No. GS – 2023 - 006156 - SUDIE – COAGR 29.25

Soledad, 30 de septiembre del 2023

Señora coronel
DALILA FAISULY PATIÑO MAHECHA
Directora de Educación Policial (E)
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. **80-1-30063-23.**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01/09/2023**	**Hasta**	**30/09/2023**

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 No. **GS-2023-003563-DIEPO** del 31/05/2023, la señora CLAUDIA SUSANA BLANCO ROMERO Directora de Educación Policial, obrando en calidad de ordenadora del gasto para esta unidad policial, autoriza el nombramiento como supervisor del contrato No. **80-1-30063-23** cuyo objeto es **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE PERSONAL POLICIAL DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADO EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR No. 45-300 SOLEDAD- ATLÁNTICO"** al señor Mayor DIEGO AUDBERTO ROJAS MESA, Comandante de Agrupación de la Escuela de Policía Antonio Nariño.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 03

    1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 08/06/2023 y el 30/06/2023, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-005463-ESANA

2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 01/07/2023 y el 31/07/2023, presentado mediante comunicación oficial No GS-2023-005587-ESANA.

3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 01/08/2023 y el 31/08/2023, presentado mediante comunicación oficial No GS-2023-006121-ESANA.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	80-1-30063-23
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE PERSONAL POLICIAL DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADO EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR No. 45-300 SOLEDAD-ATLÁNTICO
Contratista	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Representante legal	N/A
Valor inicial del contrato u orden de compra	$100.245.600
Valor adiciones del contrato u orden de compra	NO APLICA
Valor total del contrato u orden de compra	$100.245.600
Plazo de ejecución inicial	Doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR Y ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la garantía única.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	13 de junio de 2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	13 de junio de 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 U ORDEN DE COMPRA

1.1 Acciones adelantadas:

El día 16/09/2023 mediante visita de supervisión se evidencio la capacitación recibida por parte del personal que labora en el comedor sobre primeros auxilios.

El día 23/09/2023 mediante visita de supervisión, se puede evidenciar que el personal que labora en el comedor viene recibiendo preparación constante en temas propios de sus cargos particularmente en la fecha indicada los empleados recibieron capacitación en actos y condiciones inseguras, en donde concientizaron a su personal respecto de la importancia de reportar cualquier condición insegura en su área de trabajo.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1. Cumplir con el objeto contractual	SI	Para el periodo informado, arrendatario ha desarrollado el objeto contractual de acuerdo condiciones técnicas y obligaciones estipuladas.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	SI	Para el periodo informado arrendatario en sus actuaciones ha obrado con lealtad y buena fe.
3. Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
4. 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	Planillas de Pago de aportes a seguridad social y riesgos laborales No. 27813705, la cual se anexan como soporte al presente informe.
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	Arrendatario cumplió con la presentación de las pólizas contractuales y extracontractuales No. 21-44-101414485
6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros	SI	En la propuesta del contrato se entregó acuerdo de confiabilidad por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la DIRECCIÓN DE	SI	En la propuesta del contrato se entregó el compromiso anticorrupción por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.

EDUCACIÓN POLICIAL de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias		
8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
9. 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 de que se hayan suministrado	SI	Para el periodo informado no se ha requerido la restitución de elementos
10. Reportar inmediatamente cualquier novedad o anomalía que afecte la debida ejecución del contrato	SI	Para el periodo informado no se presentaron novedades frente a la ejecución del contrato.
11. Permitir al supervisor la revisión de los documentos concernientes al contrato	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
12. Tener presente las obligaciones y demás disposiciones establecidas en el artículo 1982 y siguientes del Código Civil Colombiano, en lo referente al contrato de arrendamiento	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
13. Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por la ESANA a los puntos de servicio o durante el tiempo que se realice la actividad y permanezca en el punto de servicio.	SI	Durante el presente periodo fueron verificados protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por la ESANA
14. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado y la Resolución No. 000042 del 05 de junio de 2020, "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos" y el registro de la factura electrónica de venta	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
15. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual	SI	Para el periodo informado arrendatario a cumplido con las obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
16. Efectuar aportes al Sistema de Seguridad Social Integral sobre una base del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el IVA	SI	Planillas de pago de aportes a seguridad social y riesgos laborales No. 27813705, la cual se anexan como soporte al presente informe.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1. El arrendatario debe mantener actualizados los carnets 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 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.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, evidenciando que cumplen con el carnet de manipulación de alimentos y buen manejo de las BPM ofrecido para la prestación del servicio del comedor.
2. El arrendatario deberá acreditar un Ingeniero de alimentos, debidamente titulado, presentando los respectivos certificados universitarios, con un mínimo de experiencia certificada de dos años	SI	El arrendatario cuenta con los servicios del señor JESUS ANTONIO ALZATE MORALES con cc con cc # 71.776.323 con experiencia acreditada.
3. Un Chef para lo cual deberá anexar la hoja de vida con las certificaciones respectivas, con un Mínimo de experiencia 2 años certificados	SI	El arrendatario cuenta con los servicios del señor JUBIZ PALIS, CARLOS DE JESUS identificado con cc # 8747111 01 el cual funge como chef del restaurante
4. Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	Se verifico que el arrendatario tuviera debidamente formalizado el contrato con sus trabajadores mediante la figura de contrato de trabajo por obra y labor determinada.
5. 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 verifico que el arrendatario tuviera debidamente formalizado el contrato con sus trabajadores mediante la figura de contrato de trabajo por obra y labor determinada
6. 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	Para el periodo informado arrendatario no realizó desvinculaciones laborales con su personal
7. El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo DIEPO Y ESANA	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, verificando exámenes médicos y de laboratorio
8. El servicio de comedor (preparación de alimentos según las necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares) se realizará de lunes a domingo en jornada continua (24 horas), incluido los días festivos, se compromete a garantizar un mínimo de personal en su nómina de empleados así: Un(a) administrador, Un(a) supervisor o jefe de cocina, Un(a) nutricionista, Servicios Generales (02), Auxiliares de preparación o cocineros (04) y personas	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad. Según verificaciones de seguimiento con el personal de seguridad de la Unidad, los régimen internos de las compañías y los mismos Estudiantes

para la atención los comensales (04), o en su defecto la cantidad de cocineros y personal de atención a comensales suficientes, que garanticen la preparación y el suministro de los alimentos la certificación de cursos afines en el manejo y manipulación de alimentos al personal que aplique (auxiliares de preparación, cocineros o personas para la atención los comensales), Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
9. 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	En compañía del arrendatario se verificó empleado por empleado el cumplimiento de esta condición técnica.
10. 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	En compañía del arrendatario se verificó empleado por empleado el cumplimiento de esta condición técnica.
11. 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	Realizadas las verificaciones para el periodo informado el contratista ha cumplido con las obligaciones derivadas de la relación laboral con el personal bajo su cargo para prestar el servicio objeto de) contrato.

12. La Seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo.	SI	A través del comunicado oficial No GS-2023-003717-ESANA, se solicitó se realice el respectivo estudio
13. El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	El arrendatario hizo entrega de la minuta de alimentos en donde se evidencia el cumplimiento a esta clausula
14. El contratista deberá tener en su inventario, un sistema de entretenimiento, 03 televisores con sonido adecuado a su espacio, para lo cual el arrendatario favorecido se comprometerá a mantener este mobiliario para su uso durante la ejecución del contrato	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
15. El arrendatario deberá tener en su inventario, la cantidad de 10 mesas con su juego de sillas necesarias para la correcta ejecución del contrato, para lo cual el arrendatario favorecido se comprometerá a mantener este mobiliario para su uso. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
16. El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisi6n para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario adquiere productos de marcas reconocidas en el mercado.
17. 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, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral
18. 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 cumple la condición técnica del presente numeral
19. 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.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, lo anterior viene siendo objeto de verificación constante por parte de los diferentes servicios de la unidad

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.		
20. El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	Después de haber verificado las instalaciones de los cuartos fríos, se evidencia que el contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
21. El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante-comedor, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo una vez al mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el 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	Según verificaciones realizadas para el periodo informado el arrendatario, ha cumplido con esta condición técnica realizando, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones
22. El arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES: Largo: 69.00 cm  Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm,Peso: 33.00 kg Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5” por calibre 18, platina de 2” x 1/8” terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral
23. El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones mensuales 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 entregando informe al supervisor del mismo.	SI	Con fecha 23/09/2023 el contratista a través de la empresa Mata plagas S.A.S, realizo la respectiva fumigación con el fin de realizar manejo de plagas

24. 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	El contratista cumple con esta condición suministrando información mediante la planilla de compatibilidad de sustancias químicas
25. En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, 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 der 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	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral
26. MENU Y GRAMAJE: El contratista deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional vigencia 2023.	SI	El arrendatario hizo entrega de la minuta de alimentos en donde se evidencia el cumplimiento a esta clausula
27. COMIDA ESPECIAL: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional	SI	En la propuesta del contrato se entregó documento de cumplimiento al compromiso por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.
28. CAMBIO DE MINUTAS: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a mantener y realizar el cambio de minutas cada dos (2) meses, para el cual deberá realizar las coordinaciones con el supervisor del contrato ante el comité de alimentos de la escuela de policía Antonio Nariño.	SI	En la propuesta del contrato se entregó documento de cumplimiento al compromiso por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.
29. 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	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
30. **MATERIAS PRIMAS** -Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral

-El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. -Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. -Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). -Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. -Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). -Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. -No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización. -Se verificará su cumplimiento con el formato VERIFICACIÓN FECHAS DE VENCIMIENTO Y ROTACIÓN DE INVENTARIO Código: 3HE-FR-00 entregar al supervisor del contrato.		
31. 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	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisi6n para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario adquiere productos de marcas reconocidas en el mercado
32. El arrendatario se comprometerá a que al personal de estudiantes y auxiliares de policía no se verán afectados en la entrega diaria de alimentación por ningún motivo.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, dado que durante el mes de junio no se presentaron afectaciones a la salud de Estudiantes o Auxiliares de Policía.
33. 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 de los sándwiches 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 Nacional de Escuelas 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	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario adquiere insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación

34. **TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN:** Los menús en caso de transportar se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los en puntos acordados por el supervisor del contrato. Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. **Nota:** el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite trasportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la Escuela de Policía Antonio Nariño a un lugar diferente al -DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO del presente estudio previo.	SI	El contratista adquirió 01 vehículo el cual cumple con las condiciones técnicas definidas en el presente numeral
35. **CONTRAMUESTRAS**: El arrendatario – contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para	SI	Se vienen realizando las respectivas muestras diarias que permitan realizar los análisis pertinentes a los alimentos

controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.		
36. **EQUIPOS Y UTENSILIOS.** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. (NO PLÁSTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERÍA 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 cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. -Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. -Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. - Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos. **ASEO Y LIMPIEZA (espacios)** COMEDOR: Se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.	SI	Se evidenció con fecha 24/09/2023, que contratista cuenta con los utensilios y especificaciones descritas, en cuanto al aseo se puede observar el buen estado de presentación de las instalaciones dispuestas para la preparación, servicio de entrega y consumo de los alimentos. De lo anterior se anexa material fotográfico que evidencia el cumplimiento de lo expuesto
37. **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.	SI	Cumple con Io establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal

• 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.		
38. 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 Nacional de Escuelas, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral
39. El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección Nacional de Escuelas 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	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral
40. El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago de este estudio.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, para lo cual se aportan los respectivos recibos los cuales son anexados al presente informe de supervisión
41. El arrendatario se compromete a realizar 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 Nacional de Escuelas, sin costo alguno para la Institución.	SI	Según verificaciones realizadas para el periodo informado el arrendatario, ha cumplido con esta condición técnica realizando, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones
42. 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 Nacional de Escuelas.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral
43. 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	El arrendatario Cumple con lo establecido, según verificaciones de seguimiento con el personal de seguridad de la unidad.

44. Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral
45. 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	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral
46. El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral
47. 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	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, se verifica la afiliación del personal a la compañía de seguros Positiva
48. La Dirección Nacional de Escuelas y todos los integrantes del complejo Educativo del sur, 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	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral
49. Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor, 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 seguro, 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	El arrendatario viene adelantando actividades tendientes a capacitar a su personal en lo relacionado con los temas de salud ocupacional, esto re puede evidenciar en el informe suministrado por el arrendatario
50. En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá.	**SI**	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral
51. 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 sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14 F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	N/A	**El comedor no tiene relación con la actividad descrita**
52. 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	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, verificando exámenes médicos y de laboratorio

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.		
53. 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, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites	SI	Después de revisar la documentación aportada por el contratista se evidencia que el personal que labora en el comedor cumple con las condiciones descritas en el presente numeral, al estar debidamente capacitados en lo que respecta a la manipulación de alimentos
54. El arrendatario deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.	SI	En la propuesta del contrato se entregó documento de cumplimiento al compromiso por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO.
55. Se debe presentar brochure o menús de productos que el arrendatario suministraría incluyendo el valor de Desayunos y Almuerzos para el personal Profesional.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral
56. El arrendatario durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral

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.		
57. Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG- SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades.	N/A	Para este contrato no se realizan actividades alturas, eléctrico, etc.
58. El arrendatario deberá tener Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Comprometerse a utilizar los Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	SI	Después de revisar la documentación aportada por el contratista se evidencia que el personal que labora en el comedor cuenta con los elementos de protección personal conforme a las tareas propias de la actividad que realiza
59. 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	Después de haber realizado una inspección en compañía del funcionario encargado del SGSST, se puede evidenciar que el contratista cumple con las condiciones que exige el presente numeral
60. Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratar	SI	Durante la ejecución del contrato no se han presentado incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales
61. Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, para lo cual como evidencia, se anexa al presente informe, el pago de la seguridad social de los trabajadores
62. El arrendatario se compromete a darle cumplimiento a lo dispuesto en materia de SGSST así: ESTANDARES PARA EMPRESAS DE 11 A 50 TRABAJADORES • responsable del SGSST. • Asignación de recursos para el SGSST. • Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales. • Conformación COSST. • Conformación Comité de Convivencia Laboral. • Programa Capacitación promoción y prevención PYP. • Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo firmada, fechada y comunicada al COSST.		Al revisar la información entregada por parte del contratista, se evidencia que cuentan con todo lo concerniente al SGSST, el cual es liderado por la señorita LAURA VANESSA LOPEZ VERGEL con CC # 1.042.457.240, Administradora Integral de Riesgos SST, la cual viene dando cumplimiento a cada uno de los puntos expuestos en la presente clausula

- Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con Archivo o retención documental del SGSST
- Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud
- Actividades de Promoción y Prevención en Salud
- Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales - Peligros-Periodicidad- Comunicación a Trabajador
- Restricciones y recomendaciones médico laborales
- Reporte de los accidentes de trabajo AT y enfermedad laboral
- La ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo
- Investigación de Accidentes AT, Incidentes IT y Enfermedad Laboral
- Identificación de peligros con participación de todos los niveles de La empresa
- Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas.
- Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con Contratistas y subcontratistas.
- Se cuenta con el Plan de Prevención y Preparación ante emergencias.
- Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada.
- Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoria.

ITEM	CRITERIOS SST	SOPORTE REQUERIDO
Asignación de persona que diseña el sistema de gestión de SST	Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil: El diseño del sistema de gestión y seguridad en el trabajo, para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clase de riesgo nivel V puede ser realizado por un profesional o especialista en seguridad y salud en el trabajo SST, con licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo que acredite mínimo un año de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo	Se verifica la hoja de vida de la funcionaria la cual se anexa al presente informe
Asignación de recursos para el SGSST	El contratista elaborara una certificación firmada del presupuesto asignado para el recurso anual en materia del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo	Certificación firmada por el representante legal

Conformación COSST	Asignación de funcionarios realizar comité paritario del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo realizar este cada 30 día.	Se efectuó comité de alimentos		
Conformación Comité De Convivencia Laboral	Asignación de funcionarios realizar comité paritario del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo realizar este cada 90 día	Certificación documento soporte		
Afiliación al sistema de seguridad social integral	Afiliación a los sistemas de seguridad social en salud, pensión y riesgos laborales de acuerdo con la normatividad vigente.	Solicitar documento soporte de la afiliación y el pago correspondiente		
Capacitación en SST	Elaborar y ejecutar programa o actividades de capacitación en promoción y prevención que incluya como mínimo lo referente a los peligros / riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control	Solicitar documento soporte de las acciones de capacitación realizadas (Planillas donde se evidencie la firma de los trabajadores)		
Pla anual de trabajo	Elaborar el plan anual de trabajo de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo firmado por el empleador o contratante en el que se identifiquen como mínimo: responsabilidades, objetivos, metas, recurso y cronograma anual.	Solicitar documento que contenga plan anual de trabajo.		
Evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad, peligros / riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.	Conceptos emitidos por el médico evaluador en el cual informe recomendaciones y restricciones laborales		
Identificación de peligros; evaluación y valoración de riesgos	Realizar la identificación de peligros evaluación y valoración de los riesgos con el acompañamiento de la ARL	Solicitar documento con la identificación de peligros evaluación y valoración de los riesgos, constancia del acompañamiento de la ARL –Acta de visita de la ARL		
Medidas de prevención y control frente a peligros / riesgos identificados	Ejecutar actividades de prevención y control de peligros y/o riesgos con base en el resultado de la identificación de peligros, la evaluación y valoración de riesgos	Solicitar documento soporte con acciones ejecutadas		
63.			SI	En coordinación con el responsable de SGSST se vienen adelantando visitas al

1.3.1 Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato, quienes a su vez son los responsables de garantizar el cumplimiento de los criterios antes expuestos. NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL: FIRMA DEL REPRESENTANTE: EMPRESA: FECHA:		comedor, que permitan evidenciar los posibles riesgos a los que el personal pudiera verse expuesto, para lo cual se están adelantando inducciones en materia de SGSST, así mismo se anexa documento firmado por el representante legal de la empresa
64. Así mismo, el Responsable SGSST de la ESANA y supervisor del contrato, deberán tener en cuenta durante el desarrollo de la prestación del servicio implementar los aspectos conforme a la guía 1DH-GU-0021 “GUÍA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SGSST”, documento que se encuentra en la Suite Visión Empresarial, el cual establece entre otros aspectos, lineamientos sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y que “Para establecer las directrices que se deben seguir para la producción y prestación del servicio de alimentos y bebidas las unidades que cuenten con cafeterías, casinos, restaurantes, entre otros, se deben tener en cuenta lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones” y los documentos 3HE-PR-0004 “Metodología establecida en centros sociales y vacacionales” y 3CVPR-0003 “Ofrecer servicios de alimentos y bebidas en centros vacacionales”	SI	Para el periodo informado en coordinación con el responsable de SGSST, se cumplió a cabalidad con la condición exigida en el presente numeral, para lo cual se anexa informe material fotográfico en donde se evidencia el correcto manejo de plagas y vectores, manejo de residuos sólidos y buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
65. En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 “Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional”, complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 “Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014”, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así:		
66. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales relacionadas con el servicio de restaurante, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se	SI	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, para lo cual anexa certificado de Responsabilidades SST firmada por los

establezcan en el sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño, máxime en cumplimiento a la normatividad relacionada con la regulación para la mitigación de los impactos ambientales los recursos naturales, así: AGUA: • Resolución 1433 de 2004 Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Planes de Saneamiento y Manejo de Vertimientos, PSMV. • Resolución 631 de 2015, Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público. AIRE: • Resolución 909 de 2008, Por la cual se establecen las normas y estándares de emisión admisibles de contaminantes a la atmósfera por fuentes fijas y se dictan otras disposiciones. • Resolución 6982 De 2011 Por la cual se dictan normas sobre prevención y control de la contaminación atmosférica por fuentes fijas y protección de la calidad del aire. RUIDO: • Resolución 627 de 2006, Por la cual se establece la norma nacional de emisión de ruido y ruido ambiental. RESIDUOS SÓLIDOS: • Decreto 838 de 2005 por el cual se modifica el decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones • Resolución 1402 DE 2006, Por la cual se desarrolla parcialmente el Decreto 4741 del 30 de diciembre de 2005, en materia de residuos o desechos peligrosos. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		operarios en donde se evidencia el cumplimiento de lo expuesto en la presente clausula.
67. Criterios para compras públicas sostenibles El arrendatario deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes. **Nota 2:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	Después de haber realizado visita de supervisión, se puede observar que el arrendatario no hace uso de este tipo de elementos, debido a que la alimentación es servida y consumida in sitio, por tanto no es necesario la utilización de elementos de un solo uso
68. Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales u en otras instalaciones con motivo de prestar un servicio a la Policía Nacional.	SI	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, para lo cual anexa certificado de Responsabilidades SST firmada por los operarios en donde se evidencia el cumplimiento de lo expuesto en la presente clausula.

69. Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados • Uso de elementos de protección personal • Manejo de sustancias químicas • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) • Normativa ambiental • Saneamiento básico Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.		El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, para lo cual anexa certificado de Responsabilidades SST firmada por los operarios en donde se evidencia el cumplimiento de lo expuesto en la presente clausula.
70. Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.	SI	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, para lo cual anexa certificado de Responsabilidades SST firmada por los operarios en donde se evidencia el cumplimiento de lo expuesto en la presente clausula.
77. Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: • Alcance • Objetivos • Responsables • Descripción de actividades • Cronograma Indicadores que serán del control de la empresa contratista	SI	El arrendatario presento el plan de manejo ambiental, el cual tiene fecha abril de 2023 y es anexado al presente informe
78. Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. **Nota 3**: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	Todos los productos e insumos utilizados contaran con sus respectivas hojas de seguridad dispuestas en un lugar visible, clasificadas y ubicadas en el lugar de almacenamiento de la correspondiente sustancia, la cual indica el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento
79. En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 “Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte	si	Arrendatario cuenta con un posible gestor para el manejo y disposición final de los residuos peligrosos o especiales

de la Policía Nacional". Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles		generados: C.I Recyclables S.A.S, es importante aclarar los residuos peligrosos generados, aún no han sido entregados al gestor hasta que se logre tener una cantidad considerable para la recolección, al momento de realizar la visita de supervisión se evidencio que estos elementos se encuentran almacenados en el centro de acopio de residuos en bolsas rojas.
80. 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 lo. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos l, ll 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 [as 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 1 986.	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral, dado que recoge sus basuras con características especiales, en los términos que señale el Ministerio de Salud, serán responsables de su recolección, transporte y disposición final.
81. El contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.	SI	El arrendatario no cuenta con equipos de medición que necesiten calibración, por tanto no se requiere emplear laboratorios acreditados para certificación de resultados, por otra parte, es importante resaltar
82. 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 def IDEAM, www.Ceam.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"	SI	El arrendatario no cuenta con equipos de medición que necesiten calibración, por tanto no se requiere emplear laboratorios acreditados para certificación de resultados, por otra parte, es importante resaltar que para el desarrollo del contrato no se requiere capacitación de agua superficial o subterránea, ya que el agua requerida es suministrada por la empresa triple A
83. 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	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral, para lo cual como soporte se anexa la información en donde se evidencia el manejo que se le está dando a las sustancias peligrosas

84. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones	SI	El arrendatario no genera aguas residuales no domésticas, las aguas residuales son producto de los baños las cuales se envían al sistema de alcantarillado municipal.
85. 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	SI	El arrendatario cuenta con los servicios de la empresa hidroambiente ingeniería S.A.S para la limpieza y mantenimientos de la trampa de grasa con el fin de dejarla en óptimas condiciones.
86. El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos	SI	El arrendatario cuenta con los servicios de la empresa hidroambiente ingeniería S.A.S para la limpieza y mantenimientos de la trampa de grasa con el fin de dejarla en óptimas condiciones.
87. El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parárnetros 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 (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 tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en loá /ertimientos 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 [os parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral, de lo anterior se anexa la documentación requerida

Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximo o permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, café 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.		
88. Atendiendo lo dispuesto e 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 ef 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 las instalaciones se cuenta con un punto ecológico para el manejo de los residuos sólidos generados en el comedor: Aprovechables (recipiente blanco), no aprovechables (recipiente negro), y orgánicos (recipiente verde); los residuos convencionales son recolectados y dispuestos con la empresa de aseo del municipio con frecuencia de recolección de tres veces por semana los días martes, jueves y domingo; los residuos aprovechables son entregados con la asociación de recicladores de barranquilla puerta de oro.
89. 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 Decreto 1076 del 26 de junio de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se	SI	El arrendatario se compromete a realizar la actividad descrita en el presente numeral, conforme a las necesidades de mantenimiento de los equipos electrónicos

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".		
90. 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	SI	El arrendatario se compromete a realizar la actividad descrita en el presente numeral, en el mes de septiembre conforme a la temporalidad de la cláusula que sería en el mes de agosto.
91. 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".	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral.
92. 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 1 70 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo"	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral.
93. 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 articulo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 'Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones	SI	En relación con el punto en particular, se pudo evidenciar el cumplimiento al presente numeral, situación que puede ser verificada en el informe que suministra el arrendatario.
94. 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 NT C 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado - RE TIQ-	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones descritas en el presente numeral.
95. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y	SI	En la propuesta del contrato se entregaron los documentos de

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		cumplimiento al compromiso por parte del contratista, los cuales reposan en la carpeta del contrato en DIEPO.
96. 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	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales, además de capacitar a su personal en esta materia, como soporte se anexan las planillas de asistencia a las capacitaciones.
97. 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	El arrendatario ha cumplido con las condiciones técnicas exigidas en el presente numeral
98. El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 201 5 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RE TIQ 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 cornercialización 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	El arrendatario ha cumplido con las condiciones técnicas exigidas en el presente numeral
99. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: •Identidad del producto •Información sobre componentes •Identificación de peligros •Primeros auxilios •Inflamabilidad y explosión •Medidas en caso de derrames o escapes •Manipulación y almacenamiento •Control de exposición / protección personal •Propiedades físicas y químicas •Estabilidad y reactividad •Información toxicológica •Información ecológica •Consideraciones relativas a la eliminación •Información relativa al transporte •Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio	SI	Todos los productos e insumos cuentan sus respectivas hojas de seguridad, las cuales están ubicadas en un lugar visible, los productos de aseo como limpia pisos, limpia vidrios y blanqueador se encuentran debidamente etiquetados y rotulados de acuerdo al sistema globalmente armonizado SGA

del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".		
100. El arrendatario, cumplirá lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321* , emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, los diferentes delegatarios contractuales, deberán verificar que los arrendatarios de bienes inmuebles o áreas para el desarrollo de actividades que redundan en beneficio del personal, efectúen sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones técnicas exigidas en el presente numeral
101. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones*".	SI	El arrendatario ha cumplido con las condiciones técnicas exigidas en el presente numeral
102. 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	SI	El arrendatario se compromete a realizar la actividad con la porosidad descrita en el presente numeral

aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de junio 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".		
103. 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*".	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
104. 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-.	SI	El arrendatario se cumple con los equipos eléctricos necesarios para el desarrollo de su actividad comercial ajustado a las condiciones que se exigen en el presente numeral
105. 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.	N/A	En la propuesta del contrato se entregaron los documentos de cumplimiento al compromiso por parte del contratista, los cuales reposan en la carpeta del contrato en DIEPO.
106. 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	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
107. 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	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad
108. El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "*Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ*	SI	Para el periodo informado arrendatario cumplió a cabalidad con la responsabilidad

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%.		

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Se le recuerda al arrendatario la obligación que le asiste respecto del pago oportuno del canon de arrendamiento el cual deberá realizarse los 05 primeros días hábiles al inicio del contrato el cual inicio el día 08 de junio de 2023 con la aprobación de la garantía única tal como se estipula en la cláusula quinta en donde se establece plazo y forma de ejecución.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido ciento nueve (109) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando un total de doscientos cincuenta y siete (257) días calendario para que finalice el plazo de ejecución acordado.

4. **TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:**

Cláusula SEGUNDA. - **VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO:** para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo Nro.1 DATOS DEL CONTRATO **PARÁGRAFO**: todos los precios aquí contemplados se entienden firmes y fijos y por lo tanto no están sujetos a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de este precio están incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato y la utilidad razonable que el **ARRENDATARIO** pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias.

Cláusula TERCERA. - **FORMA DE PAGO**: el **ARRENDATARIO** pagará a la **POLICÍA NACIONAL-DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, el valor del canon de arrendamiento mensual, en doce (12) mensualidades, cada una por valor de OCHO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS PESOS ($8.353.800,00) Moneda Legal Colombiana incluido IVA, en mensualidades anticipadas a la Dirección de Educación Policial., pagaderos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El canon de arrendamiento no incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía, gas ni el servicio de recolección de basuras, las cuales deberá cancelar el ARRENDATARIO de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato**. PARÁGRAFO PRIMERO**: al aceptar el canon de arrendamiento la **POLICIA NACIONAL - DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, con posterioridad al plazo señalado en esta cláusula, no se entenderá como modificación a la obligación del **ARRENDATARIO** conforme a lo aquí convenido. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: en caso que los pagos no sean efectuados dentro de los plazos establecidos, el **ARRENDATARIO**, reconocerá intereses moratorios a la **POLICIA NACIONAL-DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** al doble del interés bancario corriente o al valor que no exceda el de usura.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 100.245.600	100%
Valor total de las entregas	$ 33.415.200,00	33%
Valor total facturado	$ 0	0%

Valor pendiente de pago	$ 8.353.800	8%
Valor pagado	$ 0,00	0%
Valor pendiente de entrega	$ 66.830.400,00	67%

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

No INFORME DE SUPERVISIÓN	AÑO	PERIODOS		No. DE PAGOS	VALOR CANON (CONSIGNACIÓN A LA POLICÍA)	FECHA DOCUMENTO (CONSIGNACIÓN)	COMPROBANTE DE INGRESOS
1	2023	08/06/2023	30/06/2023	1	$8.353.800,00	05/06/2023	0000078703
2	2023	01/07/2023	31/07/2023	2	$8.353.800,00	01/07/2023	0000052506
3	2023	01/08/2023	31/08/2023	3	$8.353.800,00	26/07/2023	0000002012
4	2023	01/09/2023	30/09/2023	4	$8.353.800,00	03/09/2023|	0000066893

4.2 Entrada de Bienes *(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)*

No Aplica

5. RECOMENDACIONES

En el presente contrato se viene registrando el cumplimento contractual, teniendo en cuenta que el personal beneficiado con los servicios de comedor ha sido bien atendido por los funcionarios del contrato, a su vez se cumple con los productos que se tenían dispuestos, con buenos estándares de calidad en su disposición y verificación de calidad, por lo que no se reciben quejas del servicio contratado para la calidad de vida en este centro docente.

En atención al desarrollo del contrato en mención y para el buen seguimiento del mismo se deja en entendido que el contratista cumplió con el canon de arrendamiento los cinco primeros días del mes teniendo en cuenta que debe ser por adelantado el mes a cancelar, y enviara los soportes al supervisor del contrato de manera inmediata, con el fin de ser enviado a la Oficina de Tesorería de la Dirección de Educación policial. Lo anterior con el objetivo de evitar posibles incumplimientos contractuales.

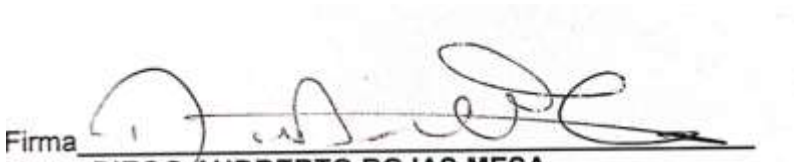
Esta supervisión como compromiso una vez realizado y recibido el pago del canon arrendamiento de manera oportuna que permita el correcto desarrollo del presente negocio jurídico; se procederá a enviar el soporte de pago a la Tesorería de la Dirección de Educación Policial - DIEPO con el fin de que esta última expida la correspondiente factura electrónica.

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 **DIEGO AUDBERTO ROJAS MESA**
Comandante de agrupación Escuela de Policía Antonio Nariño
Supervisor contrato No. 80-1-30063-23
Correo electrónico: audber.rojas@correo.policia.gov.co

Anexos:

- Copia del pago de arrendamiento del mes de septiembre del 2023
- Copia del pago de servicio público de gas mes de septiembre de 2023
- Copia del pago de servicio público de agua mes de septiembre de 2023
- Copia del pago de servicio público de luz mes de septiembre de 2023
- Copia de la planilla de pago de la seguridad social de los trabajadores
- Copia de informe de seguridad y salud en el trabajo
- Informe de nutrición
- Copia menú mes de septiembre de 2023
- Copia de informe de sistema ambiental
- Certificado de fumigación
- Certificado de mantenimiento trampa de grasa.
- Copia de relación de empleados actualizado con teléfonos y direcciones


9:44
Cerrar sesión
¡Transferencia realizada!
La transferencia será exitosa cuando el banco destino finalice el proceso de verificación.
Comprobante No. 0000066893
3 Sep 2023 - 09:44 p.m.
Producto origen
Cuenta
Ahorros
*2323
Producto destino
Fondos Especiales Diepo
BANCO POPULAR
110018168864
Valor enviado
$ 8.353.800,00
Inicio
Transacciones
Explorar
Trámites y solicitudes
Ajustes

Comprobante

de pago en línea



Gases del Caribe SA Empresa de Servicios Publicos

Pago realizado por: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

Nro. de factura: 2781645997

Descripción del pago: Pago cupón #224453273

Nro. de referencia: 224453273

Nro. de referencia 2: 0, SOLEDAD - ATL

Nro. de referencia 3: 72042502

Fecha y hora de la transacción: Viernes 6 de Octubre de 2023 08:00:21 PM

Nro. de comprobante: 0000072734

Valor pagado: $ 4,996,107.00

Producto: *******2323

Bancolombia S.A.

Comprobante

de pago en línea



FIDUCIARIA BANCOLOMBIA S A SOCIEDAD FIDUCIARIA

Pago realizado por: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE

Nro. de factura: 7616789

Descripción del pago: 47826817

Nro. de referencia: 758880

Nro. de referencia 2: 47826817

Nro. de referencia 3: 72042502

Fecha y hora de la transacción: Jueves 5 de Octubre de 2023 08:40:05 PM

Nro. de comprobante: 0000063194

Valor pagado: $ 198,911.00

Producto: *******2323

Bancolombia S.A.

Comuníquese con nuestra Sucursal Telefónica Bancolombia: Bogotá 343 0000 - Medellín 510 9000 - Cali 554 0505 - Barranquilla 361 8888 - Cartagena 693 4400 - Bucaramanga 697 2525 - Pereira 340 1213 - El resto del país 01 800 09 12345 - Sucursales Telefónicas en el exterior: España 900 995 717 - Estados Unidos 1866 379 9714, en caso de recibir una alerta o notificación de una transacción que presenta alguna irregularidad.

Bancolombia nunca le solicitará sus datos personales o de sus productos bancarios mediante vínculos de correo electrónico. En caso de recibir alguno, repórtelo de inmediato a correosospechoso@bancolombia.com

Comprobante
de pago en línea



FIDEICOMISOS
SOCIEDAD
FIDUCIARIA DE OCCIDENTE SA

Pago realizado por: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Nro. de factura: 10455826
Descripción del pago: pago factura 64395872
Nro. de referencia: 191.95.26.18
Nro. de referencia 2: 64395872
Nro. de referencia 3: 72042502
Fecha y hora de la transacción: Jueves 5 de Octubre de 2023 07:59:25 PM
Nro. de comprobante: 0000014901
Valor pagado: $ 2,031 ,470.OO
Producto: 2323

Bancolombia S.A.

Comuníquese con nuestra Sucursal Telefónica Bancolombia: Bogotá 343 0000 - Medellin 510 9000 - Cali 554 0505 - Barranquilla 361 8888 - Cartagena 693 4400 - Bucaramanga 697 25?5 - Pereira 340 1213 - El resto del pais 01 800 09 12345 - Sucursales Telefónicas en el exterior: España 900 995 717 - Estados Unidos 1866 379 9714, en caso de recibir una alerta o notificación de una transacción que presenta alguna irregularidad.

Bancolombia nunca le solicitará sus datos personales o de sus productos bancarios mediante vínculos de correo electrónico,

CIUDAD/MUNICIPIO: BARRANQUILLA – ATLANTICO
FECHA: 03/10/2023
EMPRESA QUE PRESTA SERVICIO AL COMEDOR: RESTAURANTE DUK´S

ASUNTO: INFORME DE GESTION DE SERVICIOS CORRESPONDIENTE AL MES DE SEPTIEMBRE

Cordial saludo,

Como parte del compromiso de informar sobre el Diseño, implementación y mantenimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo describimos las actividades en el mes de SEPTIEMBRE de 2023

En el presente informe de gestión se enunciarán un listado de las actividades realizadas durante el proceso del mes de SEPTIEMBRE del año 2023 con el propósito de mantener el Sistema de Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Ambiente y se diseñan los planes de implementación, ejecución y seguimiento para dar cumplimiento al plan de trabajo anual 2023.

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

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

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

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

1. **SEMANA DEL 01 AL 09 DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2023**
   Se realizan inspecciones de botiquín, camilla y extintor de acuerdo al cronograma de inspecciones SSTA dando cumplimiento a nuestro plan de trabajo anual



CRONOGRAMA DE INSPECCIONES

Versión 1 Fecha: 15/04/2023

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: ABRIL 2023 — RESPONSABLE: COORDINADOR HSEQ (LAURA LOPEZ)

CRONOGRAMA DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD — AÑO 2023

INSPECCION	RESPONSABLES	CENTROS DE TRABAJO	PERIODICIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
INSPECCION DE CONDICIONES, ACTOS INSEGUROS	Inspector HSE	COCINA, COMEDOR	Semestral	P						P					P
INSPECCION DE EXTINTORES	Coord SST, Capacit	COCINA, COMEDOR	Mensual	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
INSPECCION DE BOTIQUIN	Coord SST, Capacit	COCINA, COMEDOR	Mensual	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
INSPECCION GERENCIAL	Gerente, Capacit	COCINA, COMEDOR	Semestral	P					P						P
INSPECCION DE EPP	Coord SST, Capacit	COCINA, COMEDOR	Mensual	P											

P: PROGRAMADA
E: EJECUTADA

INDICADORES

Meta: 100% — Proceso Relacionado: Todos — Frecuencia: Anual — Indicador de Cumplimiento: (Inspecciones realizadas / Inspecciones programadas) x 100%

CUMPLIMIENTO DEL CRONOGRAMA INSPECCIONES SSTA 2023

2023			
ACTIVIDADES	PLANEADO	EJECUTADO	% CUMP
INSPECCION DE CONDICIONES, ACTOS INSEGUROS	3	1	33%
INSPECCION DE EXTINTORES	12	5	42%
INSPECCION DE BOTIQUIN	12	5	42%
INSPECCION DE EPP	12	5	42%
INSPECCION GERENCIAL	3	1	33%

ANALISIS
Durante el año 2023 se ha cumplido con el programa de inspecciones

2. **SEMANA DEL 11 AL 16 DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2023 SE RALIZA CAPACITACION EN PRIMEROS AUXILIOS- HERIDAS**

   se realizan pausas activas como habito de vida saludable ya que la exposición a posturas prolongadas y los movimientos repetitivos nos genera fatiga muscular, esto les ayuda a minimizar los I.T y A.T







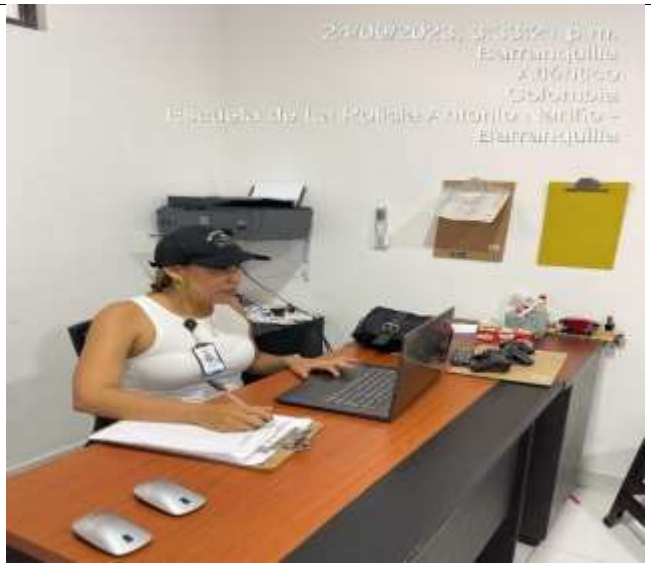


3. SEMANA DEL 18 AL 23 DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2023 CAPACITACION CON LOS EMPLEADOS SOBRE ACTO Y CONDICIONES INSEGURAS

Durante el 18 al 23 de septiembre del presente año, se realizó capacitación en actos y condiciones inseguras, sensibilizando a todos los empleados sobre la importancia de reportar cualquier condición insegura dentro de las áreas de trabajo.









4. SEMANA DEL 25 AL 30 -DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2023 REUNION CON LA ADMINISTRACION PARA REVISION DE INDICADORES

Se realiza reunión con la gerencia y se revisan los indicadores de accidentalidad del segundo semestre del año en curso, donde se implementarán durante octubre planes de acción para minimizar futuros incidentes y accidentes de trabajo.

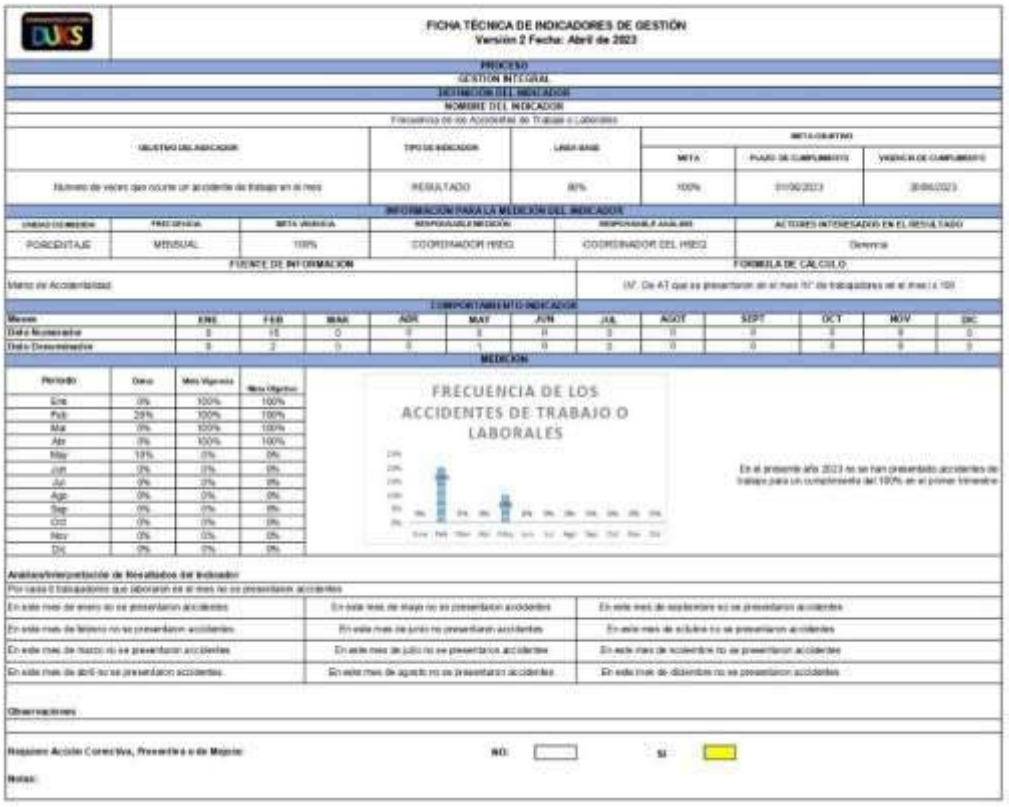
RESTAURANTE DUK´S		
DOCUMENTO	**FOR-DUK`S-01**	Emisión: 01/04/2021
Denominación: **Informe de gestión de servicio mensual**		Versión: 02 Revisión: 05/04/2021



INDICADORES DE GESTION

En el año 2023 a la fecha los indicadores del Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo se cierra en el mes de SEPTIEMBRE en un 92% dando cumplimiento a las actividades programadas que se ejecutaron de acuerdo al plan de trabajo anual.

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



FICHA TÉCNICA DE INDICADORES DE GESTIÓN
Versión 2 Fecha: Abril de 2023

PROCESO
GESTION INTEGRAL

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

OBJETIVO DEL INDICADOR	TIPO DE INDICADOR	LINEA BASE	META OBJETIVO		
			META	PLAZO DE CUMPLIMIENTO	VIGENCIA DE CUMPLIMIENTO
Numero de veces que ocurre un accidente de trabajo en el mes	RESULTADO	80%	100%	01/02/2023	30/04/2023

INFORMACION PARA LA MEDICION DEL INDICADOR

UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD	META VIGENCIA	RESPONSABLE MEDICION	RESPONSABLE ANALISIS	ACTORES INTERESADOS EN EL RESULTADO
PORCENTAJE	MENSUAL	100%	COORDINADOR HSEQ	COORDINADOR DEL HSEQ	Gerencia

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

COMPORTAMIENTO INDICADOR

Meses	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOT	SEPT	OCT	NOV	DIC
Dato Numerador	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dato Denominador	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0

MEDICION

Periodo	Datos	Meta Vigencia	Meta Objetivo
Ene	0%	100%	100%
Feb	28%	100%	100%
Mar	0%	100%	100%
Abr	0%	100%	100%
May	13%	0%	0%
Jun	0%	0%	0%
Jul	0%	0%	0%
Ago	0%	0%	0%
Sep	0%	0%	0%
Oct	0%	0%	0%
Nov	0%	0%	0%
Dic	0%	0%	0%

En el presente año 2023 no se han presentado accidentes de trabajo para un cumplimiento del 100% en el primer trimestre

Analisis/interpretación de Resultados del Indicador
Por cada 0 trabajadores que laboraron en el mes no se presentaron accidentes

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

Observaciones

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

Notas:

Cualquier inquietud o soporte de nuestra parte quedamos a sus órdenes. **Atentamente,**



Laura Lopez Vergel Coordinador HSEQ Restaurante DUKS Tel: 301 331 4750

RESTAURANTE DUK´S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

INFORME DE EVALUACIÓN DE LOS SERVICIOS DEL RESTAURANTE DUK´S EN EL MES DE SEPTIEMBRE

El presente documento es para presentar el informe del mes de Septiembre de 2023, del servico de alimentacion prestado por el Restaurante Duk´s a la Escuela de Policia Antonio Nariño.
Se le presento a el administrador del servicio el señor Jose Gabriel Duque la minuta patron a utilizar en el mes de agosto para la Escuela Antonio Nariño.

OBJETIVOS :

1- Cumplimiento de la minuta del mes de septiembre de 2023

Cumplimos con la elaboración de la minuta patron diseñada para el mes de septiembre de 2023
Se cumple con el aporte energetico del alimento proteico, brindando 100 gr por comida , entre huevos, carne, pollo, cerdo, visceras sin piel y huesos. Se cumple con el aporte de carbohidratos junto con frutas y verduras Se cumple con el aporte normocalorico en cada uno de los horarios de comida.
Cumplimos con los criterios microbiologicos y las caracteristicas organolecticas adecuadas de los alimentos para su respectiva preparación y distribución

2- Infraestructura:

Contamos con la infraestructura fisica para la distribución y preparación de los alimentos, contando con el tamaño, iluminación, ventilación y agua potable para la preparación y distribución de los alimentos.
Contamos con área de recepción y preparación de los alimentos.
Estanteria adecuada en la zona de almacenamiento de la materia prima, con el distanciamiento adecuado para su limpieza y movilidad .
Se tienen en cuenta el entorno para el recibo de los insumos para la preparación de la materia prima.
Realizamos fumigacion mensual del servicio de alimentacion para evitar la prolifleración de moscas y roedores.

3 Equipamiento:

Se cuenta con el menaje adecuado para prestar el servicio de preparacion de materia prima
Se cuenta con el numero de menajes para la servida de las comidas según el numero de estudiantes de la escuela.
Equipos generadores de calor :Estufas o fogones , planchas
Equipos generadores de frio : Refrijeradores, cuartos frios

Dirección: CALLE 81 A # 75-43 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

Área de lavado y sanitización de la vajilla

4. EVIDENCIA







Dirección: CALLE 81 A # 75-43 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

RESTAURANTE DUK´S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA



Dirección: CALLE 81 A # 75-43 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

RESTAURANTE DUK´S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

EVENTO ESPECIAL ANIVERSARIO ESCUELA







Dirección: CALLE 81 A # 75-43 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

RESTAURANTE DUK´S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

5- MENU USADO MES DE SEPTIEMBRE

SEMANA 1								
DESAYUNO								
COMPONENTE	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8
BEBIDA 250 ML	AGUA DE ARROZ	CHOCOLATE	AVENA EN AGUA	CHOCOLISTO	AVENA EN LECHE O COLADA	AGUA DE PANELA	CAFÉ CON LECHE	JUGO NATURAL
PROTEÍNA 100 GR	HUEVO A LA JARDINERA	SALCHICHON FRITO	QUESO RAYADO	CHORIZO Y BUTIFARRA CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO COCIDO	SALCHICHA FRITA	HUEVO PERICO	JAMON Y MOZARELLA
CEREAL ACOMPAÑANTE 150 GR	ARROZ Y YUCA COCIDA	ARROZ Y TAJADAS	ARROZ DE FIDEO Y YUCA	BOLLO DE MAIZ BLANCO	PAN	ARROZ CON PAPA EN PALITO	AREPA QUESO	PAN(SANDWISH)
ALMUERZO								
SOPA 250 CC							SOPA	
PROTEINA 100 GR	CARNE	CERDO ENCEBOLLADO	CARNE DESMECHADA	PECHUGA	CALLOS A LA MADRILEÑA	CARNE CUADRITOS	CERDO AL HORNO	CARNE MOLIDA
CEREAL 150GR	ARROZ PERLADO	ARROZ BLANCO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ DE PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ DE CILANTRO
GRANOS	FRIJOLES		PALOMITO		LENTEJA			ARBERJA
ACOMPAÑANTE 60 G		ENSALADA PAPA Y ZANAHRIA		ENSALADA PEPINO		ENSALADA	TAJADA	
VERDURA 100 G	MUSLOS FRITO	PEPINO, TOMATE, CEBOLLA, ZANAHORIA	ZANAHORIA CON HABICHUELAS	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y CEBOLLA	PIMENTON, ZANAHORIA, CEBOLLA	MIX DE VERDURAS	CILANTRO, CEBOLLA PIMENTON
BEBIDA 250 ML	JUGO	JUGO	AGUA DE PANELA CON LIMON	JUGO	CHICHA PIÑA	JUGO DE FRUTA	LIMONADA	CHICHA DE MARACUYA
CENA								
PROETINA 100 GR	ARROZ MIXTO	PECHUGA EN SALSA MIEL MOSTAZA	QUESO RAYADO	CHORIZO DE CERDO	MUSLO DE POLLO	BOFE FRITO	CARNE CUADRIT	ARROZ MIXTO
CEREAL 120 G	ARROZ	ARROZ DE CEBOLLA	SPAGUETTE	ARROZ PERLADO	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	PAPA CHIPS		PAN	YUCA	PAPA COCIDA	YUCA COCIDA	TAJADAS	GUINEO MADURO
VERDURA 100 G	CEBOLLA, PIMENTON, ZNAHORIA	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	TOMATE CEBOOLA PIMENTON				CEBOLLA, PIMENTON, CEBOLLIN	PIMENTON, CEBOLLA, ZANAHORIA, CEBOLLIN
BEBIDA 250 ML	REFRESCO	LIMONADA	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	JUGO DE FRUTA	AGUA DE PANELA	JUGO DE FRUTAS	REFRESCO

NOTA: PLAN DE ALIMENTACION BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGIA PARA NIVELES DE ACTIVIDAD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES DE 18 AÑOS Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMANA 100 GR DE FRUTAS.

Dirección: CALLE 81 A # 75-43 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

RESTAURANTE DUK´S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

SEMANA 2								
DESAYUNO								
COMPONENTE	**MENU 9**	**MENU 10**	**MENU 11**	**MENU 12**	**MENU 13**	**MENU 14**	**MENU 15**	**MENU 16**
BEBIDA CALIENTE /FRIA 250 ML	AGUA DE ARROZ	CHOCOLATE	AVENA EN AGUA	CHOCOLISTO	AVENA EN LECHE O COLADA	AGUA DE PANELA	CAFÉ CON LECHE	JUGO NATURAL
PROTEINA 100GR	HUEVO CON CHORIZO	SALCHICHON TOMATE Y CEBOLLA	QUESO RAYADO	CHORIZO Y BUTIFARRA FRITA	HUEVO COCIDO	SALCHICHA TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO PERICO	JAMON Y MOZARELLA
CEREAL ACOMPAÑANTE 120gr	ARROZ PAPA COCIDA	YUCA COCIDA CON ARROZ	ARROZ FIDEO Y TAJADAS	ARROZ Y PAPA COCIDA	PAN	ARROZ Y YUCA	BOLLO LIMPIO	AREPA QUESO
ALMUERZO								
SOPA 250 CC							SOPA	
PROTEINA 100 GR	CARNE MOLIDA CON VERDURAS	PECHUGA GUISADA	CARNE GUISADA	CHULETA CERDO	PECHUGA, CARNE, CERDO, SALCHICHON	CERDO GUISADO	CALLOS A LA MADRILEÑA (PANZA	CARNE POSTA
CEREAL 150 GR	ARROZ BLANCO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ TRIFASICO	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ AMARILLO
GRANOS	LENTEJA		FRIJOLES BLANCOS				ARVEJAS	
ACOMPAÑANTE 60 G		ENSALADA TOMATE Y CEBOLLA		ENSALADA R3MOLACHA	TAJADAS	ENSLAADA PEPINO		ENSALADA PAPA CON ZANAHORIA
VERDURA 100 G	ENSALADA DE PAYASO (ZANAHORIA CON REMOLACHA	MIX DE VERDURAS	MIX DE VERDURAS	ZANAHORIA PIMENTON , CILANTRO Y PIMENTÓN	PIMENTÓN CEBOLLA CILANTRO ZANAHORIA APIO	CEBOLLA	ENSALADA DE ZANAHORIA CON HABICHUELAS AL VAPOR CON CEBOLLA PICADA	MIX DE VERDURAS
BEBIDA 250 ML	JUGO DE FRUTA	PANELADA	JUGO DE FRUTA	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL	REFRESCO	AGUA PANELA	JUGO NATURAL
CENA								
PROTEINA 100 GR	PECHUGA EN CUADRITOS	HIGADO ENCEBOLLADO	MIX DE CARNES	SARME SALTEADA	ATUN GUISADO	ALITAS BROSTER	CERDO EN SALSA BBQ	CARNE , PECHUGA, CERDO, SALCHICHON
CEREAL 150 GR	ARROZ GUISADO	ARROZ CON VERDURAS	SPAGUETIS	ARROZ BLANCO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	MONEDITAS VERDES	YUCA COCIDA	PAN	PAPA COCIDA	TAJADA VERDE	PAPA COCIDA	TAJADA	GUINEO
VERDURA 100 G	CEBOLLA CEBOLLIN	CEBOLLA	TOMATE Y CEBOLLA	PIMENTON, CEBOLLA, ZANAHORIA	CEBOLLA Y TOMATE		CEOLLA	MIX DE VERDURAS
BEBIDA 250 ML	REFRESCO	AGUA DE PANELA CON LIMON	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	AGUA DE ARROZ	JUGODE FRUTA	REFRESCO	REFRESCO

NOTA: PLAN DE ALIMENTACION BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGIA PARA NIVELES DE ACTIVIDAD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES DE 18 AÑOS Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMANA 100 GR DE FRUTAS.

DIRECCION: CALLE 81 A # 75-43 – TELEFONO: 3005005174
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

RESTAURANTE DUK'S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

SEMANA 3								
DESAYUNO								
COMPONENTE	**MENU 17**	**MENU 18**	**MENU 19**	**MENU 20**	**MENU 21**	**MENU 22**	**MENU 23**	**MENU 24**
BEBIDA CALIENTE /FRIA 250 ML	AGUA DE ARROZ	CHOCOLATE	AVENA EN AGUA	CHOCOLISTO	AVENA EN LECHE O COLADA	AGUA DE PANELA	CAFÉ CON LECHE	JUGO NATURAL
PROTEINA 100 GR	HUEVO CON SALCHICHON	SALCHICHON FRITO	QUESO RAYADO	CHORIZO Y BUTIFARRA CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO COCIDO	SALCHICHA FRITA	HUEVO PERICO	JAMON Y MOZARELLA
CEREAL ACOMPAÑANTE 120gr	ARROZ Y YUCA COCIDA	ARROZ Y TAJADAS	ARROZ DE FIDEO Y YUCA	BOLLO DE MAIZ BLANCO	PAN	ARROZ CON PAPA EN PALITO	AREPA QUESO	PAN(SANDWISH)
ALMUERZO								
SOPA 250 CC							SOPA	
PROTEINA 100 GR	CARNE	CERDO ENCEBOLLADO	PECHUGA	CARNE DESMECHADA	CALLOS A LA MADRILEÑA	HIGADO EN BISTEK	CERDO AL HORNO	CARNE MOLIDA
CEREAL 150 GR	ARROZ PERLADO	ARROZ BLANCO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ DE PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ DE CILANTRO
GRANOS	FRIJOLES		PALOMITO		LENTEJA			ARBEJA
ACOMPAÑANTE 60 G		ENSALADA DE PEPINO		ENSALADA		ENSALADA	TAJADA	
VERDURA 100 G	MUSLOS FRITO	PEPINO, TOMETE, CEBOLLAC	ZANAHORIA CON HABICHUELAS	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y CEBOLLA	PIMENTON, ZANAHORIA, CEBOLLA	MIX DE VERDURAS	CILANTRO, CEBOLLA PIMENTON
BEBIDA 250 ML	JUGO	JUGO	AGUA DE PANELA CON LIMON	JUGO	CHICHA PIÑA	JUGO DE FRUTA	LIMONADA	CHICHA DE MARACUYA
CENA								
PROTEINA 100 GR	ARROZ MIXTO	PECHUGA EN SALSA MIEL MOSTAZA	QUESO RAYADO	CHORIZO DE CERDO	MUSLO DE POLLO	BOFE FRITO	CARNE CUADRITOS	ARROZ MIXTO
CEREAL 150 GR	ARROZ	ARROZ DE CEBOLLA	SPAGUETTE	ARROZ PERLADO	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ DE CILANTRO	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	PAPA CHIPS		PAN	YUCA	PAPA COCIDA	YUCA COCIDA	TAJADAS	GUINEO MADURO
VERDURA 100 G	CEBOLLA, PIMENTON, ZNAHORIA	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	TOMATE CEBOOLA PIMENTON				CEBOLLA, PIMENTON, CEBOLLIN	PIMENTON, CEBOLLA, ZANAHORIA, CEBOLLIN
BEBIDA 250 ML	REFRESCO	LIMONADA	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	JUGO DE FRUTA	AGUA DE PANELA	JUGO DE FRUTAS	REFRESCO

NOTA: PLAN DE ALIMENTACION BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGIA PARA NIVELES DE ACTIVIDAD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES DE 18 AÑOS Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMANA 100 GR DE FRUTAS.

Dirección: CALLE 81 A # 75-43 – Teléfono: 3005605171
E-Mail: vikymm2@hotmail.com – vikymm2@gmail.com
Barranquilla - Colombia

RESTAURANTE DUK'S

VICTORIA MERIÑO
NUTRICIONISTA DIETISTA

SEMANA 4						
DESAYUNO						
COMPONENTE	**MENU 25**	**MENU 26**	**MENU 27**	**MENU 28**	**MENU 29**	**MENU 30**
BEBIDA CALIENTE /FRIA 250 ML	AGUA DE ARROZ	CHOCOLATE	AVENA EN AGUA	CHOCOLISTO	AVENA EN LECHE O COLADA	AGUA DE PANELA
PROTEINA 100 GR	HUEVO CON CHORIZO	SALCHICHON TOMATE Y CEBOLLA	QUESO RAYADO	CHORIZO Y BUTIFARRA FRITA	HUEVO COCIDO	SALCHICHA TOMATE Y CEBOLLA
CEREAL ACOMPAÑANTE 150	ARROZ PAPA COCIDA	YUCA COCIDA CON ARROZ	ARROZ FIDEO Y TAJADAS	ARROZ Y PAPA COCIDA	PAN	ARROZ Y YUCA
ALMUERZO						
SOPA 250 CC						SOPAS
PROTEINA 100 GR	CARNE MOLIDA CON VERDURAS	PECHUGA GUISADA	CARNE GUISADA	CHULETA CERDO	PECHUGA, CARNE, CERDO, SALCHICHON	CERDO GUISADO
CEREAL 150 GR	ARROZ BLANCO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ TRIFASICO	ARROZ DE CEBOLLA
GRANOS	LENTEJA		FRIJOLES BLANCOS			
ACOMPAÑANTE 60 G		ENSALADA TOMATE Y CEBOLLA		ENSALADA REMOLACHA	TAJADAS	ENSLAADA PEPINO
VERDURA 100 G	ENSALADA DE PAYASO ZANAHORIA CON REMOLACHA	MIX DE VERDURAS	MIX DE VERDURAS	ZANAHORIA PIMENTON , CILANTRO Y PIMENTÓN	PIMENTÓN CEBOLLA CILANTRO ZANAHORIA APIO	CEBOLLA
BEBIDA 250 ML	LIMONADA	PANELADA	JUGO	REFRESCO	JUGO	REFRESCO
CENA						
PROTEINA 100GR	PECHUGA EN CUADRITOS	HIGADO ENCEBOLLADO	MIX DE CARNES	CARNE SALTEADA	ATÚN GUISADO	ALITAS BROSTER
CEREAL 150 GR	ARROZ GUISADO	ARROZ CON VERDURAS	SPAGUETIS	ARROZ BLANCO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ
ACOMPAÑANTE 60 G	MONEDITAS VERDES	YUCA COCIDA	PAN	PAPA COCIDA	TAJADA VERDE	PAPA COCIDA
VERDURA 100 G	CEBOLLA CEBOLLIN	CEBOLLA	TOMATE Y CEBOLLA	PIMENTON, CEBOLLA, ZANAHORIA	CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA 250 ML	REFRESCO	AGUA DE PANELA CON LIMON	JUGO DE FRUTA	REFRESCO	AGUA DE ARROZ	JUGODE FRUTA

NOTA: PLAN DE ALIMENTACION BASADO EN 2000 CALORÍAS SEGÚN REQUERIMIENTOS PROMEDIO DE ENERGIA PARA NIVELES DE ACTIVIDAD FISICA MODERADA Y RIGOROSA PARA HOMBRES Y MUJERES DE 18 AÑOS Y MAS / ADICIONAL DOS VECES A LA SEMANA 100 GR DE FRUTAS.

Victoria Meriño
Nutricionista - Dietista
MND 01782
Cel -3005605171

RESTAURANTE DUK´S



MES DE
SEPTIEMBRE
2023

INFORME AMBIENTAL N°5

Restaurante Duk´s
Avenida Circunvalar No. 45-300, Soledad, Atlántico
Tel: 3015637533

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 2
2. OBJETIVO 2
3. DESARROLLO Y APLICACIÓN DE LA GESTIÓN AMBIENTAL 3
6. ANEXOS 12

TABLAS

Tabla 1. Cronograma Capacitaciones 3

1. INTRODUCCIÓN

El presente informe incorpora las variables ambientales en la ejecución de las actividades relacionadas con el uso del comedor de estudiantes y auxiliares de policía de la escuela de policía Antonio Nariño.
A continuación, se desarrollan fichas ambientales que van midiendo el progreso de la calidad ambiental del contrato, adicional a esto los anexos que complementa la información plasmada en el documento

2. OBJETIVO

Describir las actividades realizadas de acuerdo a las características del medio biótico, abiótico en el área de influencia donde se realizan las actividades del comedor.

3. DESARROLLO Y APLICACIÓN DE LA GESTIÓN AMBIENTAL

Restaurante Ducks se compromete a dar cumplimiento a los programas contemplados en el Plan de Manejo Ambiental, las políticas o lineamientos ambientales, de conformidad con lo solicitado por la Policía Nacional.

PROGRAMA N°1. CAPACITACIONES

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

Acciones Ejecutadas:

Durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de septiembre de 2023, se realizaron capacitaciones y charlas en el eje de seguridad y salud en el trabajo y ambiental.

Temas:

- Importancia de la gestión ambiental en el comedor.

Fecha: 30 de septiembre de 2023.
Expositor: Laura Escorcia.
Cargo: Profesional Ambiental

Tabla 1. Cronograma Capacitaciones

MES	SEMANA	ASISTENTES	TEMA DE LA ACTIVIDAD O CAPACITACIÓN
Septiembre 2023		5	Importancia de la gestión ambiental en el comedor.



Ilustración 1. Capacitaciones Ambientales.

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

Seguimiento y monitoreo:
Capacitaciones ejecutadas: 2
Capacitaciones programadas: 2

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

Se ejecutó la capacitación programada en el mes de septiembre.

PROGRAMA N°2 CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS LEGALES

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

Acciones Ejecutadas:

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

Seguimiento y monitoreo:

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

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

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

Acciones Ejecutadas:

- **Manejo de residuos ordinarios y aprovechables.**

En las instalaciones se cuenta con un punto ecológico para el manejo de los residuos sólidos generados en el comedor: Aprovechables (recipiente blanco), no aprovechables (recipiente negro), y orgánicos (recipiente verde).
Los residuos convencionales son recolectados y dispuestos con la empresa de servicio de aseo del municipio (INTERASEO S.A. E.S.P), con una frecuencia de recolección de tres veces por semana los días martes, jueves y domingos.
Los residuos aprovechables son entregados con la Asociación de Recicladores Barranquilla Puerta de Oro.

A continuación, se comparte la información del gestor:

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

En el mes de septiembre se entregaron los siguientes residuos aprovechables a la Asociación de Recicladores Barranquilla Puerta de Oro:
Cartón: 10 kg
Pet: 6 kg



Ilustración 2. Entrega de residuos aprovechables a gestor.

En el anexo B, se comparten los soportes de la entrega realizada en el mes de septiembre y el certificado del mes de agosto, queda pendiente el certificado de aprovechamiento de septiembre debido a que el gestor lo entrega mes vencido.

Seguimiento y monitoreo:

Kg de residuos aprovechables dispuestos adecuadamente: 16
Kg de residuos aprovechables generados: 16

$$\frac{16}{16} x\ 100 : 100\%$$

Todos los residuos aprovechables generados fueron dispuestos adecuadamente.
Dentro del cronograma de capacitaciones se encuentra relacionado el manejo adecuado del punto ecológico.

El punto ecológico cuenta con sus respectivas bolsas de acuerdo al nuevo código de colores (blanca, negra y verde), dando cumplimiento a la resolución No. 2184 de 2019.



Ilustración 3. Punto ecológico con sus respectivas bolsas.

Asi mismo durante el mes se ejecutaron actividades de orden y aseo con el fin de mantener un lugar de trabajo limpio y aseado.



Ilustración 4. Actividades de aseo.

- **Manejo de residuos peligrosos y especiales.**

Se cuenta con un gestor para el manejo y disposición final de los residuos peligrosos o especiales generados: C.I Recyclables S.A.S

El cual cuenta con las siguientes resoluciones u autorizaciones para la disposicion final de los residuos:

- Resolución No. 548 de 2009 " Por medio de la cual se otorga licencia ambiental a la empresa C.I Recyclables S.A.S para el proyecto recepción, procesamiento, y comercialización de chatarra electrónica y similares y se dictan otras disposiciones" – otorgada por el Establecimiento Público Ambiental EPA Cartagena.
- Resolución No. 0388 de 2011 " Por medio de la cual se modifica una licencia ambiental y se dictan otras disposiciones" – otorgada por el Establecimiento Público Ambiental EPA Cartagena.
- Resolución No. 304 de 2008 " Por medio de la cual se establece plan de manejo ambiental y se dictan otras disposiciones" – otorgada por el Establecimiento Público Ambiental EPA Cartagena.

En el informe correspondiente al mes de julio se entregaron los permisos o licencias del gestor de residuos peligrosos.

Es importante aclarar que los residuos peligrosos generados como lámparas, envases de productos de aseo, aún no han sido entregados al gestor hasta que se logre tener una cantidad considerable para la recolección.
Mientras son retirados estan siendo almacenados en el punto de acopio de residuos en bolsas rojas como se evidencia a continuación:



Ilustración 5. Acopio de residuos.

La empresa Mata Plagas S.A.S, es la encargada de realizar la fumigación mes a mes en el establecimiento con el fin de realizar manejo de plagas: cucarachas, hormigas o roedores.

El día 23 de septiembre de 2023 se realizaron actividades de fumigación, en el anexo C, se comparte el certificado emitido por la empresa Mata Plagas S.A.S.

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

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

Acciones Ejecutadas:

En el mes de septiembre no se realizaron vertimientos de sustancias peligrosas, ni de aceites de cocina.
Se cuenta con la empresa Hidroambiente Ingeniería S.A.S para la limpieza y mantenimientos de las trampas de grasas tanto interna como externa con el fin de dejarlas en óptimas condiciones.

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

El personal de mantenimiento se encuentra capacitado en cuanto al manejo de aguas residuales y trampa de grasa.

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

PROGRAMA N°5 MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS.

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

ACCIONES EJECUTADAS

Todos los productos e insumos utilizados cuentan con sus respectivas hojas de seguridad.
Las hojas de seguridad están dispuestas en un lugar visible, clasificadas y ubicadas en el lugar de almacenamiento de la correspondiente sustancia.
Los productos de aseo como limpia pisos, limpiavidrios y blanqueador se encuentran debidamente etiquetado y rotulado de acuerdo al Sistema Globalmente Armonizado SGA.



Ilustración 6. Productos de aseo etiquetados

Seguimiento y monitoreo:

Número de medidas propuestas: 1

Número de medidas ejecutadas: 1

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

Se ejecutó la actividad programada en el mes de septiembre: Continuar con el Etiquetado de productos químicos.

En el informe ambiental N°2 se entregaron las hojas de seguridad de los productos de aseo utilizados en el mes de septiembre

6. ANEXOS

Anexo A. Registro de asistencia a capacitaciones.

Anexo B. Soportes de entrega de residuos aprovechables agosto y septiembre.

Anexo C. certificado de fumigación

Elaborado por:

Laura Escorcia

Nombre: Laura María Escorcia Bolívar
Cargo: Ingeniera Ambiental

N° Tarjeta Profesional: 08238-314196 ATL

	NOMBRE	CEDULA	TELEFONOS	DIRECCIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOS	EXAMEN MEDICO
1	CARMELO SIERRA ESPAÑA	15.704.892	3238443378	CRA 41 D No 43 – 08 APT 201 BARRIO EL PARQUE	SI	SI
2	JOSE LUIS CAMAÑO ESPAÑA	1065374852	3148530174	CRA 41D No CLL 43- 3 APT 206 EL PARQUE	SI	SI
3	DANIEL DE JESUS OROZCO RIVILAS	1001850929	3007725942	CRA 40A No 28 - 86 COSTA HERMOSA	SI	SI
4	DANIELA ALEJANDRA OROZCO RODRIGUEZ	1004188855	3044399380	CALLE 18 No 42 - 35 CONJUNTO VILLA SOFIA	SI	SI
5	CLAUDIA PATRICIA HERNANDEZ	28.948.551	3852736947	BLOQUE 10 APT 1º LAS CALLENAS	SI	SI
6	SUGEY LOZANO HERNANDEZ	1129483006	3002375076	CRA 98E No 7F - 10 EL BOSQUE	SI	SI
7	KARLIN CAROLINA LÓPEZ MARTINEZ	1124063614	3012883047	CALLE 39 NO 20 – 118 SAN JOSÉ	SI	SI
	MOSQUERA GARZON YURANI	72042502		CARRERA 30 NO 130 – 65 BARRIO LA PRADERA	si	SI
9	YILENA SAINA SARMIENTO CASTAÑEDA	1.001.035.509	3015825518	CALLE 49 No 9D - 76 BARRIO KENEDY	SI	SI
	CARLOS ANDRES MONTERO PATIÑO	1.045.716.919			NO	NO
	PAOLA ISABEL ALBINO VERGARA	55.236.478			NO	NO
10	DIANA CAROLINA DIAZ MORA	1.042.437.771	3008961418	TRANSVERSAL SC DIAGONAL 77 - 31	SI	SI
11	DEYSI BERLEIDYS ALVAREZ GARAY	32870500	3017152385	CARRERA 1F NO 10A - 30	SI	SI
13	MARIA EUGENIA VERGARA CARMONA	1151324355		CALLE 53 No 1ª – 58 BARRIO CIUDAD PARAISO	SI	SI
	PARDO ACOSTA DARLYS	1042446799			NO	NO
14	MIRANDA BENTHAN ORLANDO	72436914		CALLE 69 C 4D – 36 LA CENTRAL	SI	NO
15	CARLOS DE JESUS JUBIZ PALIS	8747111	3013808548	CARRERA 42 A 4 No. 84-170 AP. 2 A	SI	SI
	ADMINISTRATIVOS					
	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	72042502	3006000042	CALLE 84 NO 42H	SI	SI
	JOSE GABRIEL DUQUE RIVILLAS	1140861115	3008464943	CRA 38b No 27-105	SI	SI

MATA PLAGAS SAS
Nit: 901179316-2
Email: Mataplagas.s.a.s@gmail.com
Cel.: 3233998125 - 3213553582

CERTIFICADO DE TRABAJO
106
CONCEPTO SANITARIO SECRETARIA DE SALUD
N° 0369

FECHA EJECUCION DE TRABAJO	23/09/2023
FECHA PROXIMA DE FUMIGACION	23/10/2023

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:	RESTAURANTE ESCUELA		
PROPIETARIO:	JUAN DUQUE	C.C./ NIT:	72042502
DIRECCION:	AV circunvalar # 45- 30	TELEFONO	3107188968

SERVICIO PRESTADO
Manejo de plagas: cucarachas, hormigas y roedores

Mata Plagas S.A.S PERZ

MAURICIO ZAMORA URREGO
Representante Legal
Cel. 3213553582 3233998125

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 72042502	0	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	B	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	4923	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO			EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES
8-1	CRA 69 N 79 45 EL PARAISO		3743726			JULIETH-011@HOTMAIL.COM		S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERIODO PENSIÓN	PERIODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERES X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2023-09	2023-10	27813705	E	2023-10-06	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	6.910.200	21.900	NEQUI
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LIMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
26	27813705	2023-10-03	Pagada							

EMPLEADO					NOVEDADES																	DIAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN					
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.	Total	Exento de Parafiscales	Actividad Economica
1	CC 15704892	SIERRA ESPAÑA CARMELO	1.160.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.160.000	185.600	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
2	CC 26948551	HERNANDEZ VELEZ CLAUDIA PATRICIA	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
3	CC 32870500	ALVAREZ GARAY DEISY BERLEIDYS	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
4	CC 55236476	ALBINO VERGARA PAOLA ISABEL	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	EPS SURA-EPS010	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
5	CC 55240374	MONTIEL JIMENEZ MILADIS ESTHER	1.160.000	F	X															0			6	6	6	6	PORVENIR-230301	232.000	37.200	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	232.000	9.300	COMBARRANQUILLA-CCF06	232.000	9.300	232.000	16.200	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	72.000	S	5842301
6	CC 55242447	MOSQUERA GARZON YURANI PAOLA	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
7	CC 72436924	MIRANDA BENTHAN ORLANDO LUIS	1.160.000	F		X														0			15	15	15	15	PROTECCION-230201	580.000	92.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	580.000	23.200	COMBARRANQUILLA-CCF06	667.000	26.700	580.000	40.400	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	183.100	S	5842301
8	CC 1000036351	GOMEZ PANESO JUAN CAMILO	1.160.000	F		X														0			4	4	4	4	COLPENSION ES-25-14	154.667	24.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	154.667	6.200	COMBARRANQUILLA-CCF06	193.334	7.800	154.667	10.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	49.600	S	5842301
9	CC 1001856929	OROZCO RIVILLAS DANIEL DE JESUS	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.160.000	185.600	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
10	CC 1001914846	LORDUY MONROY NADIN DE JESUS	1.160.000	F	X															0			6	6	6	6	PORVENIR-230301	232.000	37.200	0	0	SANITAS-EPS005	232.000	9.300	COMBARRANQUILLA-CCF06	232.000	9.300	232.000	16.200	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	72.000	S	5842301
11	CC 1002035509	SARMIENTO CASTAÑEDA YILENA SAINA	1.160.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.160.000	185.600	0	0	FAMISANAR-EPS017	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
12	CC 1004188955	OROZCO RODRIGUEZ DANIELA ALEJANDRA	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	SANITAS-EPS005	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
13	CC 1042431328	GOMEZ JINETE LUCIA MARGARITA	1.160.000	F	X															0			19	19	19	19	COLFONDOS-231001	734.667	117.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	734.667	29.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	734.667	29.400	734.667	51.200	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	227.600	S	5842301
14	CC 1042437771	DIAZ MORA DIANA CAROLINA	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.160.000	185.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
15	CC 1042445793	PARDO ACOSTA DARILYS PATRICIA	1.160.000	F	X	X														0			7	7	7	7	PORVENIR-230301	270.667	43.400	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	270.667	10.900	COMBARRANQUILLA-CCF06	281.945	11.300	270.667	18.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	84.500	S	5842301
16	CC 1043016012	COBA COY ANGELICA PATRICIA	1.160.000	F		X														0			4	4	4	4	PORVENIR-230301	154.667	24.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	154.667	6.200	COMBARRANQUILLA-CCF06	185.278	7.500	154.667	10.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	49.300	S	5842301
17	CC 1045716919	MONTERO PATIÑO CARLOS ANDRES	1.160.000	F		X														0			28	28	28	28	COLFONDOS-231001	1.082.667	173.300	0	0	EPS CAJACOPI-CCFC55	1.082.667	43.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.139.056	45.600	1.082.667	75.400	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	337.700	S	5842301
18	CC 1065374852	CAMAÑO ESPAÑA JOSE LUIS	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
19	CC 1124063614	LOPEZ MARTINEZ KARLIN CAROLINA	1.160.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.160.000	185.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
20	CC 1129493906	LOZANO HERNANDEZ SUGEY	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
21	CC 1129519856	TAMARA FERNANDEZ YARLYS YANETH	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	FAMISANAR-EPS017	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301
22	CC 1131324233	VERGARA CARMONA MARIA EUGENIA	1.160.000	F		X														0			28	28	28	28	PORVENIR-230301	1.082.667	173.300	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.082.667	43.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.197.056	47.900	1.082.667	75.400	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	340.000	S	5842301
23	CC 1140861115	DUQUE RIVILLAS JOSE GABRIEL	1.160.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.160.000	185.600	0	0	SANITAS-EPS005	1.160.000	46.400	COMBARRANQUILLA-CCF06	1.160.000	46.400	1.160.000	80.800	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	359.200	S	5842301

| | | |