORIOS Tomacorrientes, interruptores		Bueno
REFRIGERADOR		Bueno

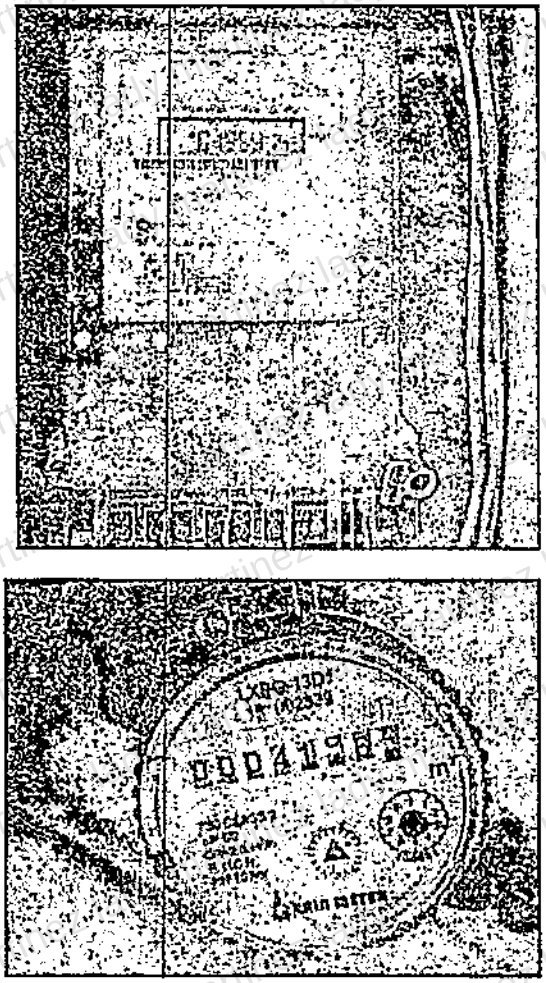
540160578

ACTA - 0761 - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA ENTREGA FISICA DEL INMUEBLE PUESTO EN ARRIENDO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL CASINO DE ESTUDIANTES DE LA ESINC, DE ACUERDO AL CONTRATO No. 80-1-30075-23 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 57 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA"SUSCRITO ENTRE LA DIRECCION DE EDUCACIÓN 'POLICIAL – ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL Y EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ.

Cuarenta (40) SILLAS Y diez (10) MESAS		Bueno
PUERTAS EN VIDRIO		Bueno
ESTANTERIA, EXTRACTORES Y TRAMPA DE GRASA COCINA	 	Bueno

540160578

ACTA - [illegible] - ESINC - PLANE – 2.25 QUE TRATA DE LA ENTREGA FISICA DEL INMUEBLE PUESTO EN ARRIENDO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL CASINO DE ESTUDIANTES DE LA ESINC, DE ACUERDO AL CONTRATO No. 80-1-30075-23 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 57 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA"SUSCRITO ENTRE LA DIRECCION DE EDUCACIÓN 'POLICIAL – ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL Y EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ.

CONTADOR DE AGUA Y LUZ		Bueno

COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1) Hacer entrega del inmueble y los elementos asignados para la ejecución del contrato, en excelentes condiciones de aseo y funcionamiento.	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	12/07/2023
2) Recibir el inmueble y los elementos puesto en arriendo y préstamo para la ejecución del contrato, en excelentes condiciones de aseo y funcionamiento.	Subdirector ESINC (E)	12/07/2023

540160578

QUE TRATA DE LA ENTREGA FISICA DEL INMUEBLE PUESTO EN ARRIENDO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL CASINO DE ESTUDIANTES DE LA ESINC, DE ACUERDO AL CONTRATO No. 80-1-30075-23 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 57 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA"SUSCRITO ENTRE LA DIRECCION DE EDUCACIÓN 'POLICIAL – ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL Y EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ.

CONVOCATORIA

Si se programa una nueva reunión se indicará la fecha de la convocatoria.

Capitán JOSÉ DAVID FORERO SARMIENTO
Subdirector (E) ESINC

FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Contratista Casino de Estudiantes ESINC

Anexo: No

Avenida Caracas No. 2-51 sur, Bogotá
Teléfonos 5159000 Ext. 107012
esinc.plane@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

540160578

5401160578

GS-2023-004107-ESINC

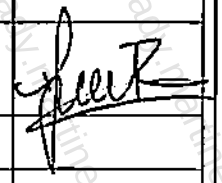
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL
TENIENTE CORONEL. ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA
GRUPO DE PLANEACIÓN

Fecha:	Bogotá D.C., 07 de julio de 2023		
Hora de inicio:	14:00 horas	**Hora de finalización:**	17:00 horas
Lugar:	Subdirección Escuela de Investigación Criminal		

ACTA 065 - ESINC - PLANE – 2.25

QUE TRATA DE LA ENTREGA FÍSICA DEL INMUEBLE PUESTO EN ARRIENDO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL CASINO DE ESTUDIANTES DE LA ESINC, DE ACUERDO AL CONTRATO No. 80-1-30075-23 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 57 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA"SUSCRITO ENTRE LA DIRECCION DE EDUCACIÓN POLICIAL – ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL Y EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
CT	JOSE DAVID FORERO SARMIENTO					
Señor	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	Restaurante y/o Casino Estudiantes	Fnino18@hotmail.com	1014184271	3046237520	

Avenida Caracas No. 2-51 Sur
Teléfono(s): 3159000 Ext 107012
esinc.plane@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL
TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA
GRUPO DE PLANEACIÓN

Fecha:	Bogotá D.C., 31 de julio de 2023		
Hora de inicio:	16:00 horas	**Hora de finalización:**	18:00 horas
Lugar:	Cafetería Escuela de Investigación Criminal		

ACTA - 0373 - ESINC – SUDIE-TAHUM– 2.25

QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, REFERENTE LOS CRITERIOS QUE ESTABLE EL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar

DESARROLLO

1. **Verificación de asistentes:**

El día 31/07/2023 siendo las 16:00 horas, en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal,se reunió el señor subintendente CESAR AUGUSTO FLOREZ SAAVEDRA Responsable del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo ESINC, con el señor FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ contratista de la cafetería de la escuela de investigación criminal, con el fin de dar socialización sobre las condiciones de control aspectos del SG-SST para el funcionamiento del casino de estudiantes ESINC.

2. **Lectura del acta anterior:** (No aplica)

3. **Verificación de los compromisos:** (No aplica)

4. **Temas a tratar:** Verificar el cumplimiento de las condiciones de criterios del SG-SST, relacionadas a continuación:

ITEM	CRITERIOS SST
1	Con la presentación de la oferta el contratista se comprometió a cumplir con las obligaciones del Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores). Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019 y las siguientes condiciones contempladas en la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional y las demás que contemple la presente resolución así como la normatividad aplicable y requisitos legales vigentes que lo reglamenten, adicionen o modifiquen, las cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST.
2	El arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.
3	El arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.
4	Si la actividad objeto del contrato está relacionada con las actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, trabajo en caliente, espacios confinados, etc) se deberá presentar licencia vigente de la persona que realizará la actividad, que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.
5	Se deberá contar con la tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.
6	Según la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato, la persona natural o jurídica deberá:

540160578

ACTA - 0373 - ESINC – SUDIE-TAHUM– 2.25, QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, REFERENTE LOS CRITERIOS QUE ESTABLE EL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30075-23.

7	Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad
8	Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. Será por cuenta del contratista el uso obligatorio y el suministro de elementos de seguridad para su personal como cascos, anteojos, calzado, cinturones de seguridad arnés, protectores auditivos y cualquier otro elemento necesario que la ley y el supervisor exijan. Mantendrá en la obra elementos para prestar primeros auxilios y cumplirá todas las normas vigentes en Colombia referente a sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo
9	Los operarios deben contar con dotación personal completa y especializada de acuerdo a la actividad desempeñada por cada uno de estos, dicha dotación debe ser entregada trimestralmente acorde a las normas técnicas colombianas; Sin ninguna excepción, no se permitirá que los empleados que no cuenten con los elementos de seguridad ya mencionados o estos se encuentren deteriorados, puedan laborar o realizar algún tipo de trabajo dentro de las instalaciones.
10	Se deben delimitar y demarcar las zonas de trabajo, señalizar zonas de almacenamiento, vías de circulación y señalización de salidas de emergencia de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.
11	Si se presentare cualquier accidente en el lugar en donde se ejecutan las actividades de mantenimiento objeto del presente contrato, será por cuenta del contratista el cubrimiento de los gastos que esto genere y su responsabilidad por el no empleo de los elementos de seguridad industrial contemplada por la ley.
12	Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por la Policía Nacional, para el área donde desarrollará las tareas
12	Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada
13	En caso de presentarse un accidente de trabajo dentro de las instalaciones policiales, será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizará el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la Resolución 1401 del 14 de mayo de 2007; así mismo, se presentará un informe anexando el formato de reporte dentro de los 8 días hábiles dirigida al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Investigación Criminal.
14	Entregar al supervisor del contrato, certificado de afiliación vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.
15	Evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del decreto 1072 de 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual.
16	El oferente deberá informar por escrito quien es el encargado del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, anexando copia del curso virtual de las 50 horas en Seguridad y Salud en el Trabajo vigencia no superior a 3 años (Resolución 4927 de 2016). Resolución vigente que lo autoriza para la ejecución o ejercicio de dicha actividad y de ser necesario Copia del contrato o carta laboral que tiene con la empresa) (Anexar certificados).
17	El arrendatario debera presentar una certificación en la cual se compromete a la tenencia y uso de los elementos de protección personal de sus trabajadores, de acuerdo a las actividades a ejecutar dentro del contrato
18	El arrendatario deberá garantizar la activa participación en las actividades que la Escuela de Investigación Criminal desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.
19	La empresa contratista deberá presentar copia del certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales del personal que ejecutará las actividades dentro de las instalaciones policiales en cumplimiento con la Resolución 2346 de 2007.
20	El arrendatario deberá presentar un certificado, en el cual se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.10. "Responsabilidades de los trabajadores". del Decreto número 1072 del 26 de mayo del 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo".
21	Decreto 052 del 17 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019, la resolución No. 01956 del 2018 y de más normas vigentes en la materia y disponer de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ocurrencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso.
22	El arrendatario debe de contar con el protocolo de bioseguridad del manejo y control del riesgo del COVID-19 del sector de fabricantes de sustancias y productos químicos. Tener adoptado dentro de sus procesos y procedimientos la Resolución número 000692 del 29/04/2022
23	En los movimientos de insumos o productos entre trabajadores, la persona que reciba el insumo deberá usar los guantes de dotación definidos para la protección en el proceso productivo.
24	En las empresas donde se utilice de manera rutinaria las máscaras de protección facial o gafas protectoras se debe tener en cuenta la limpieza y desinfección, así mismo la colocación y retiro de estos elementos de acuerdo con el protocolo adoptado por la Resolución número 000692 del 29/04/2022.
25	Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST

Una vez se tratan los temas anteriores y verificado el cumplimiento de los criterios del SG-SST, se verifica uno a uno los puntos y se realizan algunas sugerencias genéricas , sin afectar el desarrollo de la actividad prestada por la cafeteria, con el compromiso de cumplir las mismas durante el periodo del mes de agosto, como lo son demarcaciones de algunos

540160578

puntos de peligro, uso adecuado de los espacios, control contra plagas, actualizar el botiquín de primeros auxilios y capacitación constante a su trabajadores, entre otras.

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Cumplir a cabalidad con los aspectos descritos en los criterios establecidos en el contrato en el contrato de arrendamiento No. 80-1-30075-23	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	Permanente
Realizar las acciones correctivas sugeridas en la reunión, por el responsable del SG-SST.	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	Permanente
Realizar revisiones periódicas con el fin de detectar posibles riesgos de los trabajadores y personal flotante de la ESINC e informar los mismos	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	Permanente
Capacitar al personal en primeros auxilios y temas relacionados con SG-SST	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	Permanente
Vincular los funcionarios en actividades enfocadas a la salud mental, que permitan desarrollar las actividades en forma mas objetiva.	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	Permanente

CONVOCATORIA

Si es requerido por parte del SG SST o los intervinientes del contrato

Subintendente CESAR AUGUSTO FLOREZ SAAVEDRA
Responsable del SG-SST

FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Contratista Casino de Estudiantes ESINC

Anexo: no aplica

Elaborado por: SI Cesar Augusto Florez Saavedra ESINC/TAHUM
Revisado por: Lil Alexander Contreras Galindo ESINC/TAHUM
Fecha de elaboración: 31/07/2023
Ubicación: Z:\ESINC-TAHUM -2023 – CESAR AUGUSTO FLOREZ SAAVEDRA

ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL ESINC



CAFETERIAS Y RESTAURANTES INSTITUCIONALES

BOGOTÁ D.C 28 de JULIO 2023

540160578

PRECIO $10.000 Desayunos para personal profesional		
MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3
Caldo con Costilla. Huevos Al Gusto Chocolate, Café o jugo Pan, Tostada o Arepa y queso	Caldo de Pajarilla. Huevos al Gusto. Chocolate, Café o jugo. Pan o Tostada. Arepa	Caldo de Pata. Huevos al Gusto. Chocolate, Café o Jugo. Pan o Tostada. Arepa
MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6
Porción de Fruta. Papaya, Melón y Mango Huevos al Gusto Chocolate, Café o Jugo. Pan o Tostada	Moñona. Chocolate, Café o jugo. Pan o Tostada. Arepa y queso	Changua. Porción de Queso. Chocolate, Café o Jugo. Pan o Tostada. Arepa
MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9
Cereales. Porción de Queso Chocolate, Café o jugo Pan o Tostada.	Calentado Huevos. Chocolate, Café o jugo. Pan o Tostada. Arepa y queso	Caldo de Pescado. Chocolate, Café Jugo o Avena. Pan o Arepa y queso
MENÚ 10	MENÚ 11	MENÚ 12

lady.martinez lady.martinez lady.martinez

Tamal tolimense. Café, Chocolate o Jugo. Pan o Arepa.	Caldo de carne desmechada. Chocolate, Café Jugo o Avena. Pan o Arepa y queso	Huevos Rancheros Arroz o Arepa. Chocolate. Arepa o Pan. Y queso
MENÚ 13	MENÚ 14	MENÚ 15
Carne Asada. Patacones. Chocolate. Pan o Arepa	Hígado en Bistec. O a la Plancha. Arepa Sin Sal Chocolate, Café, Avena o Jugo Pan, Tostadas o Arepa.	Huevos gratinados. Chocolate, Café. Avena o Jugo. Pan, Arepa o Galetas

PRECIO ALMUERZO CASERITO $10.000		
MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3
Sopa de Sancocho. Arroz Blanco Lentejas Espagueti. Acelga. Papa Salada. Carne en Bistec. Tres telas sudada Chicharrón Pollo Frito Ensalada Jugo	Sopa de Verduras. Arroz Blanco. Fríjol. Garbanzo. Lengua en Salsa. Carne Asada. o Pollo Sudado. Plátano Dulce. Ensalada. Jugo.	Sopa de Menudencias. Arroz Verde. Arveja Amarilla. Calabaza. Pollo Hawaiano. Carne Desmechada / Mazorca Sobrebarrida a la Plancha. Chicharrón Papa a la Francesa. Ensalada. Jugo

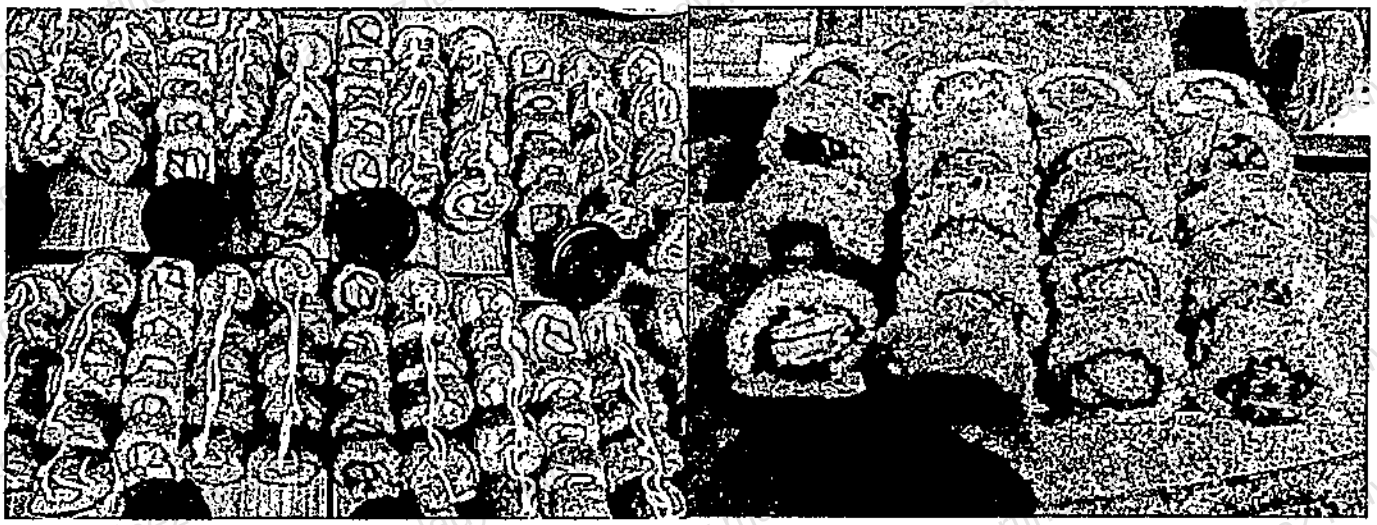
lady.martinez lady.martinez lady.martinez

MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6
Sopa de Pasta. Arroz Blanco. Ahuyama. Pollo Con Champiñones Carne de Cerdo a la Plancha. Papa con Mayonesa. Arveja Verde. Ensalada. Jugo	Sopa de Ajiaco Arroz Blanco. Chicharrón Pollo Sudado con Verduras Carne Asada. Hígado en Bistec. Fríjol Blanco. Pasta. Ensalada. Jugo.	Sopa de Arroz Arroz con Perejil. Torta de Espinacas. Carne en gulasch. Arveja Amarilla Pollo Rebosado. Papa Chip. Ensalada. Jugo.
MENÚ 7	**MENÚ 8**	**MENÚ 9**
Sopa de Mute. Arroz Amarillo. Carne Frita. Sobrebarrida en Salsa. Pollo Frito Verdura Mixta Fríjoles. Ensalada. Jugo	Sopa de Collí. Arroz Blanco. Pechuga a la Plancha. Pescado frito. Yuca Frita. Lentejas. Pepino en Guiso. Ensalada Jugo.	Crema de Mazorca. Arroz Pimentón. Pollo Oriental. Muchacho Relleno. Habichuelas. Calabaza. Garbanzo. Papa Criolla. Ensalada Jugo.
MENÚ 10	**MENÚ 11**	**MENÚ 12**
Sopa de Lentejas. Arroz Blanco. Pollo Blanco. Pollo Apanado.	Sopa de Mute. Bandeja Paisa. Arroz Blanco. Fríjoles. Carne Molida.	Ajiaquito. Arroz Amarillo. Fríjol Verde. Ensalada Frita. Pollo Frito.

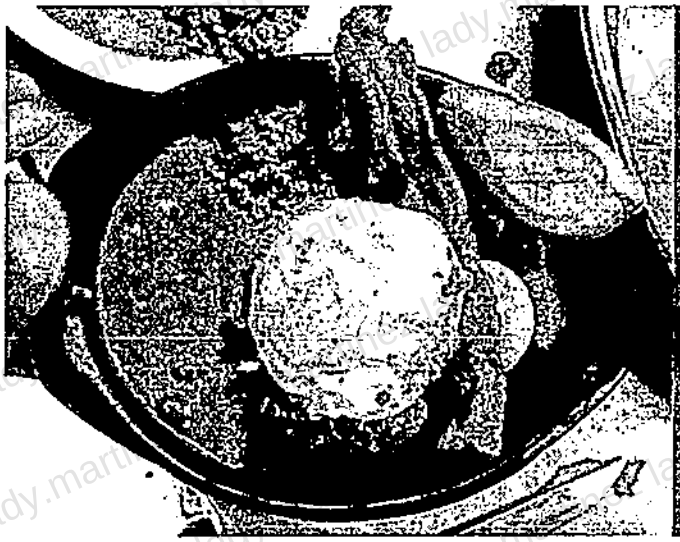
lady.martinez lady.martinez lady.martinez

Plátano con Queso y Bocadillo	*Huevo Frito.*	*Hígado en Bistec.*
Espagueti	*Patacón.*	*Papa Criolla.*
Carne Desmechada.	*Ensalada Rusa.*	*Ensalada Verde*
Ensalada Mixta. Jugo	*Jugo.*	*Jugo.*

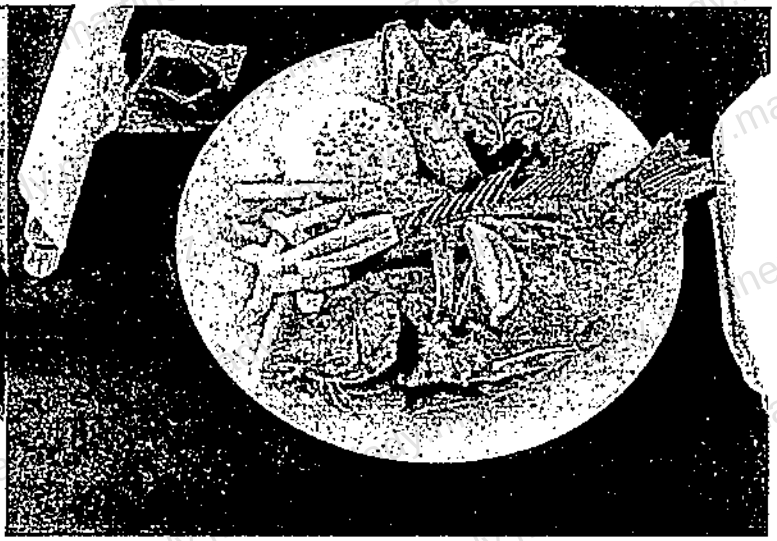
MENU DE ALMUERZOS ESPECIALES
COMBO DE SUSHI DE 15 BOCADOS + BEBIDA POR $30.000



BANDEJA PAISA ESPECIAL VALOR $18.000

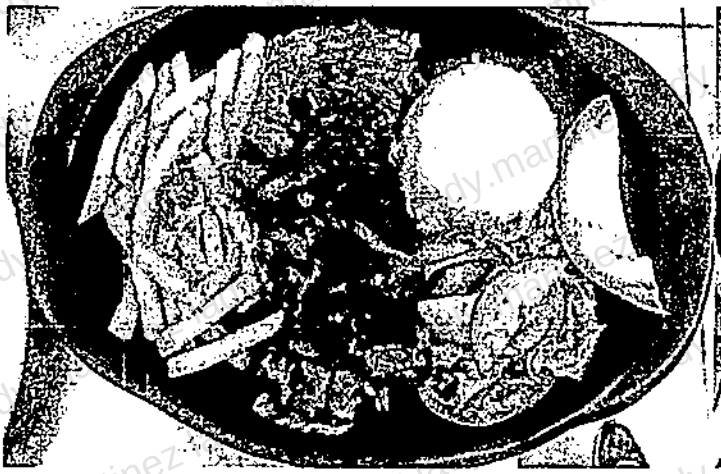


COSTILLITAS DE CERDO DE 450 gr VALOR $16.000



lady.martinez lady.martinez lady.martinez

COSTILLITAS DE CERDO DE 400 gr VALOR $20.000

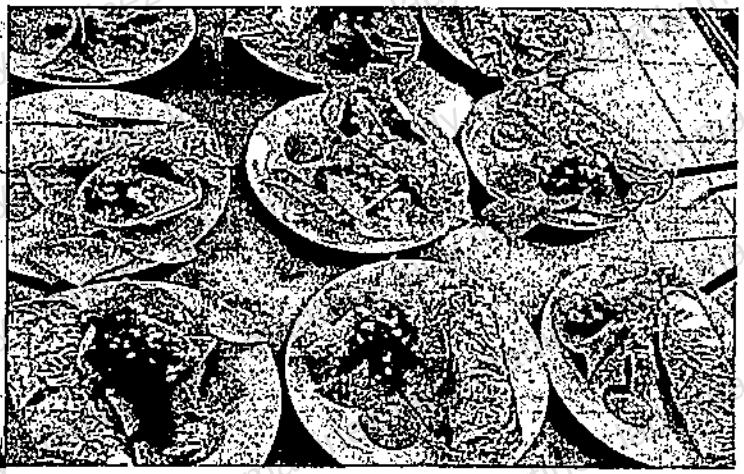




PECHUGA GRATINADA 250 GR VALOR $16.000

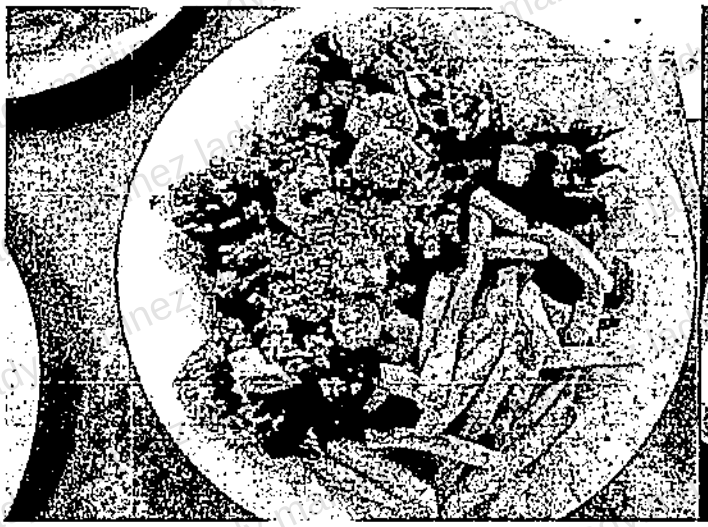
MEXICANO (burrote,nachos y pico de gallo) VALOR $16.000





ARROZ CANTONES CON CAMARON VALOR $ 20.000

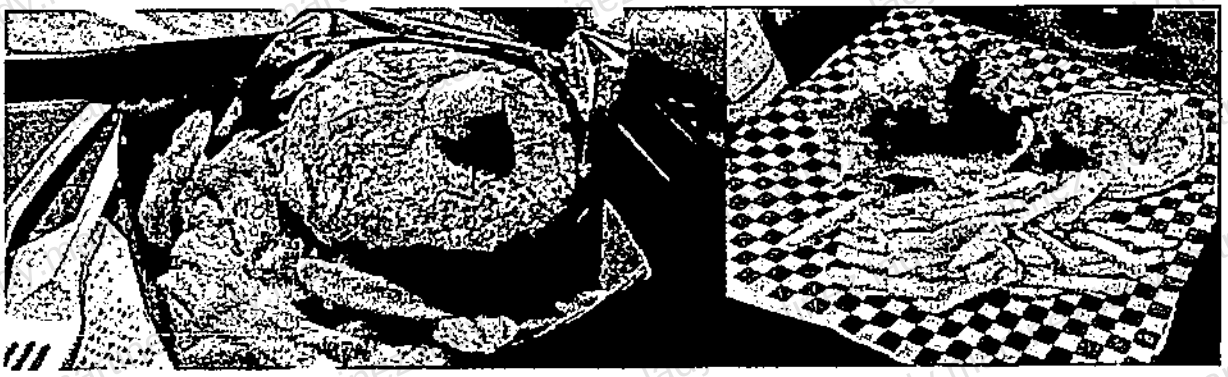
LASAÑA MIXTA ESPECIAL VALOR $20.000



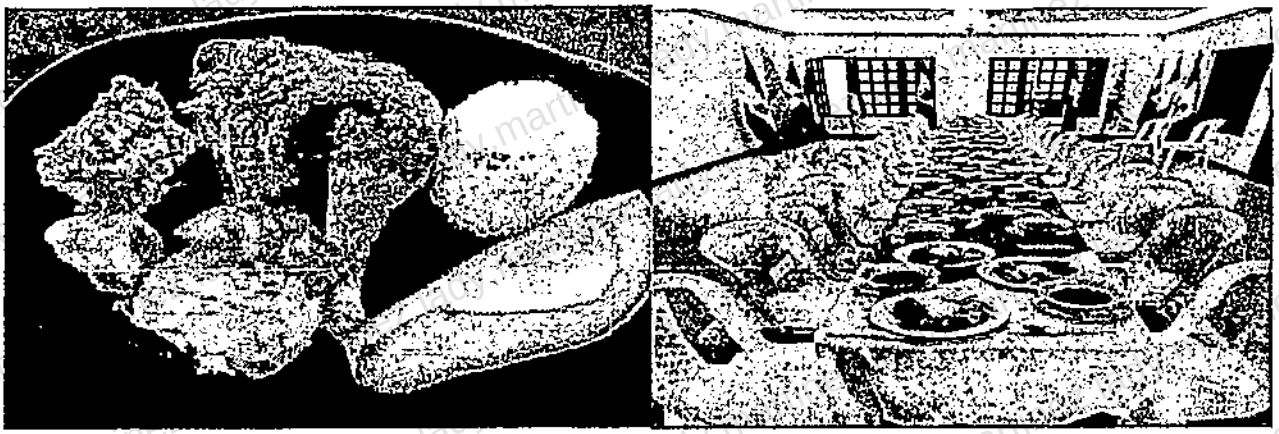


540160578

HAMBURGUESA VALOR $12.000



SANCOCHO DE GALLINA VALOR $16.000



También se tendrá a disposición de la escuela de investigación criminal y visitantes diferentes tipos de menú que serán dispuestas para distintas ocasiones

MEDIOS DE PAGO

- EFECTIVO
- NEQUI
- DAVIPLATA
- TRANFERENCIAS BANCARIAS DE (Bancolombia, Davivienda, banco popular)
- TRANSFIYA
- TARJETAS DE CREDITO (VISA Y MASTERCARD) POR MEDIO DE DATAFONO
- SE REALIZARÁ LA GESTION CORRESPONDIENTE PARA LOS DESCUENTOS POR NOMINA

Atentamente

FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
CC 1014184271 DE BOGOTÁ
MOVIL 3046237520

540160578

PAGOSIMPLE | Prefactura

Fecha creación reporte: 2023-08-04, 03:56:47 PM Tipo Planilla: E PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. Número Planilla: 1055924544

Periodo Cotización: junio de 2023 Periodo Servicio: julio de 2023

Fecha límite de pago: 2023-07-19

GUARDADA 05/07/2023

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	FRANCISCO NINO RODRIGUEZ				
Documento	CC1014184271	Dirección	CR 6 #6 A - 47 BL 2 AP 301		
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	Teléfono	3046237520		
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	ÚNICO	Total Afiliados	3
Ciudad	BOGOTA D C	Departamento	BOGOTA D.C		
Representante Legal		Identificación			

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	IGE	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días APF	Días PVE	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Administradora	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Men Edu	Total
CC 1014184271	RODRIGUEZ NELCY MARIA	01	00																0	0	X	X	X	HINDUNA AFP	$ 0	$ 0	FAMISANAR EPS	$ 1.160.000	$ 46.400	POSITIVA DE SEGUROS	$ 1.160.000	$ 6.900	COLSUBSIDIO	$ 1.160.000	$ 46.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 99.900
PE 9999912023071[illegible]	PABLO NESTOR ORLANDO	01	00																0	0	X	X	X	HINDUNA AFP	$ 0	$ 0	ALCANCIA SOFANTAL SALUD	$ 1.160.000	$ 46.400	POSITIVA DE SEGUROS	$ 1.160.000	$ 6.900	COLSUBSIDIO	$ 1.160.000	$ 46.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 99.900
PT 6458004	MARTINEZ BONITTO ANGELMARIA DEL VALLE	01	00																0	0	X	X	X	HINDUNA AFP	$ 0	$ 0	FAMISANAR EPS	$ 1.160.000	$ 46.400	POSITIVA DE SEGUROS	$ 1.160.000	$ 6.900	COLSUBSIDIO	$ 1.160.000	$ 46.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 99.900

III. TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes FSP	Aportes FSS	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE	TOTAL INTERESES	TOTAL FINAL
$ 0	$ 3.480.000	$ 3.480.000	$ 3.480.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 139.200	$ 18.300	$ 139.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 296.700	$ 5.600	$ 302.300

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6436000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

¡El Poder de lo SIMPLE!

GS-2023-004107-ESINC