SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

2020

1. INTRODUCCIÓN

Ante el continuo cambio al que se enfrenta la sociedad se deben adoptar ciertas medidas de seguridad que se encarguen del bienestar físico, mental y social para mejorar el ambiente laboral; La medicina preventiva y del trabajo e higiene y seguridad industrial, juegan un papel importante porque se encargan de evitar enfermedades laborales y accidentes de trabajo.

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S., en su sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, busca ejecutar, planear y evaluar las intervenciones de mejoramiento de las condiciones de trabajo y de salud de la población trabajadora de su organización; Ésta destinara los recursos necesarios para la ejecución y funcionamiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, con el objetivo de asegurar el bienestar integral de todos los trabajadores y ofrecer un ambiente de trabajo seguro. Será un sistema permanente, continuo, planificado, evaluable y ajustable, de acuerdo con las condiciones y etapas de su desarrollo y la normatividad legal vigente.

2. JUSTIFICACION

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S. implementa el sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo ya que es una empresa dedicada a la prestación de servicios de expendio de comida a la mesa y considera que el principal activo con que cuenta, es el recurso humano y como tal amerita implementar planes y estrategias para su bienestar, entre ellos el desarrollo de actividades permanentes para preservar la salud y brindar ambientes de trabajo adecuados y seguros.

Este sistema de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo , busca brindar a los trabajadores información necesaria sobre sus labores a desempeñar, evaluar los agentes de riesgos laborales y sus posibles efectos, adoptar las medidas preventivas y controles necesarios mediante actividades que mejoren las condiciones de trabajo y salud se realiza bajo la normatividad legal de seguridad y salud en el trabajo de nuestro país, como son la: Ley 9 de 1979, Resolución 2400 de 1979, decreto 614 de 1984, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1989, Decreto 1295 de 1994 y la ley 1562 de 2012, Decreto 1072 de 2015, y los estándares que rige la resolución 0312 del 2019.

3. DEFINICIONES

Para el desarrollo del presente Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST aplican las definiciones establecidas en el Decreto 1072 de 2015, libro 2, parte 2 (Reglamentaciones, titulo 4, capítulo 6, art. 2.2.4.6.2)

Acción correctiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable.

Acción de mejora: Acción de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), para lograr mejoras en el desempeño de la organización en la seguridad y la salud en el trabajo de forma coherente con su política.

Acción preventiva: Acción para eliminar o mitigar la(s) causa(s) de una no conformidad potencial u otra situación potencial no deseable.

Actividad no rutinaria: Actividad que no forma parte de la operación normal de la organización o actividad que la organización ha determinado como no rutinaria por su baja frecuencia de ejecución.

Actividad rutinaria: Actividad que forma parte de la operación normal de la organización.

Actuar: Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores.

Alta dirección: Persona o grupo de personas que dirigen y controlan una empresa.

Amenaza: Peligro latente de que un evento físico de origen natural, o causado, o inducido por la acción humana de manera accidental, se presente con una severidad suficiente para causar pérdida de vidas, lesiones u otros impactos en la salud, así como también daños y pérdidas en los bienes, la infraestructura, los medios de sustento, la prestación de servicios y los recursos ambientales.

Autor reporte de condiciones de trabajo y salud: Proceso mediante el cual el trabajador o contratista reporta por escrito al empleador o contratante las condiciones adversas de seguridad y salud que identifica en su lugar de trabajo.

Centro de trabajo: Se entiende por Centro de Trabajo a toda edificación o área a cielo abierto destinada a una actividad económica en una empresa determinada.

Ciclo PHVA: Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:

- **Planificar**: Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.
- **Hacer:** Implementación de las medidas planificadas.
- **Verificar:** Revisar que los procedimientos y acciones implementadas están consiguiendo los resultados deseados.
- **Actuar:** Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores.

Condiciones de salud: El conjunto de variables objetivas y de auto reporte de condiciones fisiológicas, psicológicas y socioculturales que determinan el perfil sociodemográfico y de morbilidad de la población trabajadora.

Condiciones y medio ambiente de trabajo: Aquellos elementos, agentes o factores que tienen influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores quedan específicamente incluidos en esta definición, entre otros: a) Las características generales de los locales, instalaciones, máquinas, equipos, herramientas, materias primas, productos y demás útiles existentes en el lugar de trabajo; b) Los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo y sus correspondientes intensidades, concentraciones o niveles de presencia; c) Los procedimientos para la utilización de los agentes citados en el apartado anterior, que influyan en la generación de riesgos para los trabajadores y; d) La organización y ordenamiento de las labores, incluidos los factores ergonómicos o biomecánicos y psicosociales.

Descripción sociodemográfica: Perfil sociodemográfico de la población trabajadora, que incluye la descripción de las características sociales y demográficas de un grupo de trabajadores, tales como: grado de escolaridad,

ingresos, lugar de residencia, composición familiar, estrato socioeconómico, estado civil, raza, ocupación, área de trabajo, edad, sexo y turno de trabajo.

Efectividad: Logro de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo con la máxima eficacia y la máxima eficiencia.

Eficacia: Es la capacidad de alcanzar el efecto que espera o se desea tras la realización de una acción.

Eficiencia: Relación entre el resultado alcanzado y los recursos utilizados.

Emergencia: Es aquella situación de peligro o desastre o la inminencia del mismo, que afecta el funcionamiento normal de la empresa. Requiere de una reacción inmediata y coordinada de los trabajadores, brigadas de emergencias y primeros auxilios y en algunos casos de otros grupos de apoyo dependiendo de su magnitud.

Evaluación del riesgo: Proceso para determinar el nivel de riesgo asociado al nivel de probabilidad de que dicho riesgo se concrete y al nivel de severidad de las consecuencias de esa concreción.

Evento Catastrófico: Acontecimiento imprevisto y no deseado que altera significativamente el funcionamiento normal de la empresa, implica daños masivos al personal que labora en instalaciones, parálisis total de las actividades de la empresa o una parte de ella y que afecta a la cadena productiva, o genera destrucción parcial o total de una instalación.

Identificación del peligro: Proceso para establecer si existe un peligro y definir las características de este.

Indicadores de estructura: Medidas verificables de la disponibilidad y acceso a recursos, políticas y organización con que cuenta la empresa para atender las demandas y necesidades en Seguridad y Salud en el Trabajo

Indicadores de proceso: Medidas verificables del grado de desarrollo e implementación del SG-SST.

Indicadores de resultado: Medidas verificables de los cambios alcanzados en el periodo definido, teniendo como base la programación hecha y la aplicación de recursos propios del programa o del sistema de gestión.

Matriz legal: Es la compilación de los requisitos normativos exigibles a la empresa acorde con las actividades propias e inherentes de su actividad productiva, los cuales dan los lineamientos normativos y técnicos para desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual deberá actualizarse en la medida que sean emitidas nuevas disposiciones aplicables.

Mejora continua: Proceso recurrente de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para lograr mejoras en el desempeño en este campo, de forma coherente con la política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) de la organización.

No conformidad: No cumplimiento de un requisito. Puede ser una desviación de estándares, prácticas, procedimientos de trabajo, requisitos normativos aplicables, entre otros.

Planificar: En la etapa de planificación se establecen objetivos y se identifican los procesos necesarios para lograr unos determinados resultados de acuerdo a las políticas de la organización.

Peligro: Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones.

Política de seguridad y salud en el trabajo: Es el compromiso de la alta dirección de una organización con la seguridad y la salud en el trabajo, expresadas formalmente, que define su alcance y compromete a toda la organización.

Registro: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de las actividades desempeñadas.

Rendición de cuentas: Mecanismo por medio del cual las personas e instituciones informan sobre su desempeño.

Revisión proactiva: Es el compromiso del empleador o contratante que implica la iniciativa y capacidad de anticipación para el desarrollo de acciones preventivas y correctivas, así como la toma de decisiones para generar mejoras en el SG-SST.

Revisión reactiva: Acciones para el seguimiento de enfermedades laborales, incidentes, accidentes de trabajo y ausentismo laboral por enfermedad.

Requisito Normativo: Requisito de seguridad y salud en el trabajo impuesto por una norma vigente y que aplica a las actividades de la organización.

Riesgo: Combinación de la probabilidad de que ocurra una o más exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser causada por estos.

SST: Sigla para referenciar el termino de Seguridad y salud en el trabajo

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST): Es el conjunto de actividades encaminadas a la protección y promoción de la salud de los trabajadores, prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo y su control, el cual se desarrolla mediante un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua, incluyendo la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoria y las acciones de mejora, con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que pueden afectar la seguridad y salud en el trabajo.

Valoración del riesgo: Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado.

Vigilancia de la salud en el trabajo o vigilancia epidemiológica de la salud en el trabajo: Comprende la recopilación, el análisis, la interpretación y la difusión continuada y sistemática de datos a efectos de la prevención. La vigilancia es indispensable para la planificación, ejecución y evaluación de los programas de seguridad y salud en el trabajo, el control de los trastornos y lesiones relacionadas con el trabajo y el ausentismo laboral por enfermedad, así como para la protección y promoción de la salud de los trabajadores.

4. PROPÓSITO Y ALCANCE

4.1. Propósito del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

Diseñar, implementar y mantener el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, con el fin de establecer lineamientos y conductas para la prevención de accidentes laborales y enfermedades de origen profesional y común, tendientes a mejorar las condiciones de trabajo, la salud y la calidad de vida de los trabajadores de SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S.

4.2. Alcance del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

El sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo "SG.SST", se aplica a todas las actividades, servicios, procesos, áreas y centros de trabajo de la empresa y a todo el personal que labora en la organización independiente de su forma de contratación; considerando las cuestiones externas e internas que son pertinentes para su propósito y que afectan a su capacidad para lograr los resultados previstos en el SGSST.

5. INFORMACIÓN BÁSICA DE LA EMPRESA

NIT: 901368134 - 7
Razón Social: SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S.
Actividad económica: Expendio a la mesa de comidas preparadas.
Dirección: Km 5 Vereda La Argentina, Club Policía Eje Cafetero
Ciudad: Tebaida, Quindío
Teléfono: 3107566702
Clase de riesgo: 3
ARL: POSITIVA ARL

6. DESCRIPCIÓN DE SERVICIOS/PRODUCTOS

6.1. PRODUCTOS.

Los productos que se ofrecerán en el restaurante son principalmente de alimentos y bebidas el restaurante estará abierto para desayuno, almuerzo y cena.

Este restaurante ofrecerá a los comensales la oportunidad de disfrutar de una comida de gran calidad además de ofrecer comodidad y un excelente servicio en un cómodo ambiente.

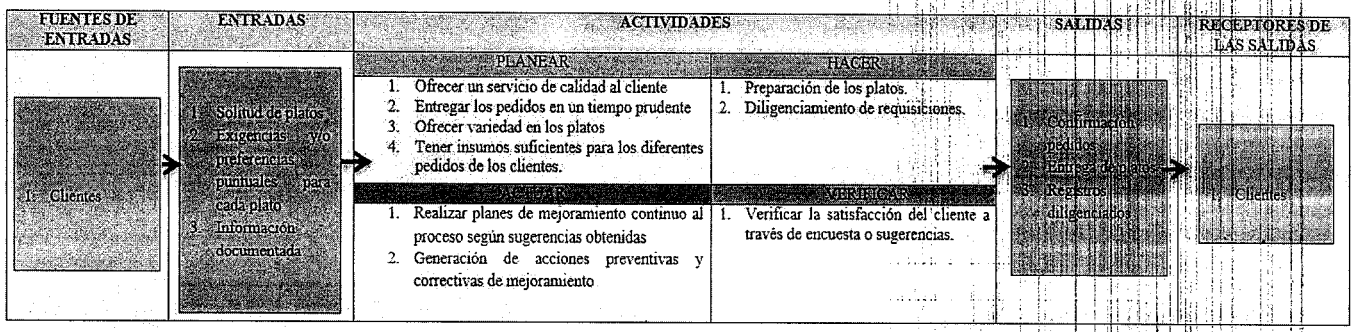
El equipo que integra el restaurante está formado por profesionales tanto en el área gastronómico como administrativa y operativa con la finalidad de mantener una alta calidad en todos los sentidos.

Dentro el grupo de los alimentos se encuentran las entradas, platos fuertes, carnes y postres y dentro el grupo de las bebidas se encuentran las bebidas alcohólicas y no alcohólicas; este restaurante ofrecerá un menú rico con innovación en los platillos, aspecto que se considera muy importante es la presentación de los platillos ya que estas es una de las primeras impresiones de calidad que percibe el cliente; los ingredientes utilizados para elaborar los platillos deben de caracterizarse por su frescura y por su buena manipulación que reciben por parte del personal de cocina.

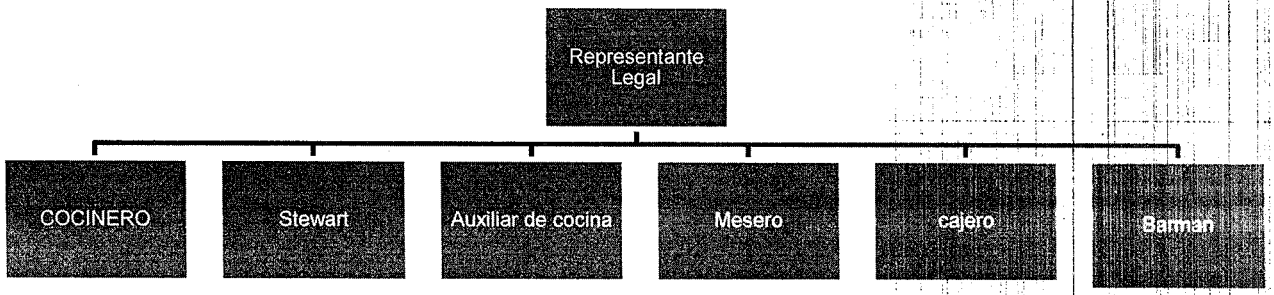
6.2. SERVICIOS.

El servicio es un factor de primordial importancia en un restaurante el proceso de servicio comienza desde que el comensal ingresa al restaurante y cuando sale de este mismo lo que se quiere brindar es un servicio que haga que los comensales deseen regresar creando así poco apoco una lealtad al cliente el personal se encargara de dar a los clientes una experiencia de servicio única haciéndolo sentir que su satisfacción es lo más importante conservando siempre el respeto.

7. MAPA DE PROCESOS



8. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL



9. ORGANIZACIÓN LABORAL

DISTRIBUCION DEL PERSONAL	**AREAS**		
	ADMINISTRATIVA	**OPERATIVA**	**PRODUCCIÓN**
	1	**5 O 7***	**5 O 6***
	***Se requiere de acuerdo la temporada alta.**		
	TURNOS		
	Turno 1	6:30 am a 21:00 pm	**Turno 3**	10:00 am a 22:00 pm
	Turno 2	9:30 pm a 22:00 pm	**Turno 4**	10:00 pm 01:00 am

BENEFICIOS DEL PERSONAL	**PRESTACIONES**	**OTROS**
	Prestaciones sociales	**Celebraciones e integraciones de fechas especiales y cumpleaños.**

10. POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S., se dedica al servicio a la mesa de comidas preparadas, y asegurando la implementación, desarrollo y fortalecimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST), se compromete a velar por la protección de la salud y bienestar de todos los trabajadores, contratistas y visitantes, mediante la Identificación de los peligros, evaluación y valoración de los riesgos en todas las actividades de la empresa, permitiendo analizar y minimizar las causas de los incidentes, accidentes y enfermedades laborales, cumpliendo así con la normatividad vigente aplicable en materia de riesgos laborales.

Promover la cultura de la seguridad y salud en el trabajo, enfocado al autocuidado ya que también es de responsabilidad de cada trabajador cuidar su integridad física y sicológica.

A través de su administración se compromete a destinar los recursos humanos, físicos y financieros necesarios para la planeación, ejecución y evaluación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, acorde con los factores de riesgos existentes con el fin de minimizarlos y controlarlos.

Esta política será publicada y divulgada a todo el personal, revisada por lo menos una vez al año y de requerirse actualizada acorde a los cambios tanto en materia de seguridad y salud en el trabajo como en la empresa.

EDUIN ALBERTO ARTEAGA PINZON
Representante legal

*Anexo Política de Seguridad y Salud en el Trabajo

11. OBJETIVOS

11.1 OBJETIVO GENERAL

Implementar el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo buscando del bienestar del todo el personal, de la empresa y terceros implicados en la actividad de la empresa en busca de eliminar o mitigar los riesgos que afectan tanto a los trabajadores, al ambiente como a la empresa, mediante la identificación de las condiciones de trabajo, su respectivo análisis, seguimiento y control.

11.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Diseñar medidas de prevención y control que mitiguen los peligros y riesgos que afecten a los trabajadores, contratitas y terceros.
- Identificar continuamente los peligros y riesgo existentes, con el fin de poner en práctica medidas de control que mejoren las condiciones de trabajo y de salud.
- Brindar los elementos y condiciones de seguridad apropiados para cada trabajador en el área donde se desenvuelve.
- Promover, mantener y mejorar las condiciones de salud y de trabajo en la empresa, con el fin de preservar un estado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores, a nivel individual y colectivo.
- Cumplir a cabalidad con las disposiciones legales vigentes en materia de seguridad y salud en el trabajo

12. MATRIZ LEGAL

La normativa y legislación aplicable a la empresa se define en La matriz legal actualizada que contempla las normas del Sistema General de Riegos Laborales que le aplican al restaurante.

*Anexo Matriz Legal

13. RESPONSABILIDADES

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S. es responsable, por la protección de la seguridad y la salud de los trabajadores, acorde con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, y demás reglamentación aplicable.

13.1. RESPONSABILIDADES DEL EMPLEADOR

- Pagar la totalidad de las cotizaciones de los trabajadores a su servicio a la Administradora de Riesgos Laborales (A.R.L.).
- Procurar el cuidado integral de la salud de los trabajadores y de los ambientes de trabajo.
- Programar, ejecutar y controlar el cumplimiento del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo del restaurante y procurar su financiación.
- Facilitar la capacitación de los trabajadores en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Notificar a la A.R.L, los accidentes de trabajo y las enfermedades laborales.

13.2. RESPONSABILIDADES DE LOS TRABAJADORES

- Procurar el cuidado integral de su salud
- Cumplir las normas y reglamentos del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo del restaurante
- Conservar en orden y aseo los lugares de trabajo, lugares comunes, las herramientas y los equipos
- Usar en forma oportuna y adecuada los dispositivos de prevención de riesgos y los elementos de protección personal.
- Seguir procedimientos seguros para su protección, la de sus compañeros y la del restaurante en general.
- Informar toda condición peligrosa o prácticas inseguras y hacer sugerencias para prevenir o controlar los factores riesgo.

13.3. RESPONSABILIDADES DEL VIGIA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- Proponer y participar en actividades de Seguridad y Salud en el Trabajo dirigidas a trabajadores y directivos.
- Vigilar el desarrollo de las actividades dirigidas al ambiente y al trabajador que debe realizar en el restaurante de acuerdo con los factores de riesgo prioritarios.

- Visitar periódicamente los lugares de trabajo, e inspeccionar los ambientes, máquinas, equipos y operaciones realizadas por los trabajadores en cada área o sección, e informar al empleador sobre la existencia de factores de riesgo y sugerir las medidas correctivas y de control.
- Servir como organismo de coordinación entre el empleador y los trabajadores en la solución de los problemas relativos a la Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Participar en el análisis de las causas de los accidentes de trabajo y enfermedades laborales y proponer al empleador las medidas correctivas a que haya lugar para evitar su ocurrencia.

Para lo anterior la empresa ha definido una Matriz de Funciones por cargos en donde se asignan las responsabilidades en seguridad y salud para los todos los cargos. Adicionalmente se definen los cargos que deberán rendir cuentas y que tendrán autoridad para gestionar las acciones en seguridad y salud en el trabajo.

*Matriz de funciones por cargo de responsabilidades en seguridad y salud.

14. RECURSOS PARA EL SISTEMA GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S. destinará los recursos para mejorar y mantener en óptimas condiciones todas las instalaciones de la empresa y la salud de la población trabajadora, se encargará de brindar todos los recursos técnicos, económicos, físico y locativos, necesarios para el buen funcionamiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST.

14.1. Recurso financiero

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S. se compromete a destinar los recursos económicos necesarios para mantener en condiciones adecuadas las instalaciones y áreas de trabajo de la empresa y para las actividades del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG- SST), con el objetivo de evitar accidentes de trabajo y enfermedades laborales, no tiene definido un recurso financiero a un periodo de tiempo determinado, pero en el momento en el que sea necesario desarrollar las actividades referentes brindara el apoyo económico para el desarrollo de esta.

14.2. RECURSO FÍSICO O LOCATIVO

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S. está comprometido a brindar elementos necesarios como muebles, equipos y herramientas para el desarrollo de las acciones, áreas con ambientes propicios para las actividades.

14.3. RECURSO TÉCNICO

Con el objetivo de optimizar algunos procesos se adquirirá equipos tecnológicos necesarios para mejorar y optimizar las actividades y servicios, se buscara utilizar aplicaciones recientes, investigando las necesidades del mercado con el fin de lograr sus objetivos.

14.4. Recurso humano

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S. destinará y asignara el recurso humano que garantice la planeación, ejecución y el cumplimiento de cada una de las actividades que se desarrollaran dentro del sistema de gestión de Seguridad y salud en trabajo, (SG- SST).

15. COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDA Y SALUD EN EL TRABAJO - COPASST.

El restaurante contara con un Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo COPASST, dando cumplimiento a la resolución 2013 de 1986 y el Decreto 1295 de 1994. Este se reunirá mensualmente y desarrolla actividades en seguridad y salud en el trabajo participando de manera activa en el funcionamiento del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

*Anexo acta de conformación del COPASST.

Dentro de las principales funciones y responsabilidades del COPASST, dando cumplimiento al artículo 11 de la resolución 2013 de 1989, artículo 26 del decreto 614 y el decreto 1295 de 1994, se encuentran:

- Proponer a la administración de la empresa o establecimiento de trabajo la adopción de medidas y el desarrollo de actividades que procuren y mantengan la salud en los lugares y ambientes de trabajo.

• Proponer y participar en actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo dirigidas a trabajadores, supervisores y directivos de la empresa o establecimiento de trabajo.

• Colaborar con los funcionarios de entidades gubernamentales de seguridad y salud en el trabajo en las actividades que éstos adelanten en la empresa y recibir por derecho propio los informes correspondientes.

• Vigilar el desarrollo de las actividades que en materia de medicina, higiene y seguridad industrial.

• Colaborar en el análisis de las causas de los accidentes de trabajo y enfermedades laborales y proponer al empleador las medidas correctivas que haya lugar para evitar su ocurrencia. Evaluar los programas que se hayan realizado.

• Visitar periódicamente los lugares de trabajo e inspeccionar los ambientes, máquinas, equipos, aparatos y las operaciones realizadas por el personal de trabajadores en cada área o sección de la empresa e informar al empleador sobre la existencia de factores de riesgo y sugerir las medidas correctivas y de control.

• Estudiar y considerar las sugerencias que presenten los trabajadores en materia de medicina, higiene y seguridad industrial.

• Servir como organismo de coordinación entre empleador y los trabajadores en la solución de los problemas relativos a la seguridad y salud en el trabajo. Tramitar los reclamos de los trabajadores relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.

• Solicitar periódicamente a la empresa informes sobre accidentalidad y enfermedades laborales con el objeto proponer soluciones de mejora en el desempeño de la seguridad y salud en el trabajo.

16. REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Se tiene elaborado el Reglamento de acuerdo con las normas emitidas por la Dirección de Empleo y Seguridad Social del Ministerio de la Protección Social y se encuentra publicado en un lugar visible para los funcionarios.

El Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial se debe modificar cuando haya cambios de actividad económica o métodos de producción y/o cuando se haya cambio de instalaciones o disposiciones gubernamentales.

*Anexo reglamento de higiene seguridad industrial

17. ESTRATEGIAS DE LA GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) del restaurante es una herramienta eficaz en el proceso de trabajo y prevención de riesgos que afecten a la población trabajadora, La implementación del Sistema es una estrategia que involucra y cubre a todo el personal de la empresa, a que participe en el logro de los objetivos, desarrollara las siguientes estrategias

- Implementar espacios de capacitación que ayuden en el mejoramiento de actitud frente al auto cuidado en salud, estas capacitaciones serán una de las herramientas indispensables del sistema, pues permitirá la participación activa de los trabajadores y empleadores en general.

- El compromiso y participación de la gerencia en la vigilancia y control de las actividades dirigidas a preservar, mejorar y mantener el mayor grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores.

- El establecimiento de Normas específicas que cubran los requisitos de Ley (política de seguridad y salud en el trabajo y política de fumadores, alcohol y drogas)

- Motivar para Lograr el interés de los empleados a que participen en las diferentes actividades de seguridad y salud en el trabajo y ayuden en la identificación de riesgos ocupacionales presentes y potenciales en su puesto de trabajo. (ejemplo, cuadro de honor con el empleado más seguro del mes o un día compensatorio entre semana).

- Desarrollar actividades de promoción, prevención, seguridad y salud en el trabajo con todos los involucrados y la implementación de actividades deportivas y lúdicas en la empresa.

Para el cumplimiento de lo anterior el restaurante con una Política de seguridad y salud en el trabajo divulgada, Vigía SST, Matriz y priorización de factores de Riesgo, Procedimientos que incluyen: manejo de accidentes, identificación de zonas inseguras, investigación de incidentes y accidentes de trabajo, entrega de elementos de protección personal, reportes de condiciones de salud, capacitaciones, entrenamiento y control de la documentación necesaria.

18. DIAGNOSTICO INTEGRAL DE LAS CONDICONES DE TRABAJO Y SALUD

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S. empleó la metodología actual establecida en la guía técnica colombiana "GTC 45" para la identificación de peligros y valoración de los riesgos, determinando un proceso de entrevista directo, ameno y cordial con los trabajadores recomendando, inspeccionado y recopilando datos de todas las áreas y puestos de trabajo encabezándolas la gerencia general y así sucesivamente con cada uno de los trabajadores tomando como punto de referencia el respectivo proceso de trabajo y de este un registro escrito comprendiendo también la zona o lugar de trabajo, sus actividad, sus tarea rutinarias o no rutinarias, descripción y clasificación del peligro al cual se encuentran expuestos.

*Anexo Matriz de riesgos del SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S.

18.1. PERFIL SOCIODEMOGRAFICO

Se realizara la caracterización de la población laboral del SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S., teniendo en cuenta variables demográficas, socio-económicas, socio- laborales, culturales y hábitos. Los resultados de éste, unidos a los demás diagnósticos orientarán las intervenciones en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Las variables analizadas son:

- Demográficas: Genero, edad, estado civil, nivel de escolaridad.
- Socioeconómicas: Composición familiar (personas a cargo), tenencia de vivienda, ingresos promedio.
- Socio-Laborales: Rotación laboral, tipo de contratación.
- Culturales y Hábitos: Uso del tiempo libre, estilo de vida saludable, práctica
- Deportiva, consumo de alcohol y cigarrillo.

19. PROGRAMA DE CAPACITACIONES.

De acuerdo a lo establecido en, el Decreto 1072 de 2015, se diseña un cronograma de capacitaciones que proporcione conocimientos para identificar los peligros y controlar los riesgos en su lugar de trabajo, el cual será revisado como mínimo una (1) vez al año con la participación del vigía de seguridad y salud en el trabajo, y el representante legal de la empresa, con el fin de identificar acciones de mejora. Teniendo en cuenta que en el momento de vinculación por primera vez a un trabajador, se le realizara el proceso de inducción en los aspectos específicos de las actividades a realizar, entre las cuales la identificación, control de peligros y riesgos en su lugar de trabajo y la prevención de accidentes y enfermedades laborales.

19.1. Inducción

Cuando ingresa un trabajador al restaurante debe ser sometido a la fase de inducción con el fin de ubicar al nuevo trabajador en la organización y su puesto de trabajo, incluyendo los siguientes temas básicos:

- Objetivos
- Organización
- Inducción Sistema General de Riesgos Laborales

19.2. Capacitación

Actividades encaminadas a proporcionar al trabajador los conocimientos y destrezas necesarias para desempeñar su labor asegurando la prevención de accidentes, protección de la salud e integridad física y emocional.

19.2.1. Objetivos

Proporcionar sistemáticamente a los trabajadores el conocimiento necesario para desempeñar su trabajo en forma eficiente, cumpliendo con estándares de seguridad, salud, calidad y producción.
Lograr el cambio de actitudes y comportamientos frente a determinadas circunstancias y situaciones que puedan resultar en pérdidas para la Universidad.
Generar motivación hacia la Seguridad y Salud en el Trabajo desarrollando campañas de promoción.

19.2.2. ACTIVIDADES A DESARROLLAR

- Identificar las necesidades de capacitación que tengan los trabajadores, a través del área que coordine la Capacitación (Área Administrativa), teniendo en cuenta las actividades propias de entrenamiento y promoción y los conocimientos necesarios para realizar la labor con criterios de seguridad y salud en el trabajo, calidad y producción.

TABLA 12.

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES			
PROCESO	**TEMA DE CAPACITACION**	**RESPONSABLE**	**PERIOCIDAD**
Administrativo Operativo Producción Producción y servicios	Identificación de riesgos y factores de riesgos	Gerencia, supervisor de seguridad y empleados	2 meses
Administrativo Operativo Producción Producción y servicios	Ergonomía (higiene postural)	Gerencia y Supervisor de seguridad	6 meses
Administrativo Operativo Producción Producción y servicios	Riesgo Biológico	Gerencia, supervisor de seguridad y empleados	3 meses
Operativa Producción y servicios	Manejo de sustancias peligrosas	Gerencia y Supervisor de seguridad	3 meses
Administrativo Operativa Producción Producción y servicios	Autocuidado y estilos de vida saludable	Gerencia y Supervisor de seguridad	1 meses
Operativo	Manipulación de cargas y manejo de herramientas	Gerencia y Supervisor de seguridad	6 meses
Administrativo Operativa Producción y servicios	Normatividad vigente	Gerencia, supervisor de seguridad y empleados	6 meses

Operativa Producción y servicios	Uso de Elementos de protección personal y consecuencias del no uso de estos. Autocuidado	Gerencia, supervisor de seguridad y empleados	2 meses
Administrativo Operativa Producción y servicios	Pausas activas	Gerencia, supervisor de seguridad y empleados	1 mes
Administrativo Operativa Producción y servicios	Orden y aseo	Gerencia, supervisor de seguridad y empleados	1mes
Administrativo Operativa Producción y servicios	Prevención de accidentes	Gerencia, supervisor de seguridad y empleados	1mes

20. ROGRAMA DE MEDICINA PREVENTIVA Y DEL TRABAJO

Tiene como finalidad la promoción, prevención y control de la salud del trabajador, protegiéndolo de los factores de riesgo ocupacionales, ubicándolo en un sitio de trabajo acorde con sus condiciones psicofisiológicas y manteniéndolo en aptitud de producción de trabajo.

20.1. Objetivo

Dirigir, promover y mantener el desarrollo de las condiciones generales de salud y calidad de vida de los trabajadores.

20.2. Objetivos Específicos

- Capacitar a todo el personal con el fin de mantener su salud previniendo los factores de riesgo con sus efectos posibles
- Prevenir y controlar las enfermedades comunes y las laborales
- Ubicar al trabajador de acuerdo con sus aptitudes y capacidades
- Realizar un seguimiento constante de los trabajadores en el cual se identifique y vigile los expuestos a riesgos específicos.
- Evaluar los riesgos existentes para aplicar métodos de prevención

20.3. Recursos

Los recursos con que cuenta la empresa SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S. para llevar a cabo este subprograma son:

- Equipo de Botiquín de Primeros Auxilios
- Convenio con la E.P.S en la cual se encuentra asociada
- ARL POSITIVA

20.4. ACTIVIDADES A DESARROLLAR

1 Exámenes médicos de ingreso: requerimientos psicofisiológicos del puesto de trabajo; características individuales del trabajador.
2. Exámenes médicos periódicos.
3. Exámenes médicos de retiro: evalúa los riesgos ocupacionales específicos a los que estuvo expuesto el trabajador.
4. Diagnóstico de salud de la población.
5. Evaluaciones médicas a posibles casos de enfermedad laboral o enfermedad común agravada por el trabajo.
6. Evaluaciones de puestos de trabajo como requisito para el estudio de la causa de la enfermedad y como alternativa de intervención en casos diagnosticados.
7. Evaluación y concepto de reubicación laboral.
8. Vacunación requerida de acuerdo con el riesgo de exposición
9. Prevención y promoción de enfermedad común, para prevenir o disminuir las patologías detectadas en los exámenes periódicos.
10. Investigaciones sobre enfermedades laborales (cuando estas sean diagnosticadas).
11. Investigaciones sobre enfermedades generales para conocer el perfil epidemiológico de la población trabajadora con el fin de diseñar e implementar medidas de prevención.
12. Actividades deportivas, recreativas y culturales que permitan orientar el uso adecuado del tiempo libre, mantener, mejorar la salud física y mental de los trabajadores y apoyar la prevención del dolor lumbar y estrés ocupacional. Establecer e implementar sistemas de información de ausentismo causado por enfermedad común, enfermedad profesional, accidente de trabajo.
13. Se trabaja bajo programas de vigilancia epidemiológica para riesgo químico, ergonómico, biológico, cardiovascular, conservación respiratoria, auditivo.
14. Selección de personal acorde con los perfiles de puesto de trabajo.
15. En el proceso de inducción se hace énfasis en el conocimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo (SG- SST), los riesgos existentes, las consecuencias sobre la salud, las medidas de seguridad existentes y su participación efectiva en el control de los riesgos.
16. Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) en donde se establecen políticas generales de capacitación basadas en los diagnósticos de condiciones de

salud y trabajo y las necesidades sentidas de los trabajadores, así como de los perfiles socio demográficos realizados en la población.

20.5. POLÍTICA DE PREVENCIÓN DE CONSUMO DE SUSTANCIAS PSICOACTIVAS.

Con esta política se pretende controlar el consumo de sustancias psicoactivas dentro del restaurante y fuera del mismo, cuando se estén ejecutando actividades laborales propias de la empresa.

Comprometidos en promover y garantizar ambientes seguros y saludables de trabajo, orientados hacia el bienestar de todos los trabajadores, visitantes, contratistas y demás partes interesadas, y considerando que el consumo de alcohol, drogas, tabaco y otras sustancias psicoactivas altera las habilidades psicomotrices en las personas, perjudicando su capacidad de laborar de forma segura, SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S., adopta las siguientes normas:

- Todo trabajador iniciará sus labores en estado de sobriedad sin ningún tipo de efecto producido por el alcohol o cualquier sustancia psicoactiva.
- Los trabajadores no podrán portar, ni consumir, ni distribuir alcohol o sustancias psicoactivas en los sitios de trabajo.
- Se prohíbe a los trabajadores fumar, consumir bebidas alcohólicas y sustancias psicoactivas dentro de las instalaciones de los centros de trabajo del restaurante.
- Adicional a lo anterior, se extiende la prohibición a sitios en los que se pueda iniciar conflagración o explosión, no importando si son sitios abiertos.
- Estas normas de seguridad deben ser cumplidas por los visitantes, contratistas y demás partes interesadas; en caso de violación de la misma, el personal será retirado de los centros de trabajo.

El incumplimiento de esta política se considera falta grave y puede incluso provocar la desvinculación del trabajador, por ello, SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S., queda facultada para realizar pruebas de alcohol y drogas ante eventos tales como accidentes, comportamientos irregulares o en cualquier momento.

21. AUSENTISMO LABORAL

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S. llevará un registro de las incapacidades por accidente de trabajo, enfermedades comunes, maternidad y enfermedades laborales.

22. INVESTIGACION Y ANALISIS DE ACCCIDENTES DE TRABAJO

La investigación de accidentes es una técnica preventiva orientada a detectar y controlar las causas que originaron un determinado accidente, con el fin de evitar la repetición de uno igual o similar al ya ocurrido.
Una vez que el accidente ocurre, se hace necesario, investigar sus causas con el fin de esclarecer la responsabilidad que recae sobre el empresario y el trabajador y la que asume la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) frente a la empresa.
La investigación de un accidente puede realizarse utilizando diferentes métodos, pero todos ellos, deben permitir establecer la secuencia de causalidad que se dio en el evento para que ocurriera.
La mecánica investigativa consiste entonces, en descubrir las causas del accidente, las más remotas, a partir de los efectos que éste produce (lesión) pasando por las causas inmediatas, las causas básicas y las causas remotas; estas dos últimas siempre están ocultas.

22.1. INFORME DE LA INVESTIGACIÓN DEL ACCIDENTE

Según la Resolución 1401 de 2007 por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo, toda investigación debe concluir con un informe detallado de las causas halladas en el presunto accidente de trabajo (se denomina presunto ya que las características legales de accidente deben ser confirmadas por la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) a la que está adscrita la empresa, previa investigación). Este informe tiene carácter legal y debe diligenciarse en el formato suministrado por la ARL.

22.2. EQUIPO INVESTIGADOR

Debe estar integrado como mínimo por el jefe inmediato o supervisor del trabajador accidentado o del área donde ocurrió el incidente, representante del COPASST y el encargado del desarrollo del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo (SG-SST) Cuando la empresa no tenga la estructura anterior, deberá conformar un equipo investigador integrado por trabajadores capacitados para tal fin. Adicionalmente, si el accidente causa la muerte del trabajador en la investigación deberá participar un profesional con licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), propio o contratado, así como el personal de la empresa encargado del diseño de normas, procesos y/o mantenimiento.

23. PROGRAMA DE HIGIENE INDUSTRIAL

Tiene como finalidad el reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales ocasionados por el lugar de trabajo, los cuales generan enfermedad en los trabajadores y visitantes de la empresa.

Objetivos:

- Determinar y valorar por medio de estudios ambientales constantes, los agentes y factores de riesgos del trabajo que perjudican la salud de los trabajadores.

- Definir y emplear medidas que controlen riesgos de accidentes de trabajo y enfermedades laborales con el propósito de verificar periódicamente su eficacia.

Actividades a desarrollar

- Estudios iníciales de cada uno de los elementos contaminantes, con relación a la matriz de peligros.
- Fijar medidas en la fuente, medio y en el trabajador.

- Estudios cada año de seguimiento para conocer la evolución de los agentes contaminantes.
- Identificación de los factores de riesgo a través de la matriz de riesgos donde se obtiene información sobre los factores de riesgo por áreas de trabajo o cargos, la intensidad de la exposición a la que están sometidos los distintos grupos de trabajadores, la valoración o magnitud de los mismos y los controles existentes al momento de la evaluación.
- 2. Estudios ambientales para los factores de riesgos que fueron detectados subjetivamente como prioritarios a fin de documentar las condiciones reales de trabajo y exposición (ruido, iluminación, vapores, temperatura).

24. PROGRAMA DE SEGUIRDAD INDUSTRIAL

Se desarrollara un conjunto de actividades dedicadas al diseño, implementación de sistemas de control de los factores de riesgo que pueden ocasionar accidentes de trabajo y/o acciones y actividades que hacen que el trabajador labore en condiciones seguras tanto ambientales como personales, con el fin de conservar la salud y preservar los recursos humanos y personales.

La Seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación, valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo.

24.1. Objetivo general

Desarrollar programas para la atención, prevención y mitigación de riesgos, incidentes, accidentes y emergencias; que involucre a todos y cada uno de los integrantes de SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S. Manteniendo un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas de potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa.

24.2. Objetivos específicos:

- Identificar, valorar y controlar los factores de riesgos existentes en las áreas de trabajo que puedan generar accidentes.
- Realizar visitas periódicas y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa y daño a la salud de los trabajadores
- Trabajar en conjunto actividades preventivas con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados y la empresa.
- Dar a conocer a los trabajadores los riesgos a los cuales están expuesto en la empresa.

24.3. Normas y Procedimientos

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S., Está comprometido con demarcar y señalizar áreas, vías de evacuación y salidas de emergencias como la publicación del plano de la ruta de evacuación y zonas de puntos de encuentros correspondientes.

24.4. Programa de mantenimiento

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S., implementara un adecuado programa de mantenimiento de maquinaria, equipos y herramientas manuales utilizadas en los diferentes procesos de la organización principalmente de tipo preventivo a fin de evitar daños mayores que a su vez pueden causar accidentes a los trabajadores. .

24.5. SEÑALIZACION Y DEMARCACION DE AREAS

El Restaurante está comprometido a velar por la seguridad y bienestar integral de su población trabajadora y su responsabilidad por la sociedad, para lo cual establecerá medidas básicas de prevención para cumplir con las normas establecidas al respecto de identificación de zonas de riesgo.

24.5.1. SEÑALIZACION

Es un método de prevención eficaz, el cual posibilita advertir y reconocer a tiempo los peligros y reduce los riesgos presentes en las diferentes áreas laborales en materia de seguridad y salud en el trabajo que resultan arriesgados por ser desconocidos.

24.5.2. DEMARCACIÓN

Delimitación gráfica del espacio físico de las instalaciones por medio del cual se permite localizar áreas de operación, almacenamiento, circulación, distancias de seguridad e instrucciones relativas a la circulación en las instalaciones, así como información sobre elementos o equipos de protección y peligros.

24.5.3. INSPECCIONES

Las inspecciones tiene como objetivo examinar los equipos, maquinas, objetos y procesos del hotel con el fin de prevenir y mejorar las condiciones de trabajo y salud, que puedan generar un potencial daño en el trabajador.

Tabla 13

TIPO DE INSPECCION	RESPONSABLE	PERIOSIDAD
Inspeccion a extintores	Encargado de SST	Mensual
Inspecciones de orden y aseo	Encargado de SST y jefe encargado.	Diaria

Inspeccion a maquinas	Encargado de SST	Mensual
Inspección a los epp	Encargado de SST, jefe de área.	Diaria
Inspecciones del puesto de trabajo	Encargado de SST y jefes de áreas.	Mensual
Inspección general de instalaciones	Encargado de SST y jefes de áreas.	Mensual
Inspección de registros de actividades del cronograma de sg y sst.	Gerente, y el Encargado de SST.	Semestral
Inspección de tasas de accidente laboral.	Gerente y Encargado de SST.	Semestral

25. PLAN DE TRABAJO ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El objetivo del plan de trabajo anual es Generar un mejoramiento continuo en el desarrollo del SG-SST, en la cual se establecen actividades que se realizaran para cumpliendo de las políticas de la empresa y los requisitos legales y la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

*Anexo plan de trabajo anual de seguridad y salud en el trabajo.

26. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Los elementos de protección personal busca la protección del trabajador y disminuir el impacto de daño que pueda ocasionar un accidente de trabajo o los diversos agentes de trabajo que afectan de manera negativa la salud del trabajador.

Los elementos de protección tienen un ciclo de uso y que debe ser cambiado en caso de un incidente o accidente el cual afecta la resistencia del elemento de protección personal y el empleador debe de cambiarlo de inmediato además proporcionarlos de manera oportuna, gratuita e individual para los trabajadores.

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S., suministra los elementos de protección personal a todo el personal, en todas las áreas de trabajo, teniendo en cuenta lo establecido en los siguientes documentos:

- ✓ Matriz de elementos de protección personal
- ✓ Formato de Acta de entrega de EPP, Anexo
- ✓ Formato de Control de uso de EPP, Anexo

27. PROGRAMAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S., con el compromiso por mantener en excelentes condiciones de salud a su población trabajadora, tiene previsto implementar actividades tendientes a obtener la información necesaria que le permita determinar las patologías más frecuentes, diagnóstico de enfermedades de origen profesional y enfermedades en fase subclínica, datos que servirán para priorizar las actividades a realizar con la implementación de Programas de Vigilancia Epidemiológica.

El objetivo principal es prevenir la ocurrencia de nuevos casos y disminuir la progresión de los existentes, teniendo en cuenta medidas de prevención y control en la fuente, el medio y el individuo. Este es un proceso dinámico y como tal se debe evaluar y retroalimentar periódicamente.

28. INDICADORES

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S. diseñara indicadores para medir el desempeño de los planes, programas y proyectos; comparar los resultados obtenidos con criterios previamente establecidos y hacer un juicio de valor, de acuerdo con la magnitud y dirección de la diferencia encontrada entre lo previsto y lo obtenido.

El Decreto 1443 de 2014 compilado en el Decreto 1072 de 2015 contempla tres tipos de indicadores (Anexo):

1. Indicadores que evalúan la estructura del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG SST)
2. Indicadores que evalúan el proceso del SG SST.
3. Indicadores que evalúan el resultado del SG SST.

29. DOCUMENTACIÓN

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S. tendrá disponibles y debidamente actualizados todos los documentos en relación con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

La documentación del Sistema de Gestión SST incluye:

- La Política de SST.
- La descripción del alcance del Sistema de Gestión SST.
- Otros documentos necesitados por la organización para asegurarse de la eficaz planificación, operación y control de sus procesos. Entre éstos otros documentos se incluyen aquellos necesarios para mantener la coherencia e integridad del sistema. Estos incluyen, además documentos de referencia y documentos externos. Entre ellos se presta especial atención a la documentación de carácter legal que le sea de aplicación.
- Registros como evidencia objetiva de la planificación, operación y control de la conformidad del Sistema de Gestión de la SST y de las actividades de la organización con los requisitos en el Decreto 1443 de 2014 compilado en el Decreto 1072 de 2015, y la legislación aplicable y con los propios requisitos del Sistema.

30. CONSERVACIÓN DE DOCUMENTOS

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S. se conservará los documentos y registros que soportan el SG-SST de manera controlada, garantizando que sean legibles, fácilmente identificables y accesibles, protegidos contra daños, deterioro o pérdida.

31. COMUNICACIÓN

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S. diseñará una metodología de comunicaciones, donde se establecerán los mecanismos de comunicación, los cuales serán aplicados con el fin de generar eficacia en la implementación del SGSST. Dicha metodología permitirá lo siguiente:

- La participación de los trabajadores;
- Involucración en la identificación de peligros, la evaluación de los riesgos y la determinación de controles;
- Participación en la investigación de incidentes;

- Desarrollo y la revisión de las políticas y objetivos de la SST;
- Comunicación ante cambios que afecten a su SST;
- Representación en los temas de SST;
- La consulta de los contratistas cuando haya cambios en el sistema que afecten a su SST; y
- Comunicación a partes externas en relación a temas de la SST.

32. PREVENCION, PREPARACION Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIA

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S., se adaptara al plan de emergencias de las instalaciones del Club de la Policía. El propósito es identificar y seguir las indicaciones del plan e implementar acciones rápidas, coordinadas y confiables, que garanticen enfrentar los problemas más críticos que puedan presentarse en tales momentos como: seguridad de las personas, control de la emergencia misma y protección de bienes en particular aquellos de valor estratégico para el Restaurante, incluyendo su imagen y el medio ambiente.

Igualmente se busca estimular una actitud preventiva en las actividades y decisiones cotidianas tanto de los ocupantes habituales u ocasionales como de quienes tienen responsabilidades administrativas por los recursos y las instalaciones.

33. ADQUISICIONES Y CONTRATACIÓN

Se adoptara y mantendrá disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo en el restaurante, para proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato.

34. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Se realizara una medición del desarrollo del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, comparar los resultados obtenidos con criterios previamente establecidos, en un período definido, y analizar los factores que determinaron el logro total o parcial de las metas previstas. Esto se hace mediante el cumplimiento de las actividades establecidas en el SG-SST y en el Cronograma.

Se realizará una evaluación periódica, de las actividades planeadas en cada nivel de intervención. Dicha evaluación, se establecerá cuando se tenga el

diagnóstico de la empresa y se ligará a la política y objetivos propuestos por la compañía, para ello se podrán establecerse en los siguientes términos:

- Intervalo de tiempo en el cual se verificará el cumplimiento de las actividades programadas.
- Establecimiento de criterios bajos los cuales se analizará el cumplimiento de las actividades. Nivel de cumplimiento (parcial o total)
- Establecimiento de los correctivos necesarios

35. MEJORA CONTINUA

El mejoramiento va enfocado y direccionado hacia las Acciones Preventivas, Correctivas y la Mejora Continua., para lo cual SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S., garantiza las disposiciones y recursos necesarios para el perfeccionamiento del SG - SST, las acciones preventivas, correctivas y la mejora continua, con el objetivo de mejorar la eficacia de todas sus actividades y el cumplimiento de sus propósitos.

Teniendo en cuenta la normatividad legal vigente, se consideran las siguientes fuentes para identificar oportunidades de mejora:

a) Los cambios en legislación que apliquen a la empresa;

b) Evaluación del cumplimiento de los objetivos del SG-SST;

c) Los resultados de la identificación de peligros y evaluación de los riesgos;

d) Los resultados de la evaluación y auditoría del SG-SST, incluyendo la investigación de los incidentes, accidentes y enfermedades relacionadas con el trabajo y los resultados y recomendaciones de las auditorías;

e) Las recomendaciones presentadas por los trabajadores y el COPASST

f) Los resultados de los programas de medicina preventiva, higiene y seguridad industrial

g) El resultado de la evaluación realizado por la alta dirección.

SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S. diseñará los siguientes documentos para la mejora continua:

- Procedimiento de acciones correctivas y preventivas
- formato de acciones preventivas y correctivas.

36. REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN

Dando cumplimiento al decreto 1443 del 2014, SAZON Y SABOR DE COLOMBIA S.A.S., diseñará e implementará los siguientes documentos, los cuales permiten evaluar el cumplimiento del plan de trabajo y del cronograma, por medio de la auditoria y revisión por la alta gerencia:

- Programa de auditoria interna
- Procedimiento de revisión por la alta dirección.

FIRMAN:

MARÍA DEL PILAR C[illegible]RDENAS QUESADA	**EDUIN ALBERTO ARTEAGA PINZON**
Profesional en salud ocupacional	Representante legal

El RESTAURANTE BAR "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ" diseñará los siguientes documentos para la mejora continua:

- Procedimiento de acciones correctivas y preventivas
- formato de acciones preventivas y correctivas.

36. REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN

Dando cumplimiento al decreto 1443 del 2014, El RESTAURANTE BAR "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ", diseñará e implementará los siguientes documentos, los cuales permiten evaluar el cumplimiento del plan de trabajo y del cronograma, por medio de la auditoria y revisión por la alta gerencia:

- Programa de auditoria interna
- Procedimiento de revisión por la alta dirección.

MARÍA DEL PILAR CÁRDENAS QUESADA	**EDUIN ALBERTO ARTEAGA PINZON**
Profesional en salud ocupacional	Representante legal

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MARIA DEL PILAR CARDENAS QUESADA

Con Cedula de Ciudadania No. 1.106.888.322

Cursó y aprobó la acción de Formación

SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST

con una duración de 50 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Espinal, a los treinta (30) días del mes de marzo de dos mil dieciseis (2016)

Firmado Digitalmente por
CARLOS FERNANDO COMETA HORTUA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

CARLOS FERNANDO COMETA HORTUA
SUBDIRECTOR (E)
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
REGIONAL TOLIMA

33716714 - 30/03/2016
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9123001136943CC1106888322C.

DIRECCIÓN DE CALIDAD DE SERVICIOS DE SALUD
SUBDIRECCIÓN INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE SERVICIOS DE SALUD

RESOLUCION No 4979 de 09/05/2017

"Por la cual se Concede Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo"

LA DIRECTORA DE CALIDAD DE SERVICIOS DE SALUD

En uso de sus facultades legales conferidas en los artículos 23 de la ley 1562 de 2012 y 1o. de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y en especial por las que le confiere el Decreto 507 del 6 de noviembre de 2013 de la Alcaldía Mayor de Bogotá y

CONSIDERANDO

Que el (la) señor(a) MARIA DEL PILAR CARDENAS QUESADA, identificado(a) con CC 1106888322 de MELGAR, ha solicitado Licencia para prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo como persona natural;

Que el peticionario ha presentado la documentación necesaria, exigida por el literal A del Artículo Segundo de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Que revisada la solicitud presentada con su documentación anexa y verificado el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Resolución No. 4502 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social para el otorgamiento de la licencia de salud ocupacional, se considera procedente la expedición de licencia solicitada.

En mérito de lo expuesto, la Directora de Calidad de Servicios de Salud de la Secretaría Distrital de Salud

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo a MARIA DEL PILAR CARDENAS QUESADA, identificado(a) con CC 1106888322 de MELGAR, como PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL.

ARTICULO SEGUNDO: La licencia otorgada comprende la prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo en las siguientes áreas o campos de acción:

- PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- HIGIENE INDUSTRIAL
- SEGURIDAD INDUSTRIAL
- INVESTIGACION EN ACCIDENTES DE TRABAJO DE ACUERDO CON SU COMPETENCIA
- EDUCACION Y CAPACITACION
- DISEÑO, ADMINISTRACION Y EJECUCION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL