**GS-2024 – 002629 SUDIE JEFAD**

La Estrella, 25 de junio del 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C

**ASUNTO:** informe de supervisión del contrato de arrendamiento 80-1-30099-23

**TIPO DE INFORME**

**PERIÓDICO _X_ O FINAL ____**

**Periodo del informe de supervisión**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Desde** | **03/05/2024** | **Hasta** | **02/06/2024** |

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-2023-011194-DIEPO del 27/10/2023, la señora capitán SINDY ISABEL ARAUJO PINEDA, Jefe Grupo Contratos DIEPO, informa la designación como supervisor del contrato 80-1-30099-23 al señor capitán ALEJANDRO ESTEBAN CORTINEZ VILLA, Jefe Administrativo ESCER.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 6**

A continuación, el supervisor relaciona de manera cronológica todos los informes de supervisión que han sido presentados durante la ejecución del contrato, así:

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 03/11/2023 y el 03/12/2023, presentado mediante comunicación oficial GS-2023-005200 ESCER del 21/12/2023.

2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 03/12/2023 y el 03/01/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2023-005323 ESCER del 29/12/2023.

3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 03/01/2024 y el 03/02/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-000599 ESCER del 06/02/2024.

4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 03/02/2024 y el 03/03/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-001167 ESCER del 19/03/2024.

5. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/03/2024 y el 02/04/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-001621 ESCER del 23/04/2024.

6. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/04/2024 y el 02/05/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-002058 ESCER del 22/05/2024.

**Información del contrato**

| | |
|---|---|
| **Contrato No. / Orden de compra No.** | **80-1-30099-23** |
| **Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra** | ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 570 METROS CUADRADOS (M2) EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO, DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA. |
| **Contratista** | JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA |
| **Representante legal** | No aplica |
| **Valor inicial del contrato u orden de compra** | CINCUENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS VEINTISÉIS MIL SEISCIENTOS PESOS ($57.726.600,00) |
| **Valor adiciones del contrato u orden de compra** | No aplica |
| **Valor total del contrato u orden de compra** | CINCUENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS VEINTISÉIS MIL SEISCIENTOS PESOS ($57.726.600,00) |
| **Plazo de ejecución inicial** | Doce (12) meses |
| **Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra** | 03/11/2023 |
| **Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)** | 03/11/2024 |
| **Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)** | No aplica |
| **Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)** | No aplica |
| **Adiciones** | No aplica |
| **Modificatorios** | No aplica |
| **Prorrogas** | No aplica |
| **Otros** | No aplica |

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

### 1.1 Acciones adelantadas:

1) Esta supervisión realizó visitas constantes durante el periodo reportado en el presente informe y se verificó el cumplimiento de las obligaciones relacionadas.

2) Se verificó con las planillas correspondientes el cumplimiento de las obligaciones del sistema integral de seguridad social y aportes parafiscales.

3) Se verificó con las consignaciones aportadas la cancelación del canon de arrendamiento y del servicio de energía.

4) Mediante comunicación oficial GS-2024-002207 ESCER del 31/05/2024 se solicitó el pago del servicio público de energía por $351.273,00.

5) Una vez recibida la minuta de alimentación, fue enviada a la Dirección de Educación Policial mediante comunicación GS-2024-001967 el día 16/05/2024.

## 2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

### CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

| OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES | CUMPLIÓ | OBSERVACIONES |
|---|---|---|
| Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales, (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF).<br><br>Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado. | SI | Se evidencia en la planilla 9468260674 con fecha de pago 05/06/2024, del periodo Pensión – mayo y Salud – junio. |
| El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Dirección de Educación Policial, el valor del canon de arrendamiento mensual de cuatro millones ochocientos diez mil quinientos cincuenta pesos ($4.810.550,00) IVA excluido, en forma anticipada, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la aprobación de la garantía única, en la cuenta corriente 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas, código convenio 6028, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso al supervisor del contrato. De igual manera, se deberá realizar el pago del servicio de energía de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación. | SI | El arrendatario canceló canon de arrendamiento del mes (6) mediante consignación No. 01216764 del 04/06/2024 por $4.810.550,00; y pago de servicio de energía mediante consignación No. 2847856 del 05/06/2024 por $351.273,00 |

### CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS | CUMPLIÓ | OBSERVACIONES |
|---|---|---|
| **DE CARÁCTER TÉCNICO:** | | |
| 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) 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 | Se verificó de manera constante con visitas al local donde se constató que los operarios portan el carnet de manipulación y utilizan la vestimenta exigida. |

| | | |
|---|---|---|
| El arrendatario deberá acreditar un Ingeniero de alimentos, debidamente titulado, presentando los respectivos certificados universitarios, con un mínimo de experiencia certificada de dos (2) años | SI | El arrendatario presentó documentos de este profesional y se encuentra avalando las minutas de alimentación |
| El arrendatario deberá acreditar un Chef para lo cual deberá anexar la hoja de vida con las certificaciones respectivas, con un mínimo de experiencia dos (2) años certificados. | SI | El arrendatario presentó documentos de este profesional |
| La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos, con una disponibilidad 24 horas para atender las necesidades | SI | El contratista tiene establecido dos (2) turnos para la prestación del servicio con el fin de garantizarlo durante el horario establecido |
| 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 verificó en los contratos laborales y se está cumpliendo esta obligación |
| 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 | El arrendatario cumple con esta obligación de conformidad con los establecido en el Régimen Laboral Colombiano, a la fecha no se ha presentado queja por parte del personal |
| 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 | El contratista informa el cambio de personal y anexa los documentos de afiliación al sistema de seguridad social integral, contratación y el formato para estudio de seguridad |
| 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 de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. | SI | El arrendatario cumple con este requerimiento presentando los documentos del personal que ingresa a laborar |
| El servicio de restaurante (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, desde las 04:00 horas hasta las 22:00 horas. | SI | El arrendatario cumple con este requerimiento |
| El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir :<br>- Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros.<br>- Pantalón.<br>- Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas).<br>- 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).<br>- Zapato cerrado con suela antideslizante.<br>- Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, s, pre suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad: | SI | Se realizó la verificación por parte del suscrito, de que el personal contara con todos los elementos requeridos para la prestación del servicio. Así mismo se cuenta con las actas de entrega de dotación con la respectiva de cada uno de los funcionarios. El 1 de noviembre de 2023 se realizó la primera entrega de la dotación completa y el día 14 de mayo de 2024 se realizó la segunda entrega. |
| El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente:<br><br>**a.** El cabello debe permanecer completamente recogido.<br>**b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada.<br>**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.<br>**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<br>**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 | El personal cumple con este requerimiento |
| El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad. | SI | El contratista presentó la documentación requerida y los formatos de estudio de confidencialidad y estudios de seguridad, los cuales se remitieron a SIPOL MEVAL |

| | | |
|---|---|---|
| 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, previa solicitud del supervisor del contrato. | S | Se remitieron los estudios de seguridad y confiabilidad a la SIPOL del personal nuevo, mediante las comunicaciones oficiales GS-2024-001830 del 06/05/52024,GS-2024-001887 del 08/05/2024 y GS-2024-001862 del 07/05/2024, GS-2024-001938 del 14/05/2024 |
| El costo de estos servicios de alimentación no puede sobrepasar o ser superiores a la partida diaria de alimentación del personal, la cual es fijada por el Ministerio de Defensa Nacional en cada vigencia fiscal. Para el 2023 de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 0899 del 24 de marzo de 2023 esta corresponde a $16.691,00 para los auxiliares de policía y estudiantes para patrullero de policía. Los anteriores valores se modificarán una vez el Ministerio de Defensa Nacional expida el acto administrativo de cada vigencia, o la norma que la modifique, sustituya, adicione o derogue.<br><br>**Nota 1**: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicitado por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato, este a su vez informar al grupo de contratos y de acuerdo al objeto del contrato. | SI | El contratista da cumplimiento a estos valores |
| El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado. | SI | El contratista cumple con estos requerimientos, a la fecha se presentó una novedad al respecto, de la cual se dio traslado al contratista, se encuentra pendiente de informar acciones de mejora |
| 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 | Las instalaciones cumplen con este requerimiento |
| El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en la Resolución 604 de 1993 del Ministerio de Salud y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto. | SI | El contratista cumple con estas obligaciones |
| 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.<br><br>El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras. | SI | El contratista cumple con estas obligaciones, teniendo en cuenta que realiza el almacenamiento de residuos fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento. presentó el programa de manejo de residuos sólidos |
| 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 | El contratista cumple con estas obligaciones. De igual manera presentó el informe de mantenimiento de neveras y cuartos fríos |
| El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio. | SI | El contratista cumple con estas obligaciones, los equipos se encuentran en funcionamiento |
| 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.<br>DIMENSIONES:<br>Largo: 69.00 cm | SI | El contratista cumple con estas obligaciones |

| | | |
|---|---|---|
| <br>Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm, Peso: 33.00 kg<br>Materiales contenedores: Polietileno.<br>Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática.<br>Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h.<br>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 | | |
| El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor entregando informe al supervisor del mismo. | SI | El contratista presentó certificado de fumigación de la empresa Profumigar, de 24/05/2024 |
| El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes.<br><br>-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 estas obligaciones |
| En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán junto al sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo.<br><br>Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje.<br><br>Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento.<br><br>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 con estas obligaciones |
| El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de dos (2) meses después de suscrito el contrato las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato. | SI | El restaurante no cuenta con trampa de grasa portátil; teniendo en cuenta que se almacena en la trampa de grasa grande, que se encuentra ubicada por fuera del restaurante. El contratista cumple con el mantenimiento de la trampa de grasas y el pozo en los tiempos establecidos. Se anexa certificadod el 21 de mayo de 2024. |
| El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo de forma periódica, quincenalmente a las trampas de grasas y cada tres meses al pozo de inspección de salida a la red principal de complejo. | SI | El contratista cumple con el mantenimiento de la trampa de grasas. Se constató por parte del suscrito que se viene realizando el mantenimiento por parte del contratista cada 3 meses; teniendo en cuenta que es un pozo grande en el cual interviene un vehículo vactor para su limpieza. Se tiene certificado del 21 de mayo de 2024. |
| 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 | El contratista cumple con estas obligaciones |
| **MATERIAS PRIMAS**<br><br>• Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar.<br>• El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas.<br>• Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición.<br>• Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color).<br>• Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales.<br>• Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes | SI | El contratista cumple con estas obligaciones |

| | | |
|---|---|---|
| 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.<br>• No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización. | | |
| 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 | El día 28 de mayo de 2024 se realizó la visita por parte de la Secretaría de Salud de La Estrella. Se anexa acta de inspección sanitaria con concepto favorable y se está a la espera del certificado. |
| El arrendatario se comprometerá a que al personal de estudiantes y auxiliares de policía no se verán afectados o les faltará la alimentación por ningún motivo. | SI | El contratista cumple con estas obligaciones, a la fecha el contratista no ha omitido el suministro de alimentación |
| 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 de Educación Policial a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el 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 | El contratista cumple con estas obligaciones. Se pasó revista a la bodega de almacenamiento de productos, constatando marcas, fecha de vencimiento y calidad; quedando registrado con evidencia fotográfica y dejando como soporte la comunicación oficial GS-2024-002416 del 14/06/204. |
| **TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN:** Los menús se transportarán y 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 puntos acordados por el supervisor del contrato, en caso de ser necesario.<br><br>Los vehículos deben cumplir con la Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato.<br><br>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.<br><br>Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, en caso de ser necesario, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el arrendatario, para el seguimiento de este indicador en rutas.<br><br>En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen | SI | No se ha requerido traslado de alimentación, el servicio se presta directamente en las instalaciones de la unidad |

| | | |
|---|---|---|
| para vehículos que operen con gas natural vehicular. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.<br><br>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.<br><br>**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 Carlos Eugenio Restrepo a un lugar diferente a la del ítem referente al - LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO del estudio previo. | | |
| **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 controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato. | SI | Se pasa revista por parte del suscrito, evidenciando que el contratista realiza la toma de la contra muestra diariamente; conservándola durante72 horas, dejando registro en el formato registro de muestras de referencia que podrá ser consultado en caso de requerirse. Se deja evidencia fotográfica de lo actuado. |
| **EQUIPOS Y UTENSILIOS.** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc.<br><br>REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERÍA Y UTENSILIOS.<br>• Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos:<br>• 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.<br>• Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.<br>• 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.<br>**ASEO Y LIMPIEZA**<br>COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones.<br>BAÑOS; Se debe tener un programa de limpieza y desinfección permanente de llevando registro respectivo.<br>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 | El contratista cumple con estas obligaciones, cuenta con los equipos y utensilios requeridos para la prestación del servicio |
| **DESPERDICIOS**: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS<br>• 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.<br>• Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos.<br>• Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos.<br>• Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen.<br>• Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja.<br>• Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados.<br>• 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. | SI | El contratista cumple con el procedimiento establecido para la eliminación de desechos, presentó el programa de manejo de residuos sólidos |

| | | |
|---|---|---|
| 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. | | |
| El arrendatario se compromete a devolver a la terminación del plazo de ejecución del contrato y/o prórroga, en caso de suscribirse, el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. | SI | El contrato se encuentra en ejecución |
| El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo 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 | Durante este no se han presentado novedades en la prestación del servicio que requieran acciones de mejora |
| El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo. | SI | El arrendatario canceló el servicio de energía del periodo correspondiente, por valor de $351.273, mediante consignación 2847856 del 05/06/2024 |
| 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 Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, sin costo alguno para la Institución. | SI | A la fecha no se ha requerido este mantenimiento, teniendo en cuenta la fecha de inicio del contrato |
| 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 Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. | SI | El contratista puso al servicio los equipos adicionales, requeridos para el servicio |
| 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 contratista cumple con las indicaciones de seguridad de la Escuela |
| 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 con estas obligaciones |
| El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas. | SI | . Se pasa revista y se verifica que el contratista cumple con esta obligación. |
| El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT | SI | El contratista cumple con esta obligación; teniendo en cuenta que el RUT se encuentra ubicado en el comedor de estudiantes. Se deja evidencia fotográfica. |
| 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 presenta mensualmente las planillas que soportan el pago de las obligaciones de seguridad social integral |
| El personal de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, 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 | Por parte de los funcionarios encargados se cumple con este control |
| El arrendatario deberá 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 contratista cumple con estas obligaciones Se anexa certificado del sistema de seguridad y salud en el trabajo. |
| 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 de Salud y Protección Social del municipio de La Estrella (Antioquia) o la entidad que haga sus veces. | SI | El día 28 de mayo de 2024 se realizó la visita por parte de la Secretaría de Salud de La Estrella. Se anexa acta de inspección sanitaria con concepto favorable y se está a la espera del certificado. |

| | | |
|---|---|---|
| Generación de residuos orgánicos<br>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 vísceras o carnes de otras especies animales.*" | SI | El contratista cumple con estas obligaciones, se cuenta con certificado del 30/04/2024 |
| 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. El arrendatario tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; el arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa. | SI | El contratista presentó las certificaciones correspondientes |
| **Educación y Capacitación**.<br>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. El arrendatario deberá 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 del arrendatario 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 | El contratista realiza capacitaciones a su personal, como consta en las actas 005 y 006 del 22/06/2024. Se anexan planillas con firmas. Empleados capacitados 14 |
| MENU Y GRAMAJE. El contratista debe presentar brochure o menús de productos que el arrendatario suministraría incluyendo desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio para el personal de estudiantes y auxiliares de policía de conformidad con lo establecido en la Resolución 0899 del 24 de marzo de 2023 expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, o la norma que la modifique, sustituya, adicione o derogue. | SI | El contratista presenta mensualmente las minutas de alimentación, las cuales se somete a verificación del comité de alimentos y a control por parte del supervisor del contrato |
| 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 | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento. Se realizó verificación por parte del suscrito y se anexa certificado de la comida especial suministrada en el mes de junio de 2024. Igualmente el contratista como valor agregado realiza mensualmente la celebración de los cumpleaños con un pastel o postre para los funcionarios (Plana Mayor, estudiantes y AXP) |
| El contratista certificara, que Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321*, emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, 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 | SI | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento |

| | | |
|---|---|---|
| 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).<br><br>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. | | |
| **REQUISITOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** | | |
| De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 01956 del 2018 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares | SI | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento y atiende los requerimientos del Responsable de SGSST de la unidad. Se cuenta con certificado del 20/05/2024 |
| Certificar documentalmente que 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 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. | SI | El contratista presentó la información requerida |
| 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. | SI | El contratista no ha realizado estas actividades |
| Certificación y tenencia de 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 | El personal porta estos elementos |
| 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 | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento |
| Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada | SI | El personal porta estos elementos |
| 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 | A la fecha no se han presentado incidentes |
| 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 aportó los documentos |
| El contratista se compromete a darle cumplimiento a lo dispuesto en materia de SGSST así:<br><br>ESTANDARES PARA EMPRESAS DE 11 A 50 TRABAJADORES<br>• responsable del SGSST.<br>• Asignación de recursos para el SGSST.<br>• Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales.<br>• Conformación COSST.<br>• Conformación Comité de Convivencia Laboral. | SI | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento |

| | | |
|---|---|---|
| • Programa Capacitación promoción y prevención PYP.<br>• Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo firmada, fechada y comunicada al COSST.<br>• Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con Archivo o retención documental del SGSST<br>• Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud<br>• Actividades de Promoción y Prevención en Salud<br>• Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros- Periodicidad- Comunicación a Trabajador<br>• Restricciones y recomendaciones médico laborales<br>• Reporte de los accidentes de trabajo AT y enfermedad laboral<br>• La ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo<br>• Investigación de Accidentes AT, Incidentes IT y Enfermedad Laboral<br>• Identificación de peligros con participación de todos los niveles de La empresa<br>• Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas.<br>• Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con Contratistas y subcontratistas.<br>• Se cuenta con el Plan de Prevención y Preparación ante emergencias.<br>• Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada.<br>• Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoria. | | |
| **REQUISITOS EN MATERIA AMBIENTAL** | | |
| 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: | | |
| Criterios para compras públicas sostenibles<br><br>Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, el contratista deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el 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 proceso, serán asumidas como responsabilidad del contratista.<br><br>**Nota:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento. | SI | La actividad desarrollada no requiere permisos, concesiones ni licencias ambientales |
| 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 contratista presentó manual de buenas prácticas de manufactura |
| Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias. RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados do hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios). | SI | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento |
| El arrendatario 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:<br><br>• Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados<br>• Manejo de sustancias químicas<br>• Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) | SI | El contratista presentó los soportes correspondientes |

| | | |
|---|---|---|
| • Normativa ambiental<br>• Saneamiento básico<br><br>Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva. | | |
| El contratista deberá 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 contratista presentó los soportes correspondientes |
| El contratista deberá 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:<br><br>• Alcance<br>• Objetivos<br>• Responsables<br>• Descripción de actividades<br>• Cronograma<br>• Indicadores que serán del control de la empresa contratista | SI | El contratista presento Programa de gestión ambiental |
| El contratista deberá 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.<br><br>**Nota 1:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento. | SI | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento |
| El contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. | SI | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento |
| 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 | Se cuenta con certificado de la Empresa Multireparaciones Zapata NIT. 15.450.892-8 del 06/06/2024 |
| El contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. | SI | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento |
| El contratista deberá darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control. | SI | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento |
| Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. | SI | El contratista presentó manual de buenas prácticas de manufactura |

| | | |
|---|---|---|
| El contratista garantizará que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.<br><br>**Nota 1:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento. | SI | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento |
| El contratista deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales*", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (*grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante*), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986. | SI | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimient. Se anexa certificado del 31/05/2024 |
| El contratista deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter calibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "*Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*". | SI | A la fecha no se ha realizado estas certificaciones |
| El contratista 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 contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento, ha venido dando cumplimiento a las directrices ambientales establecidas por la unidad policial al respecto |
| 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 contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento, ha venido dando cumplimiento a las directrices ambientales establecidas por la unidad policial al respecto |
| El contratista 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*).<br><br>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 contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento, presentó el informe de mantenimiento de trampa de grasas |
| El contratista 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 contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento, presentó el informe de mantenimiento de trampa de grasas |

| | | |
|---|---|---|
| El contratista deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.<br><br>**Nota 1:** de ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado. | SI | Se anexa informe de monitoreo y caracterización de agua residual no doméstica, de la empresa Bam Ambiental SAS, del 25/06/2024.Así mismo se anexa informe de resultados de laboratorio de Analquim Ltda-IDEAM. |
| Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se modifica la Resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", el arrendatario deberá:<br><br>• 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.<br>• Eliminar el uso de mezcladores plásticos.<br>• Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente. | SI | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento |
| El contratista 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 contratista presentó certificación de mantenimiento del 20/03/2024 |
| El contratista 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 contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento |
| El contratista deberá realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "*Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo*". | SI | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento |
| El contratista 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 contratista participa en los programas y atiende las recomendaciones ambientales |

| | | |
|---|---|---|
| El contratista 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 contratista entrega información de manera digital |
| El contratista 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 expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia*", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%. | SI | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento |
| El contratista 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:<br>• Identidad del producto<br>• Información sobre componentes<br>• Identificación de peligros<br>• Primeros auxilios<br>• Inflamabilidad y explosión<br>• Medidas en caso de derrames o escapes<br>• Manipulación y almacenamiento<br>• Control de exposición / protección personal<br>• Propiedades físicas y químicas<br>• Estabilidad y reactividad<br>• Información toxicológica<br>• Información ecológica<br>• Consideraciones relativas a la eliminación<br>• Información relativa al transporte<br>• Informaciones reglamentarias<br>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 del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*".<br>**Nota 1:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento. | SI | El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento colocando el rótulo de identificación de las sustancias químicas utilizadas para el aseo |

## 2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

En la supervisión del presente contrato **80-1-30099-23** no se han presentado novedades, situaciones anormales o de relevancia durante el periodo del presente informe.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (**213**) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (**153**) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

## 4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Dirección de Educación Policial, el valor del canon de arrendamiento mensual de cuatro millones ochocientos diez mil quinientos cincuenta pesos ($4.810.550,00)

IVA excluido, en forma anticipada, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la aprobación de la garantía única, en la cuenta corriente 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas, código convenio 6028, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso al supervisor del contrato. De igual manera, se deberá realizar el pago del servicio de energía de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

### 4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

En este espacio se debe informar el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

| a. Balance general de pagos y entregas | | |
|---|---|---|
| | Valor en pesos | % del valor del contrato u orden de compra |
| Valor total del contrato | $ 57.726.600,00 | 100% |
| Valor total de las entregas | $ 33.673.850,00 | 58,33% |
| Valor total facturado | $ 33.673.850,00 | 58,33% |
| Valor facturado pendiente de pago | | |
| Valor pagado | $ 33.673.850,00 | 58,33% |
| Valor pendiente de entrega | $ 24.052.750,00 | 41,67% |

| b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. de acta o constancia de recibido | Valor recibido | Fecha de recibido | Valor facturado | No. factura | Valor pagado | Valor deducciones | No. orden de pago |
| No aplica | No aplica | del 03/05/2024 al 02/06/2024 | $4.810.550,00 | Comprobante No. 01216764 del 04/06/2024 | $4.810.550,00 | 0 | No aplica |

| c. Información pagos servicios públicos | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Periodo | Referencia de pago | Fecha | Fecha de pago | Valor de pago | Intereses |
| 1 | 983296725-80 | Del 03/11/2024 al 03/12/2024 | 05/12/2024 | $511.536,00 | N/A |
| 2 | 989260958-29 | Del 03/01/2024 al 03/02/2024 | 05/01/2024 | $469.209,00 | N/A |
| 3 | 994402314-71 | Del 03/02/2024 al 03/03/2024 | 02/02/2024 | $418.878,00 | N/A |
| 5 | 998949368-08 | Del 03/03/2024 al 02/04/2024 | 04/04/2024 | $378.539,00 | N/A |
| 6 | 1004193853-57 | Del 03/04/2024 al 02/05/2024 | 06/05/2024 | $361.155,00 | N/A |
| 7 | 1008865658-99 | Del 03/05/2024 al 02/06/2024 | 05/06/2024 | $351.273,00 | N/A |

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

No aplica

## 5 RECOMENDACIONES

No aplica

## 6 CONCLUSIONES

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

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

Atentamente,

Firma_____

Capitán **ALEJANDRO ESTEBAN CORTINEZ VILLA**
Jefe Administrativo ESCER
Supervisor Contrato No. 80-1-30099-23
Correo electrónico: Alejandro.cortinez@policia.gov.co
No. Celular: 3148440710

Anexo:
- planilla de pago seguridad social
- consignación pago canon arrendamiento (Comprobante No. 01216764 del 04/06/2024)
- solicitud pago servicios públicos mayo 2024 GS-2024-002207 ESCER del 31/05/2024
- consignación servicio energía (Comprobante No. 2847856 del 05/06/2024)
- Certificado de fumigación empresa Profumigar del 24/05/2024
- Certificado mantenimiento trampa de grasas del 21/05/2024
- Acta de inspección sanitaria Secretaria de Salud La Estrella del 28/05/2024
- Informe de mantenimiento del 25/06/2024
- actas 005y 006 de capacitación y planillas empleados capacidtados
- informe de monitoreo y caracterización de agua residual no doméstica del 25/06/2024
- informe de actividades revista restaurante GS2024-002416 ESCER del 14/06/2024
- certificado comida especial del 24/06/2024
- certificado recolección residuos sólidos 31/05/2024
- minuta de alimentación junio 2024

: en línea

# Planilla Resumen

## DATOS GENERALES DEL APORTANTE

| Identificación | dv | Razon Social | Clase Aportante | Sucursal Principal | Direccion | Ciudad-Departamento | Teléfono | Exonerado SENA e ICBF |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| NIT 79291714 | 5 | MUÑOZ CORREA JORGE HUMBERTO | B - MENOS DE 200 COTIZANTES | SANTA ROSA | Calle 25 B No. 74-34 | SANTA ROSA DE VITERBO-BOYACA | 2633190 | SI |

## DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

| Periodo | | Clave | | Tipo | Fecha | | Pago | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pensión | Salud | Pago | Planilla | Planilla | Limite | Pago | Banco | Días Mora | Valor |
| 2024-05 | 2024-06 | 682989753 | 9468260674 | E | 2024/06/06 | 2024/06/05 | BANCO CAJA SOCIAL | | $25,052,200 |

## LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

| EMPLEADO | | | | NOVEDADES | | | | | | | | | | | | | | | | | | PENSION | | | | SALUD | | | | CCF | | | | RIESGOS | | | | | PARAFISCALES | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Identificación | | Nombre | ing | ret | tde | tae | tdp | tap | vsp | cor | vst | sln | ige | lma | vac | avp | vct | irl | vip | | Codigo | Días | IBC | Aporte | Codigo | Días | IBC | Aporte | Codigo | Días | IBC | Aporte | Codigo | Días | IBC | Tarifa | Aporte | Días | IBC | Aporte | Exonerado SENA e ICBF | Total Aportes |
| **SUCURSAL: LA ESTRELLA (19 Afiliados)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $16,770,004 | $2,683,600 | | | $16,770,004 | $671,200 | | | $16,770,004 | $671,200 | | | $16,770,004 | | $406,200 | | $0 | $0 | | $4,432,200 |
| **Centro de Trabajo: LA ESTRELLA (19 Afiliados)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $16,770,004 | $2,683,600 | | | $16,770,004 | $671,200 | | | $16,770,004 | $671,200 | | | $16,770,004 | | $406,200 | | $0 | $0 | | $4,432,200 |
| Ciudad: LA ESTRELLA Depto: ANTIOQUIA (19 Afiliados) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $16,770,004 | $2,683,600 | | | $16,770,004 | $671,200 | | | $16,770,004 | $671,200 | | | $16,770,004 | | $406,200 | | $0 | $0 | | $4,432,200 |
| 1 | CC | 98628502 | ACEVEDO MIRA JOSE LUIS | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23020 1 | 1 | $43,334 | $7,000 | EPS010 | 1 | $43,334 | $1,800 | CCF04 | 1 | $43,334 | $1,800 | 14-7 | 1 | $43,334 | 0.000% | $0 | 1 | $0 | $0 | SI | $10,600 |
| 2 | CC | 98628502 | ACEVEDO MIRA JOSE LUIS | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23020 1 | 2 | $86,667 | $13,900 | EPS010 | 2 | $86,667 | $3,500 | CCF04 | 2 | $86,667 | $3,500 | 14-7 | 2 | $86,667 | 0.000% | $0 | 2 | $0 | $0 | SI | $20,900 |
| 3 | CC | 98628502 | ACEVEDO MIRA JOSE LUIS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 27 | $1,170,000 | $187,200 | EPS010 | 27 | $1,170,000 | $46,800 | CCF04 | 27 | $1,170,000 | $46,800 | 14-7 | 27 | $1,170,000 | 2.436% | $28,600 | 27 | $0 | $0 | SI | $309,400 |
| 4 | CC | 1023644983 | CANO TABARES KAREN DANIELA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 16 | $693,334 | $111,000 | EPS040 | 16 | $693,334 | $27,800 | CCF04 | 16 | $693,334 | $27,800 | 14-7 | 16 | $693,334 | 2.436% | $16,900 | 16 | $0 | $0 | SI | $183,500 |
| 5 | CC | 1032097115 | CASTAÑEDA ARISTIZABAL DANIELA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 8 | $346,667 | $55,500 | EPS040 | 8 | $346,667 | $13,900 | CCF04 | 8 | $346,667 | $13,900 | 14-7 | 8 | $346,667 | 2.436% | $8,500 | 8 | $0 | $0 | SI | $91,800 |
| 6 | CC | 42100933 | CATAÑO HENAO LUZ JANETH | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS010 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF04 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 7 | CC | 39412350 | CORDOBA MUÑOZ CLARA EUNICE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS037 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF04 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 8 | PT | 5982025 | ESPINOZA ZULEIMA CRUZBEL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS040 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF04 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 9 | PT | 6024313 | ESTRADA TIRADO FREDDY JESUS | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 8 | $346,667 | $55,500 | EPS040 | 8 | $346,667 | $13,900 | CCF04 | 8 | $346,667 | $13,900 | 14-7 | 8 | $346,667 | 2.436% | $8,500 | 8 | $0 | $0 | SI | $91,800 |
| 10 | PT | 4608282 | GARCIA ALZALE DIEGO BENJAMIN | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 8 | $346,667 | $55,500 | EPS002 | 8 | $346,667 | $13,900 | CCF04 | 8 | $346,667 | $13,900 | 14-7 | 8 | $346,667 | 2.436% | $8,500 | 8 | $0 | $0 | SI | $91,800 |
| 11 | CC | 1045113506 | GARZON MEDINA MARY LUZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS040 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF04 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 12 | CC | 43816891 | GAVIRIA LOPEZ BERTHA ELSY | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 2 | $86,667 | $13,900 | EPS010 | 2 | $86,667 | $3,500 | CCF04 | 2 | $86,667 | $3,500 | 14-7 | 2 | $86,667 | 2.436% | $2,200 | 2 | $0 | $0 | SI | $23,100 |
| 13 | CC | 1128444038 | GONZALEZ CANO KATHERIN | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 20 | $866,667 | $138,700 | EPS010 | 20 | $866,667 | $34,700 | CCF04 | 20 | $866,667 | $34,700 | 14-7 | 20 | $866,667 | 2.436% | $21,200 | 20 | $0 | $0 | SI | $229,300 |
| 14 | PT | 1667139 | HERNANDEZ FUENTES INES MARIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS040 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF04 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 15 | CC | 32150248 | HERRERA RUIZ MARISOL | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 1 | $43,334 | $7,000 | EPS010 | 1 | $43,334 | $1,800 | CCF04 | 1 | $43,334 | $1,800 | 14-7 | 1 | $43,334 | 2.436% | $1,100 | 1 | $0 | $0 | SI | $11,700 |
| 16 | CC | 6216905 | JIMENEZ MIRLENIS MAIDELY | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS010 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF04 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 17 | CC | 1027888779 | MUÑOZ TABORDA YESSICA PAOLA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS040 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF04 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 18 | CC | 1143142192 | PARODY RIVEROS MARLYS YELINA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS002 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF04 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 19 | PT | 4697842 | SAEZ MARQUEZ ALBA MARINA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS010 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF04 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 20 | PT | 1101330 | SANCHEZ ESPINOZA ANA MARIA | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 21 | $910,000 | $145,600 | EPS010 | 21 | $910,000 | $36,400 | CCF04 | 21 | $910,000 | $36,400 | 14-7 | 21 | $910,000 | 2.436% | $22,200 | 21 | $0 | $0 | SI | $240,600 |
| 21 | CC | 39570362 | TAVERA MARTINEZ LIDA XIMENA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23100 1 | 3 | $130,000 | $20,800 | EPS005 | 3 | $130,000 | $5,200 | CCF04 | 3 | $130,000 | $5,200 | 14-7 | 3 | $130,000 | 2.436% | $3,200 | 3 | $0 | $0 | SI | $34,400 |
| **Total** | | | **Afiliados( 19)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $16,770,004 | $2,683,600 | | | $16,770,004 | $671,200 | | | $16,770,004 | $671,200 | | | $16,770,004 | | $406,200 | | $0 | $0 | | $4,432,200 |

## RESUMEN DE PAGO

| RIESGO | CODIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO |
|---|---|---|---|---|---|
| AFP (ADMINISTRADORAS: 4) | | | | 19 | $2,683,600 |
| COLFONDOS | 231001 | 800,227,940 | 6 | 1 | $20,800 |
| COLPENSIONES | 25-14 | 900,336,004 | 7 | 3 | $332,900 |

**RESUMEN DE PAGO**

| RIESGO | CODIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO |
|---|---|---|---|---|---|
| PORVENIR | 230301 | 800,224,808 | 8 | 4 | $631,000 |
| PROTECCION | 230201 | 800,229,739 | 0 | 11 | $1,698,900 |
| ARL (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 19 | $406,200 |
| SEGUROS BOLIVAR | 14-7 | 860,002,503 | 2 | 19 | $406,200 |
| CCF (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 19 | $671,200 |
| COMFAMA | CCF04 | 890,900,841 | 9 | 19 | $671,200 |
| EPS (ADMINISTRADORAS: 5) | | | | 19 | $671,200 |
| EPS SURA (ANTES SUSALUD) | EPS010 | 800,088,702 | 2 | 8 | $284,500 |
| NUEVA E.P.S. | EPS037 | 900,156,264 | 2 | 1 | $52,000 |
| SALUD TOTAL | EPS002 | 800,130,907 | 4 | 2 | $65,900 |
| SANITAS | EPS005 | 800,251,440 | 6 | 1 | $5,200 |
| SAVIA SALUD | EPS040 | 900,604,350 | 0 | 7 | $263,600 |
| TOTAL | | | | 19 | $4,432,200 |

aportes en línea

# Planilla Resumen

| DATOS GENERALES DEL APORTANTE | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Identificación | dv | Razon Social | Clase Aportante | Sucursal Principal | Direccion | Ciudad-Departamento | Teléfono | Exonerado SENA e ICBF |
| NIT 79291714 | 5 | MUÑOZ CORREA JORGE HUMBERTO | B - MENOS DE 200 COTIZANTES | SANTA ROSA | Calle 25 B No. 74-34 | SANTA ROSA DE VITERBO-BOYACA | 2633190 | SI |

| DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Periodo | | Clave | | Tipo | Fecha | | Pago | | |
| Pensión | Salud | Pago | Planilla | Planilla | Limite | Pago | Banco | Dias Mora | Valor |
| 2024-05 | 2024-06 | 682989753 | 9468260674 | E | 2024/06/06 | 2024/06/05 | BANCO CAJA SOCIAL | | $25,052,200 |

**LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES**

| EMPLEADO | | | | NOVEDADES | | | | | | | | | | | | | | | | | | PENSION | | | | SALUD | | | | CCF | | | | RIESGOS | | | | | PARAFISCALES | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Identificación | | Nombre | ing | ret | tde | tae | tdp | tap | vsp | cor | vst | sln | ige | lma | vac | avp | vct | irl | vip | | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Tarifa | Aporte | Dias | IBC | Aporte | Exonerado SENA e ICBF | Total Aportes |
| **SUCURSAL: SANTA ROSA (21 Afiliados)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $23,140,003 | $3,702,700 | | | $23,140,003 | $925,900 | | | $23,140,003 | $925,900 | | | $23,140,003 | | $562,300 | | $0 | $0 | | $6,116,800 |
| **Centro de Trabajo: SANTA ROSA (21 Afiliados)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $23,140,003 | $3,702,700 | | | $23,140,003 | $925,900 | | | $23,140,003 | $925,900 | | | $23,140,003 | | $562,300 | | $0 | $0 | | $6,116,800 |
| Ciudad: SANTA ROSA DE VITERBO Depto: BOYACA (21 Afiliados) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $23,140,003 | $3,702,700 | | | $23,140,003 | $925,900 | | | $23,140,003 | $925,900 | | | $23,140,003 | | $562,300 | | $0 | $0 | | $6,116,800 |
| 1 | CC | 74302107 | ABRIL LEON CARLOS ALONSO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 2 | CC | 51979299 | ARENAS PEÑA MARIA EUGENIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS002 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 3 | CC | 1002605828 | AVILA CASTAÑEDA SADRY DANIELA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 4 | CC | 24090889 | BARRERA FLOR AZUCENA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 5 | CC | 1056801815 | BAUTISTA BARRERA GLADYS ESTELLA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 8 | $346,667 | $55,500 | EPS017 | 8 | $346,667 | $13,900 | CCF10 | 8 | $346,667 | $13,900 | 14-7 | 8 | $346,667 | 2.436% | $8,500 | 8 | $0 | $0 | SI | $91,800 |
| 6 | CC | 1106900835 | CARVAJAL MATEUS CRISTIAN CAMILO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 7 | CC | 74187597 | ESPITIA ARGUELLO DARWIN EUCLIDES | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 8 | $346,667 | $55,500 | EPS037 | 8 | $346,667 | $13,900 | CCF10 | 8 | $346,667 | $13,900 | 14-7 | 8 | $346,667 | 2.436% | $8,500 | 8 | $0 | $0 | SI | $91,800 |
| 8 | CC | 1005340895 | HURTADO VILLAMIL XIOMARA STACEY | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 9 | CC | 1055272167 | MARTINEZ GIL GLORIA ESTELA | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23030 1 | 2 | $86,667 | $13,900 | EPS041 | 2 | $86,667 | $3,500 | CCF10 | 2 | $86,667 | $3,500 | 14-7 | 2 | $86,667 | 0.000% | $0 | 2 | $0 | $0 | SI | $20,900 |
| 10 | CC | 1055272167 | MARTINEZ GIL GLORIA ESTELA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 28 | $1,213,334 | $194,200 | EPS041 | 28 | $1,213,334 | $48,600 | CCF10 | 28 | $1,213,334 | $48,600 | 14-7 | 28 | $1,213,334 | 2.436% | $29,600 | 28 | $0 | $0 | SI | $321,000 |
| 11 | CC | 1055274175 | MARTINEZ OROZCO LEIDY | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 12 | CC | 1052020284 | OROZCO RIVERA MONICA ALEXANDRA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS008 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 13 | CC | 1023977603 | PERDOMO MOSQUERA MAICOL STIVEN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS008 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 14 | CC | 60395677 | PEREZ SOTO MABEL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 15 | CC | 46456007 | PEREZ SANTOS YUDY ESPERANZA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 16 | CC | 24050322 | PINTO INFANTE MARIA OLIVA | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 7 | $303,334 | $48,600 | EPS041 | 7 | $303,334 | $12,200 | CCF10 | 7 | $303,334 | $12,200 | 14-7 | 7 | $303,334 | 2.436% | $7,400 | 7 | $0 | $0 | SI | $80,400 |
| 17 | CC | 46456417 | PINTO INFANTE NANCY YANETH | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 18 | CC | 1055274879 | PRADA PICO ERIKA JULIETH | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 1 | $43,334 | $7,000 | CCFC5 5 | 1 | $43,334 | $1,800 | CCF10 | 1 | $43,334 | $1,800 | 14-7 | 1 | $43,334 | 2.436% | $1,100 | 1 | $0 | $0 | SI | $11,700 |
| 19 | CC | 1055274986 | RINCON GUERRERO BEATRIZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 20 | CC | 1140414499 | RINCON PEÑA ISAMIR ELIAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 21 | CC | 1070601070 | RINCON CARTAGENA MARIA ALEJANDRA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS005 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 22 | CC | 74372539 | SOLANO MORALES JULIO CESAR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF10 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| **Total** | **Afiliados( 21)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $23,140,003 | $3,702,700 | | | $23,140,003 | $925,900 | | | $23,140,003 | $925,900 | | | $23,140,003 | | $562,300 | | $0 | $0 | | $6,116,800 |

aportes en línea

# Planilla Resumen

**RESUMEN DE PAGO**

| RIESGO | CODIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO |
|---|---|---|---|---|---|
| AFP (ADMINISTRADORAS: 3) | | | | 21 | $3,702,700 |
| COLPENSIONES | 25-14 | 900,336,004 | 7 | 2 | $263,500 |
| PORVENIR | 230301 | 800,224,808 | 8 | 9 | $1,560,200 |
| PROTECCION | 230201 | 800,229,739 | 0 | 10 | $1,879,000 |
| ARL (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 21 | $562,300 |
| SEGUROS BOLIVAR | 14-7 | 860,002,503 | 2 | 21 | $562,300 |
| CCF (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 21 | $925,900 |
| COMFABOY | CCF10 | 891,800,213 | 8 | 21 | $925,900 |
| EPS (ADMINISTRADORAS: 7) | | | | 21 | $925,900 |
| CAJACOPI | CCFC55 | 901,543,211 | 6 | 1 | $1,800 |
| COMPENSAR | EPS008 | 860,066,942 | 7 | 2 | $104,000 |
| FAMISANAR | EPS017 | 830,003,564 | 7 | 1 | $13,900 |
| NUEVA E.P.S. | EPS037 | 900,156,264 | 2 | 1 | $13,900 |
| NUEVA EPS MOVILIDAD | EPS041 | 900,156,264 | 2 | 14 | $688,300 |
| SALUD TOTAL | EPS002 | 800,130,907 | 4 | 1 | $52,000 |
| SANITAS | EPS005 | 800,251,440 | 6 | 1 | $52,000 |
| TOTAL | | | | 21 | $6,116,800 |

aportes en línea

# Planilla Resumen

| DATOS GENERALES DEL APORTANTE | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Identificación | dv | Razon Social | Clase Aportante | Sucursal Principal | Direccion | Ciudad-Departamento | Teléfono | Exonerado SENA e ICBF |
| NIT 79291714 | 5 | MUÑOZ CORREA JORGE HUMBERTO | B - MENOS DE 200 COTIZANTES | SANTA ROSA | Calle 25 B No. 74-34 | SANTA ROSA DE VITERBO-BOYACA | 2633190 | SI |

| DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Periodo | | Clave | | Tipo | Fecha | | Pago | | |
| Pensión | Salud | Pago | Planilla | Planilla | Limite | Pago | Banco | Dias Mora | Valor |
| 2024-05 | 2024-06 | 682989753 | 9468260674 | E | 2024/06/06 | 2024/06/05 | BANCO CAJA SOCIAL | | $25,052,200 |

**LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES**

| EMPLEADO | | | | NOVEDADES | | | | | | | | | | | | | | | | | | PENSION | | | | SALUD | | | | CCF | | | | RIESGOS | | | | PARAFISCALES | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Identificación | | Nombre | ing | ret | tde | tae | tdp | tap | vsp | cor | vst | sln | ige | lma | vac | avp | vct | irl | vip | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Tarifa | Aporte | Dias | IBC | Aporte | Exonerado SENA e ICBF | Total Aportes |
| **SUCURSAL: ESPINAL (16 Afiliados)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $19,196,670 | $3,071,800 | | | $19,196,670 | $768,200 | | | $19,196,670 | $768,200 | | | $19,196,670 | | $468,200 | | $0 | $0 | | $5,076,400 |
| **Centro de Trabajo: ESPINAL (16 Afiliados)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $19,196,670 | $3,071,800 | | | $19,196,670 | $768,200 | | | $19,196,670 | $768,200 | | | $19,196,670 | | $468,200 | | $0 | $0 | | $5,076,400 |
| Ciudad: ESPINAL Depto: TOLIMA (16 Afiliados) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $19,196,670 | $3,071,800 | | | $19,196,670 | $768,200 | | | $19,196,670 | $768,200 | | | $19,196,670 | | $468,200 | | $0 | $0 | | $5,076,400 |
| 1 | CC | 1007166551 | CADENA GALINDO JENNYFER | X | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 28 | $1,213,334 | $194,200 | EPS037 | 28 | $1,213,334 | $48,600 | CCF48 | 28 | $1,213,334 | $48,600 | 14-7 | 28 | $1,213,334 | 2.436% | $29,600 | 28 | $0 | $0 | SI | $321,000 |
| 2 | CC | 1012444714 | CARVAJAL MATEUS JEFFERSON STEVEN | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF48 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 3 | CC | 1006141296 | CASTRO RODRIGUEZ LAURA YINETH | X | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 28 | $1,213,334 | $194,200 | EPS037 | 28 | $1,213,334 | $48,600 | CCF48 | 28 | $1,213,334 | $48,600 | 14-7 | 28 | $1,213,334 | 2.436% | $29,600 | 28 | $0 | $0 | SI | $321,000 |
| 4 | CC | 40325424 | CRUZ VARGAS LINA MARIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS017 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF48 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 5 | CC | 28964156 | DIAZ PRADA YUDY FERNANDA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 28 | $1,213,334 | $194,200 | EPS002 | 28 | $1,213,334 | $48,600 | CCF48 | 28 | $1,213,334 | $48,600 | 14-7 | 28 | $1,213,334 | 2.436% | $29,600 | 28 | $0 | $0 | SI | $321,000 |
| 6 | CC | 1065589142 | GOMEZ SIERRA OSCAR ANDRES | X | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 28 | $1,213,334 | $194,200 | EPS017 | 28 | $1,213,334 | $48,600 | CCF48 | 28 | $1,213,334 | $48,600 | 14-7 | 28 | $1,213,334 | 2.436% | $29,600 | 28 | $0 | $0 | SI | $321,000 |
| 7 | CC | 65704865 | GUZMAN MENDOZA SOL YANETH | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS002 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF48 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 8 | CC | 1067718666 | MARTINEZ CAMPO SANDRA MILENA | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23100 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS017 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF48 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 9 | CC | 52476861 | MATEUS MUNAR ESTHER | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF48 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 10 | CC | 1105684068 | MELO AMPUDIA CRISTHIAN CAMILO | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF48 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 11 | CC | 1105680415 | ORJUELA NUÑEZ LISSET MILENA | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS002 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF48 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 12 | CC | 1074958127 | RINCON USECHE EDUIN | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS041 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF48 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 13 | CC | 28576416 | RINCON CASTAÑEDA VIRGINIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23100 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS037 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF48 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 14 | CC | 1105689212 | ROMERO GUZMAN FABIAN ALEXIS | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS002 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF48 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 15 | CC | 1105684179 | SABINO ARIAS NELSON JAVIER | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS037 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF48 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-7 | 30 | $1,300,000 | 2.436% | $31,700 | 30 | $0 | $0 | SI | $343,700 |
| 16 | CC | 1005623557 | TASCON NIEZA DEIGO ARMANDO | | X | | | | | | | | | | | | | | | | 23030 1 | 1 | $43,334 | $7,000 | EPS037 | 1 | $43,334 | $1,800 | CCF48 | 1 | $43,334 | $1,800 | 14-7 | 1 | $43,334 | 2.436% | $1,100 | 1 | $0 | $0 | SI | $11,700 |
| **Total** | | | **Afiliados( 16)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $19,196,670 | $3,071,800 | | | $19,196,670 | $768,200 | | | $19,196,670 | $768,200 | | | $19,196,670 | | $468,200 | | $0 | $0 | | $5,076,400 |

**RESUMEN DE PAGO**

| RIESGO | CODIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO |
|---|---|---|---|---|---|
| AFP (ADMINISTRADORAS: 4) | | | | 16 | $3,071,800 |
| COLFONDOS | 231001 | 800,227,940 | 6 | 2 | $416,000 |
| COLPENSIONES | 25-14 | 900,336,004 | 7 | 4 | $804,400 |
| PORVENIR | 230301 | 800,224,808 | 8 | 8 | $1,435,400 |
| PROTECCION | 230201 | 800,229,739 | 0 | 2 | $416,000 |
| ARL (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 16 | $468,200 |
| SEGUROS BOLIVAR | 14-7 | 860,002,503 | 2 | 16 | $468,200 |
| CCF (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 16 | $768,200 |
| COMFATOLIMA | CCF48 | 800,211,025 | 1 | 16 | $768,200 |

| RESUMEN DE PAGO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| RIESGO | CODIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO |
| EPS (ADMINISTRADORAS: 4) | | | | 16 | $768,200 |
| FAMISANAR | EPS017 | 830,003,564 | 7 | 3 | $152,600 |
| NUEVA E.P.S. | EPS037 | 900,156,264 | 2 | 5 | $203,000 |
| NUEVA EPS MOVILIDAD | EPS041 | 900,156,264 | 2 | 4 | $208,000 |
| SALUD TOTAL | EPS002 | 800,130,907 | 4 | 4 | $204,600 |
| TOTAL | | | | 16 | $5,076,400 |

banco popular

# COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No 01216764

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

110-018-16886-4

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Dir Nal Escuelas

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

Ref. 1: DINAE ZZ

Ref. 2: 6028

Ref. 3:

Ref. 4: ESTRELLA

| | Cod. Bco. | Nro. Cta. del Cheque | Valor $ |
|---|---|---|---|
| 1 | PAGO ARRIENDO | | |
| 2 | | | |
| 3 | DE JUNIO /24 | | |

Total Efectivo $ 4810550

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 4810550

Ciudad: BOGOTA | Día: 4 | Mes: 06 | Año: 2024

Nombre usuario del convenio: JORGE HUMBERTO [illegible]

Nro. Ident: 79791714 | Teléfono: [illegible]

Diligenciar sólo para pagos de PILA - asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

Nro Consignante: 79791714 6028

Cuenta: 22

Efectivo: $4,810,550.00

Cheques: $.00

Total: $4,810,550.00

Cheques #: 0

Efectivo: $.00

Impreso por Edipagos S.A. NIT: 800.030.000-2 72837

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

CLIENTE

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
JEFATURA ADMINISTRATIVA

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

**No. GS-2024- 002207 -ESCER**

La Estrella, 31 de mayo de 2024

Señor
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Arrendatario Restaurante ESCER
La Estrella, Antioquia

Asunto: solicitud pago servicios públicos

En atención al contrato 80-1-30099-23, celebrado entre la Dirección de Educación Policial y el señor Jorge Humberto Muñoz Correa, cuyo objeto es el "Arrendamiento de un local con un espacio de 570 metros cuadrados (m2) en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, destinado a la prestación del servicio de restaurante para estudiantes y auxiliares de policía"; según lo expuesto me permito informar que para el mes de **MAYO** del presente año, se deberá realizar el pago de los servicios públicos domiciliarios del espacio en mención, por concepto de (*Energía)* el valor de **$ 351.273,00,** según lecturas, así:

| **Cálculo para el consumo de energía mensual o proporcional según corresponda** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Soporte documental** | **Periodo de cálculo de medida consumo** | **Medida de KWH** | **Costo KWH/mes – Factura EPM período** | **Costo total KW promedio mes – Factura EPM** |
| Cálculo con base en el recibo de energía | Primer día del período **01/05/2024**<br>Último día del período **31/05/2024** | 505 | $ 695,590 | $ 351.273,00 |
| **Totales** | **31 días** | **505** | **$ 695,590** | **$ 351.273,00** |

Se les recuerda a los señores arrendatarios que el **pago debe ser los primeros 5 días de cada mes a la cuenta corriente del Banco Popular No. 110-018-16886-4 – Fondos Especiales – código convenio 6028.** Una vez realizada la consignación por el valor exacto del consumo relacionado, se deberá enviar el soporte a la Jefatura Administrativa y al supervisor del contrato, con el fin de realizar el seguimiento de estos pagos.

Atentamente,

Capitán **ALEJANDRO ESTEBAN CORTINEZ VILLA**
Supervisor Contrato 80-1-30099-23

Elaboró: Capitán Alejandro Esteban Cortinez Villa
ESCER-JEFAD

Revisó: Capitán Alejandro Esteban Cortinez Villa
ESCER-JEFAD

Fecha de elaboración:31/05//2024
Ubicación: Disco C/: 2024/bienesraíces/serviciospúblicos

Calle 81 Sur 66-180- La Estrella
Teléfono: 3148440710
escer.jefad@.policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PUBLICA

banco popular

# COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2847856

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

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

Ciudad: BOGOTA | Día: 5 | Mes: 06 | Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS FONDO ESPECIAL

Nombre usuario del convenio: JORGE HUMBERTO MUNOZ CORREA

Nro. Ident: 79791714 | Teléfono: 3108254537

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

| | |
|---|---|
| Ref. 1 | CONVENIO 6028 |
| Ref. 2 | |
| Ref. 3 | |
| Ref. 4 | |

**Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida**

| NIT/C.C del aportante | Año | Mes |
|---|---|---|
| | | |

Espacio para sello o Timbre

| Cod. Bco. | Nro. Cta. del Cheque | Valor $ |
|---|---|---|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |

| | | |
|---|---|---|
| | Total Efectivo | $ 351273= |
| Cantidad ( ) | Total Cheques | $ |
| | Total Consignación | $ 351273= |

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

100345188 sku.31997

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

- CLIENTE -

**JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA**
**NIT.79.291.714-5**

La estrella, Antioquia 24 de mayo de 2024

**Capitán**
**Alejandro Cortinez**
**Supervisor de Contratos**
**CALLE 81 SUR Nº 66-180**
**LA ESTRELLA**

Asunto: Informe de Fumigación

Comedidamente me permito enviar al señor Capitán las actividades sanitarias correspondientes al plan de saneamiento básico, registrando el informe de fumigación en cocina e instalaciones del comedor estudiantes de la Escuela de policía Carlos Eugenio Restrepo realizado el 23 de mayo de 2024, adjunto certificado de fumigación. De esta manera se da cumplimiento al plan de saneamiento básico.

Atentamente;

**Maria Alejandra Rincon Cartagena**
**SUPERVISORA JHMC**
**COMEDOR ALUMNOS ESCER**
**CALLE 81 SUR Nº 66-180 LA ESTRELLA**
**Cel: 321-2225708**

# Profumigar

# INFORME TÉCNICO

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE EPEA N° 10-025-003

## DATOS DEL CLIENTE

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| FECHA DEL SERVICIO | 23-05-24 | NOMBRE DE LA EMPRESA | Jorge Humberto Muñoz Correo | | |
| NIT | 79791714-5 | DIRECCIÓN / SEDE | Calle 81 sur # 68-180 | | |
| MUNICIPIO | Coftsiella | TELÉFONO | 3212225708 | TIPO DE SERVICIO | Control de plagas |
| CORREO ELECTRÓNICO | | | | | |
| ÁREAS CONTROLADAS | Bodega, cocina, salon comedor, oficina, cuarto de aseo | | | | |

| EVIDENCIA DE PLAGAS Y NIVEL DE INFESTACIÓN | | | | | | | | SI | | NO | X |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MUY ALTO | NO | ALTO | NO | MEDIO | NO | BAJO | NO | | | | |

| MEJORAR | | RECOMENDACIONES | |
|---|---|---|---|
| Condiciones Higiénicas Inadecuadas | NO | Conservar productos químicos | SI |
| Condiciones locativas inadecuadas | NO | Seguir con controles de bioseguridad | SI |
| Falta de controles correctivos | NO | Limpiar residuos | NO |
| Ingreso de zonas externas | NO | Reparar toma de luz deteriorado | SI |
| Falta de angeos en ventanas | NO | Colocar rejilla a los sifones | NO |
| Distribución de objetos inadecuados | NO | Seguir con la buena higiene | SI |
| | | Seguir con los controles preventivos | SI |
| | | Limpiar acumulación de grasa | NO |

***ÁREAS DONDE SE EVIDENCIO PRESENCIA DE PLAGAS:*** En el momento en que se realizo el control de plagas no se evidencio ningún tipo de plaga

**RECOMENDACIONES:** Seguir con la buena higiene, revisar tomas de luz

## TIPOS DE PLAGAS

| Insectos Rastreros | Insectos Voladores | Roedores | Otros |
|---|---|---|---|
| NO | NO | NO | NO |

## PRODUCTOS QUIMICOS APLICADOS

| Nombre | | Grupo | Lote | Fecha Vencimiento | Mecanismo | Grado de Toxicidad | Dosificación | Cantidad aplicada |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hawker plus | SI | Emulsión | 211105 | 11/24 | Aspersión | III | 6ml x litro de H2O | 12 litros |
| K- Otrine sc 50 | NO | Suspensión | LB00017924 | 11/24 | Aspersión | III | 6ml x litro de H2O | NO |
| Icon 10 ME | NO | Suspensión | 1082485 | 03/24 | Aspersión | III | 5ml x litro de H2O | NO |
| Atonic 5 ec | NO | Emulsión | 210425 | 04/04 | Aspersión | III | 20 ml x litro de aceite mineral | NO |
| Demond 40pm | NO | Polvo | SCA 1JR2639 | 10/23 | Espolvoreo | III | 3 gramos x litro H2O | |
| Rodenticida bloque | NO | Bloque parafina | T215297 | 12/23 | Aplicaciones | I | Gramos por estación | |
| Rodenticida pellets | NO | Granulado | 210630 | 06/24 | Aplicaciones | I | Gramos por estación | |
| Rodenticida pasta | NO | Pasta | 200727 | 07/23 | Aplicaciones | I | Gramos por estación | |
| Gelfipron | SI | Gel | 832 | 12/24 | Aplicaciones | III | 0.5 Gramos x equipo | |
| Trampa adhesiva | SI | Pegante | n/a | n/a | Pega | No toxico | Trampas | |
| Estaciones control de roedores | SI | Trampa | n/a | n/a | Control | No toxico | Estaciones | |
| | | | | | | | | |

**UNICAMENTE PARA SER LLENADO POR EL CLIENTE:**

Nombre: _____

Hora de Ingreso: 8:30 pm Hora de Salida: _____

**Calificación del Servicio**

Bueno X Regular ____ Malo ____

**Técnico Aplicador:** Diego Taborda

**Certificado:** 1036612309

Profumigar

# CERTIFICACIÓN

La empresa **PROFUMIGAR S.A.S,** hace constar que realizó el servicio de **CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS.**

| | |
|---|---|
| **Razón social:** | Jorge Humberto Muñoz Correa |
| **SEDE** | Alimentación Escuela de la Policía |
| **CC / NIT** | 79291714 - 5 |
| **Dirección:** | Calle 81 Sur # 66 - 180 |
| **Municipio-Departamento** | La Estrella - Antioquia |
| **Fecha de realización:** | 23 de mayo de 2024 |
| **Fecha de vencimiento:** | 23 de junio de 2024 |

Concepto Sanitario Favorable de acuerdo con el acta de inspección sanitario **EPEA No. 10-025-003** Y No. Adhesivo **10-014-012819 del 18 de septiembre de 2023,** emitido por la secretaria de Salud de Medellín.







Certificado valido solo con firma.

Diego Taborda

Diego Armando Taborda
Representante Legal

gerenciaprofumigar@gmail.com - carrera 48 # 67 – 87 int 401 - 3043498278

Profumigar

DIAGNÓSTICO FOTOGRÁFICO



| Área donde fue tomada la foto |
| --- |
| Bodega |
| **Situación encontrada** |
| Se realiza instalación de estación para control de roedores |
| **Incidencia en el programa de manejo integrado de plagas** |
| Método preventivo para control de roedores |
| **Acciones a realizar** |
| Realizar limpieza frecuente y cambio de adhesivo |



| Área donde fue tomada la foto |
| --- |
| Samovar |
| **Situación encontrada** |
| Se lleva a cabo el control de plagas |
| **Incidencia en el programa de manejo integrado de plagas** |
| No se encuentra presencia de plagas |
| **Acciones a corregir** |
| Continuar con las buenas condiciones higiénicas |



| Área donde fue tomada la foto |
| --- |
| Salón comedor |
| **Situación encontrada** |
| Se instala lámpara para control de insectos voladores y control de plagas |
| **Incidencia en el programa de manejo integrado de plagas** |
| Se recomienda limpieza frecuente y cambio de adhesivo en lámpara |
| **Acciones a corregir** |
| Continuar con las buenas condiciones higiénicas y los controles de plagas preventivos. |

| | |
|---|---|
|  | **Área donde fue tomada la foto** |
| | Área de recibo de mercancía e ingreso del personal |
| | **Situación encontrada** |
| | Se realiza instalación de lámpara para control de insectos voladores |
| | **Incidencia en el programa de manejo integrado de plagas** |
| | Se realiza control de plagas, no se encuentra presencia de vectores. |
| | **Acciones a corregir** |
| | Limpieza frecuente de lámpara y controles de plagas preventivos |

**Inspección técnica:**

Se inicia el control de plagas el día 23 de mayo de 2024 a las 8 pm, iniciando con la instalación de 3 lámparas para control de insectos voladores distribuidas de la siguiente forma:

**Lámpara 1:** Ubicación, ingreso de materia prima y personal.
**Lámpara 2:** Ubicación, cocina
**Lámpara 3:** Salón comedor

Se lleva a cabo el control de plagas a las 9 pm, revisando a profundidad todos los sectores que corresponden a la cocina lo que incluye: área de lavado, cocina, bodegas, salón comedor, bodegas, e instalaciones en general

Hallazgos: No se evidencia presencia de ningún vector, se encuentran excelentes condiciones higiénicas y locativas, se recomienda continuar con los controles preventivos para mantener controlado posibles infestaciones que se puedan generar por ingresos desde zonas externas.

Diagnóstico valido solo con firma.

Diego Taborda

**Diego Armando Taborda**
**Representante Legal**

**JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA**
**NIT. 79.291.714-5**

La estrella, Antioquia 21 de mayo de 2024

**Capitán**
**Alejandro Cortinez**
**Supervisor de Contratos**
**CALLE 81 SUR Nº 66-180**
**LA ESTRELLA**

Asunto: Informe de Mantenimiento de trampa de Grasa

Comedidamente me permito enviar al señor Capitan las actividades sanitarias correspondientes al plan de saneamiento básico, registrando el Mantenimiento de trampa de Grasa en cocina e instalaciones del comedor estudiantes de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo realizada el 4 de mayo de 2024, adjunto certificado de mantenimiento y registro fotográfico

Atentamente;

**Maria Alejandra Rincon Cartagena**
SUPERVISORA JHMC
COMEDOR ALUMNOS ESCER
CALLE 81 SUR Nº 66-180 LA ESTRELLA
Cel: 321-2225708

JHMC

**JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA**
**NIT. 79.291.714-5**







JHMC

**JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA**
**NIT. 79.291.714-5**







4. Aplicación de un desintegrados orgánico para diluir las Grasas contenidas en el sistema.
5. Pesaje del contenido en bascula.
6. Disposición final de los lodos en PTAR.

**OBSERVACIONES**

La trampa de grasas se encuentra funcionando en normalidad, hace retención de grasas adecuadamente, el mantenimiento se llevó a totalidad, se realizó prueba hidráulica comprobando su funcionamiento.

Se llevó a cabo la succión de 3570 litros de agua lodosa con alto contenido en grasas.

En la succión se encontró un alto contenido en restos de alimentos (pollo) por lo que se solicita que se realice correctas prácticas de clasificación de residuos alojándolos directamente en canecas correspondientes, ya que estos tienden a dañar los equipos de succión.

**RECOMENDACIONES**

1. Realizar chequeo y mantenimiento periódico para garantizar el buen funcionamiento.
2. No sobrellenar el sistema y el área de drenaje, evitando el uso desmesurado de agua.
3. Se recomienda realizar mantenimiento a la trampa de grasas entre (2) dos meses evitando que se colapse o empiece a permitir el paso de material con un alto contenido de DBO (Demanda Biológica Orgánica), DQO (Demanda Química Orgánica), GyA (grasas y aceites) a las redes.
4. Utilizar productos de limpieza biodegradables.

Bogotá D. C., 20 de mayo 2024

Señores
**JORGE HUMBERTO MUÑOZ**
Ciudad

Ref. Informe de limpieza de grasas casino de alimentos Escuela Carlos Eugenio Restrepo.

Respetados Señores.

Presento las actividades realizadas en la limpieza de la trampa de grasas de la Escuela Carlos Eugenio Restrepo en La Estrella Antioquia las que se relacionan a continuación:

El sábado 4 de mayo de 2024 se realizó visita, inspección y mantenimiento a la trampa de grasas ubicada en la dirección calle 81 Sur # 66 -180 sector occidental de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, el mantenimiento tardo alrededor de (1) una hora, la disposición final de los lechos lodos retirados fueron llevados a disposición final en una planta de tratamiento agroambiental, registrando en bascula un peso de 3.570 litros.

**RECURSO HUMANO**

Para la realización de la visita, inspección y mantenimiento se dispuso de (2) técnicos encargados de la succión del agua lodosa y grasas.

**PRODUCTOS Y EQUIPOS**

Camión con sistema de succión de vacío, lavado de tubería de 6 pulgadas aproximado de 3 metros.
El personal se presenta con sus respectivos elementos de protección personal como son: guantes, botas guantes y elementos tales como pala y barra de acero.

**DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO**

1. Ubicación y análisis de la trampa de grasas.
2. Abertura y ventilación.
3. Drenaje con el camión de succión al vacío.

**REGISTRO FOTOGRÁFICO**





Sin otro particular, agradezco por contratar nuestros servicios.

Atentamente,

**Ing. ADRIANA MERCHÁN**
Gerente
**AEF SAS**
Cel. 3114995683

# ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

CIUDAD: LA ESTRELLA | FECHA: 28/05/2024 | ACTA N°: 1172

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: | ADHE: 1172

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SS y PS

## IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

| | |
|---|---|
| RAZÓN SOCIAL | JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA |
| *CÉDULA / NIT | 79291714-5 |
| *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN | |
| *NOMBRE COMERCIAL | JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA |
| *DIRECCIÓN | CALLE 81 SUR No 66-180 |
| MATRICULA MERCANTIL | |
| *DEPARTAMENTO | ANTIOQUIA |
| *MUNICIPIO | LA ESTRELLA |

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

Otro [ ] Cuál: PARQUE

| | |
|---|---|
| TELÉFONOS | 321225708 |
| FAX | |
| CORREO ELECTRÓNICO | alejarincon.trabajo.com.co |
| NOMBRE DEL PROPIETARIO | JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA |

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 79291714-5

| | |
|---|---|
| *NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL | JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA |

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [x] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 79291714-5

| | | | |
|---|---|---|---|
| *DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN | CALLE 81 SUR No 66-180 | | |
| *DEPARTAMENTO | ANTIOQUIA | *MUNICIPIO | LA ESTRELLA |
| *HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO | 15:30-0:00 | *NÚMERO DE TRABAJADORES | 22 |

## CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | día / mes /año | FAVORABLE | | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | % |
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | | | |
| | | DESFAVORABLE | | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PROGRAMACIÓN | [x] | SOLICITUD DEL INTERESADO | [ ] | ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS | [ ] |
| SOLICITUD OFICIAL | [ ] | EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA | [ ] | SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN. | [ ] |

OTRO [ ] Especifique:

## EVALUACIÓN

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

## I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

| 1 | EDIFICACION E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | **Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)* | 2 | 1 | 0 | **Se evidencia en puertas perifericas de ingreso y flujo: union piso puerta no hermetica, puede no evitar ingreso de plagas.** C |
| 1.2 | **Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)* | 2 | 1 | 0 | Union piso pared redondeada. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | C |
| 1.3 | **Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)* | 2 | 1 | 0 | **Superficies irregulares; luminaria no limpia. Hueco en techos puede promover el refugio de vectores y acumulación de polvo.** C |
| 1.4 | **Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)* | 2 | 2 | 0 | **Baño Mixto: No de personal 16 personas. Superior a 10 personas.** C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 8 | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta |
| 2 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 2.1 | **Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)* | 5 | 2,5 | 0 | C |
| 2.2 | **Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)* | 7 | 3,5 | 0 | Cumple C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
| 3 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 3.1 | **Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)* | 7 | 3,5 | 0 | Aparentemente sano; sin lesiones. C |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.2 | **Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)* | 2 | 1 | 0 | Persona cuenta con reconocimiento medico<br>C |
| 3.3 | **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.) | 7 | 3,5 | 0 | Se evidencian celulares en área de preparación.<br>C |
| 3.4 | **Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)* | 4 | 2 | 0 | Las evidencias del plan de formacion continuo no son acordes a metodologia orientada en formacion del manipulador de alimentos. Presentan evidencias de formacion de programa de seguridad y salud en el trabajo.<br>C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 15 | La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta |
| 4 | **REQUISITOS HIGIENICOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 4.1 | **Control de materias primas e insumos.** *( Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)* | 5 | 2,5 | 0 | C |
| 4.2 | **Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4.)* | 9 | | 0 | C |
| 4.3 | **Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)* | 7 | 3,5 | 0 | Los registros de las temperaturas se encuentran al dia. No obstante, se evidencian registros por fuera de especificacion. No se tienen acciones correctivas frente a las variables por fuera de especificacion. Compromiso cambio especificación.<br>C |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 4.4 | **Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)* | 4 | 2 | 0 | NA C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 22 | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |
| 5 | **SANEAMIENTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 5.1 | **Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. )* | 7 | 3,5 | 0 | C |
| 5.2 | **Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)* | 4 | 2 | 0 | C |
| 5.3 | **Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)* | 4 | 2 | 0 | Recipientes no son de accion de pedal. Compromiso cambio inmediato. C |
| 5.4 | **Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)* | 9 | | 0 | C |
| 5.5 | **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)* | 7 | 3,5 | 0 | C |
| 5.6 | **Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)* | 2 | 1 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 31 | La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|
| 90,0 | | FAVORABLE | | En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. |
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 60 - 89,9% | |
| | | DESFAVORABLE | < 59,9% | |

**JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA**
**NIT.79.291.714-5**

La estrella, Antioquia 25 de junio de 2024

**Capitán**
**Alejandro Cortinez**
**Supervisor de Contratos**
**CALLE 81 SUR Nº 66-180**
**LA ESTRELLA**

Asunto: Informe de mantenimiento.

Comedidamente me permito enviar al señor Capitán las actividades de mantenimiento periódicos correspondientes a cuarto frio, estufas, marmas, línea de servicio y licuadora de acuerdo con lo establecido en el sistema de seguridad y salud en el trabajo, registrando el informe de mantenimiento en instalaciones del comedor estudiantes de la Escuela de policía Carlos Eugenio Restrepo realizado el 06 de junio de 2024, adjunto certificado de mantenimiento.

Atentamente;

**Maria Alejandra Rincon Cartagena**
SUPERVISORA JHMC
COMEDOR ALUMNOS ESCER
CALLE 81 SUR Nº 66-180 LA ESTRELLA
Cel: 321-2225708

# Multireparaciones Zapata

NIT:15.450.892-8
Régimen Simplificado
Wilson Andrés Zapata López
Carrera 48a # 65f-27
Cel: 315 540 67 52
zapatalopez112004@gmail.com

| CERTIFICADO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE COCINA INDUSTRIAL | | | | N° | O621 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Fecha:** | **06/06/2024** | **CADUCIDAD:** | **N/A** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Señores:** | **Jorge Humberto Muñoz correa** | **NIT:** | **79.271.714-5** |
| **Ciudad:** | **Municipio La Estrella** | **Sede:** | **Carlos Eugenio Restrepo** |

DETALLE DE LA ACTIVIDAD

LAVADO Y DESINFECCION DE EQUIPOS INDUSTRIALES DE COCINA, CUMPLIMIENTO AL INSTRUCTIVO PARA EL LAVADO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANTENIMIENTO DE ESTUFAS INDUSTRIALES, MARMITAS, CAVA, LINIAS DE SERVICIO Y LICUADORA

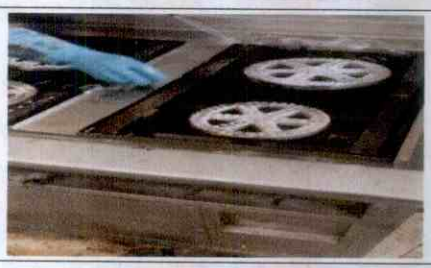
| N° | ITEM | DETALLE |
|---|---|---|
| 1 | NÚMERO DE ESTUFAS INDUSTRIALES | TRES |
| 2 | NÚMERO DE MARMITAS | TRES |
| 3 | NÚMERO PLANCHA INDUSTRIAL | UNO |
| 4 | NÚMERO FREIDORA INDUSTRIAL | UNO |
| 5 | NÚMERO CABA DE REFRIGERACIÓN | UNO |
| 6 | CAMBIO DE MANGUERAS DE GAS MARMITAS | CUATRO |
| 7 | CAMBIO DE BREAKER CAJA PRICIPAL | DOS |
| 8 | MANTENIMIENTO DE LICUADOORA | UNO |
| 9 | QUÍMICOS UTILIZADOS | ÁCIDO DESINCRUSTANTE BIO DEGRADABLE – AGUA. |
| 10 | CAMBIO DE CODOS TUBO GAS | CUATRO |
| 11 | OTROS ELEMENTOS | CAMBIO DE REPUESTOS AVERIADOS. |

EQUIPOS E INSUMOS UTILIZADOS

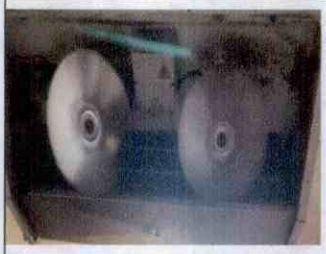
1. Soldadores
2. Herramienta mecánica
3. Gas maps
4. Cepillos de acero
5. Soldadura de plata
6. Esponjilla de acero
7. Guantes de látex
8. Gorros
9. Tapabocas
10. Baldes
11. Mangueras
12. Manómetro

PROCEDIMIENTO REALIZADO

| | |
|---|---|
| 1 | Limpieza manual interior y exterior de los equipos materiales no abrasivos |
| 2 | Lavado con agua potable - extracción de grasa |
| 3 | Lavado manual y aplicado de ácido desincrustante biodegradable |

| REGISTRO FOTOGRAFICO | |
|---|---|
|  | DESCRIPCIÓN<br>Lavado completo de estufa número 1 |
|  | DESCRIPCIÓN<br>Lavado completo de estufa número 2 |
|  | DESCRIPCIÓN<br>Lavado completo de estufa número 3 y freidora |
|  | DESCRIPCIÓN<br>Lavado completo de plancha, cambio de válvulas, inyectores y tubería de cobre. |
|  | DESCRIPCIÓN<br>Lavado y mantenimiento de licuadora industrial |

| | |
|---|---|
|    | DESCRIPCIÓN<br>Lavado y mantenimiento de las 3 marmitas |
|   | DESCRIPCIÓN<br>Mantenimiento de las3 marmitas. |
|  | DESCRIPCIÓN<br>Cambio de toma y breakers caja principal |

| | |
|---|---|
|   | DESCRIPCIÓN<br>Cambio de reguladores de paso de gas. |
|     | DESCRIPCIÓN<br>Lavado, cambio de ventiladores y mantenimiento de condensación de aire frío. |
|   | DESCRIPCIÓN<br>Lavado y mantenimiento de condensación de cava, cambio de motor y calibración de frío. |

Nota:

- Mantenimiento de los equipos periódico cada 6 meses.
- Cambio de mangueras y acoples de gas.
- El correcto funcionamiento de los equipos depende de que los empleados les den una adecuada manipulación a estos.
- Las partes eléctricas no tienen garantía.
- El apropiado manejo de las partes de gas le da una mayor durabilidad.

**FIRMA DEL OPERARIO** Wilson Andres Zapata Vega
CC 15450892

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha:** | La Estrella, 22 de junio de 2024 | | |
| **Hora de inicio:** | 10:00 AM | **Finalización:** | 12:00 PM |
| **Lugar:** | Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo | | |
| **ACTA 005 CAPACITACIÓN COMITÉ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA ESTABLECIDO PARA EL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO DIRIGIDO A TODOS LOS COLABORADORES CORRESPONDIENTE AL MES DE MAYO.** | | | |

TEMAS A TRATAR

1. Verificación y asistencia
2. Comité SG/SST capacitación peligros y riesgos.

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes.

En el comedor de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo se reúne el señor Jorge Humberto Muñoz Correa representante legal de la Empresa, la señora María Alejandra Rincón Cartagena, Administradora de la empresa JHMC, y el señor Oscar Javier Gutiérrez González, responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el personal de colaboradores de la empresa para realizar la capacitación de seguridad y salud en el trabajo correspondiente al mes de Mayo.

2. Lectura del acta anterior 004 del 15/05/2024

Se verifica el cumplimiento de los compromisos de los colaboradores registrados en el acta anterior sobre la prevención de accidentes de trabajo, medidas de autocuidado, pausas activas; no hubo llamados de atención por parte de los directivos en el proceso de alimentación, no hubo accidentes laborales, se cumplió a cabalidad las normas sanitarias no registrando llamados de atención por parte de los comensales ni por entidades territoriales.

**Temas.**

De acuerdo al Decreto 1072 del 26 mayo 2015 "por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y Resolución 0312 del 13 de febrero del 2019 "por la cual se define los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo", se realiza el comité SG/SST con el fin de salvaguardar la salud de los colaboradores que están vinculados a la empresa y generar las condiciones necesarias para brindar un espacio seguro en las labores diarias, para dar cumplimiento a la normatividad vigente en cuanto a la seguridad y salud en el trabajo de los trabajadores en materia de prevención de riesgos y demás acciones que lo definen.

3 objetivos.

Garantizar el cumplimiento eficiente y básico del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) presentado por la dirección.

- Promover una cultura de prevención en todas las áreas de los procesos de la empresa.
- Promover la ejecución de trabajos seguros y saludables.
- Asesorar y vigilar el cumplimiento de lo dispuesto por el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo y la normativa nacional.

4 Participantes

El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo (CSST), sus Subcomités y Supervisores de Seguridad y Salud en el Trabajo.
Representante legal de la empresa (presidente)
Administradora de la empresa
Responsable del sistema de seguridad y salud en el trabajo (secretario)
Jefe de cocina
Los trabajadores y sus representantes.
Las organizaciones sindicales.

5 funciones del comité de seguridad y salud en el trabajo.

Las funciones

Gestión Preventiva.

- Participar en las políticas y planes asociados a la seguridad y salud de los trabajadores.
- Vigilar el cumplimiento de la normativa nacional en materia de SST.
- Inspeccionar las condiciones y medio ambiente de trabajo de la empresa
- Aprobar documentos de gestión y actividades de la Salud y Seguridad y salud en el trabajo.
- Promover las capacitaciones asociadas a la SST.

Gestión en Higiene:

- Identificación de riesgos laborales: Físicos, químicos, biológicos, ergonómicos, psicosociales, locativos y mecánicos (IPER).
- Gestionar y priorizar los riesgos en SST.
- Garantizar la implementación de las recomendaciones del análisis de riesgos de SST.
- Participar en las políticas y planes asociados a la seguridad y salud de los trabajadores.

Gestión en Seguridad:

- Garantizar procedimientos de seguridad en actividades internas y externas.
- Apoyar en la investigación de incidentes y accidentes laborales.
- Garantizar la eficiencia de los planes ante emergencias y desastres.

Gestión en Salud.

- Garantizar la ejecución de los exámenes médicos ocupacionales según protocolos médicos preestablecidos.

- Garantizar la implementación de los programas preventivos: Salud general, inmunizaciones, específicos por actividad o puesto de trabajo.
- Realizar el seguimiento de los accidentes e incidentes de trabajo.

Dar cumplimiento a la normatividad vigente.

Trabajo mes de Mayo.

Accidentalidad

Durante el mes de Mayo no se presentó accidentes de trabajo en la empresa Jorge Humberto muñoz correa, se les orienta la prevención en cuanto a los peligros y riesgos (riesgo físico temperaturas extremas, cocina caliente, cuarto frio, riesgo condiciones de seguridad, caídas a nivel y distinto nivel, riesgo biomecánico cortaduras, riesgo biológico).

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | NÚMERO DE CEDULA | CLASE ACCIDENTE | FECHA DEL ACCIDENTE |
|---|---|---|---|---|
| 01 | N/A | N/A | N/A | N |

Ausentismo.

Durante el mes de Mayo no se registra ausentismo.

| **No** | **NOMBRES Y APELLIDOS** | **NÚMERO DE CEDULA** | **CLASE ACCIDENTE** | **DIAZ DE EXCUSA** | **FECHA DEL EVENTO** |
|---|---|---|---|---|---|
| 01 | JOSE LUIS ACEVEDO MIRA | 98628502 | N/A | 2 | 25/05/2024 25/26/2024 |

El señor JOSE LUIS ACEVEDO MIRA identificado con numero de cedula 98628502, consulta al médico por su eps CIS COMFAMA ITAGUI, por el diagnostico K529 colitis y gastro enteritis no infecciosas, no especificadas, doctora genera dos (2) días de excusa, la empresa Jorge Humberto Muñoz Correa otorga los dos días de excusa tal como lo diagnostico el médico para que el colaborador se recupere del estado de salud.

Se le orienta a todo el personal de colaboradores, que es responsabilidad de cada uno de informar el estado de salud, para evitar cualquier tipo de situación de riesgo por causa de no informar a la administradora de la empresa, la empresa Jorge Humberto muñoz correa esta siempre dispuesta a cumplir la normatividad vigente, en cuidar la salud y seguridad de los trabajadores que laboran en el comedor.

Se les orienta a los colaboradores implementar medidas de autocuidado, para que gocen de buena salud, así como de mejorar los hábitos de vida saludable, consumir alimentos saludables, hacer las pausas activas en el trabajo por cada hora de trabajo tres a cinco minutos, evitar la rutina, informar cualquier situación de salud oportunamente para tomar las medidas necesarias con el fin de proteger la salud de todos los trabajadores.

Tener cuidado con el riesgo y peligro físico, temperaturas extremas que se encuentra en la zona caliente de la cocina, cuando bajen los alimentos, evitar hacer movimientos que coloquen en riesgo la salud por causa de las quemadas de primer, segundo y tercer grado por el aceite, agua caliente,

contacto con las superficies calientes, y cualquier otro medio de peligro que se pueda presentar en temas de quemaduras por las temperaturas calientes.

Todo el personal debe cumplir con las normas sanitarias en la preparación de los alimentos, usar de manera permanente tapabocas, gorro, botas de dotación, uniforme de dotación, los elementos deben estar limpios, se les recalca tener las uñas limpias y cortas, no usar joyas, anillos, cadenas, candongas, siempre mantener buena aptitud para los procesos laborales.

Personal nuevo

Se les orienta a todos los colaboradores tener cuidado frente a los peligros y riesgos existentes en el centro de trabajo comedor, riesgo físico temperaturas extremas en la zona de cocina y cuarto fríos, congeladores, riesgo condiciones de seguridad caídas a nivel y distinto nivel, en todas las zonas de la cocina, riesgo psicosocial en lo que tiene que ver con las relaciones interpersonales, con los compañeros de trabajo y con los jefes, riesgo biomecánico posturas prolongadas y movimientos repetitivos, riesgos ergonómicos, y fenómenos naturales, temblores, sismos, terremotos, granizadas, inundaciones, todos los colaboradores deben tener medidas de autocuidado para prevenir los riesgos priorizados por la empresa para evitar accidentes por estas causas.
Actividades.

Durante el mes de Mayo no se ha tenido llamados de atención, se recomienda a los colaboradores cuidar la salud, consultar al médico bien tengan alguna situación sin dejar avanzar las enfermedades para evitar complicaciones.

Durante el mes de Mayo no se presentaron quejas, inquietudes o cualquier situación de salud por parte de los colaboradores, así mismo se les recalco el autocuidado para evitar cualquier tipo de accidente proveniente por las condiciones del trabajo.

Campaña prevención peligros

De acuerdo a la priorización de los peligros y riesgos se asigna colaboradores para realizar durante el mes campañas de prevención para evitar la materialización del riesgo condiciones de seguridad caídas a nivel y distinto nivel por el piso mojado, y riesgo físico extremo calor y frio, calor correspondiente a la zona caliente cocina, y extremo frio correspondiente a los congeladores.

| RESPONSABLE ACTIVIDAD MEDIDAS DE PREVENCION | RESPONSABLE CAIDAS A NIVEL | ACTIVIDAD |
|---|---|---|
| | Identifican el peligro en este caso es el piso mojado u objetos dejados en lugares que no corresponden y son condiciones inseguras | Colocar la señalización piso mojado<br><br>Manifestarle a la persona que deja los objetos en lugares que corresponde para que los ubiquen donde debe ir. |

| | | |
|---|---|---|
| | Identifican el peligro en este caso es el piso mojado u objetos dejados en lugares que no corresponden y son condiciones inseguras | Colocar la señalización piso mojado<br><br>Manifestarle a la persona que deja los objetos en lugares que corresponde para que los ubiquen donde debe ir. |
| | Prevención RIESGO FISICO, uso elementos de protección personal, autocuidado en bajar las ollas cuando están calientes, evitar contacto con las superficies calientes, evitar que el piso este mojado en la zona caliente.<br><br>Manifestarle a los compañeros de trabajo no abrir los congeladores cuando están acalorados por causa de estar en la zona caliente, es prohibido que el colaborar que este en zona caliente valla y abra los congeladores, esto para prevenir enfermedades por esta causa. | Manifestarle a los compañeros de trabajo el uso de los elementos de protección personal, guantes, toallas para bajar las ollas cuando están calientes.<br><br>Mantener el piso seco en la zona caliente comprometiendo a todos los colaboradores para que cuando estén en esta zona sequen el piso si esta mojado. |

Código de conducta de los colaboradores

El reglamento de conducta interna para los empleados permite establecer los principales valores éticos, principios de funcionamiento y de organización interna de una empresa, así como pautas de comportamiento exigidas a sus empleados. Así, este reglamento permite regular, de forma específica, todas las actividades que los empleados pueden realizar en el seno de la empresa, así como aquellas obligaciones de los empleados, los principios generales que inspirarán la contratación y la gestión del día a día de la empresa.

La empresa Jorge Humberto Muñoz Correa implementa el código de conducta de ética empresarial para generar garantía de comportamiento de los colaboradores en todos los procesos desempeñados por las diferentes áreas, para garantizar un buen servicio de alimentación, relaciones interpersonales, ética profesional en las relaciones entre cliente, colaboradores y administradores.

El Código de Conducta y Ética busca promover la integridad y transparencia en la conducta de nuestra empresa y en nuestras relaciones con terceros.

El incumplimiento del presente Código, sus políticas y procedimientos puede dar lugar al inicio de procesos disciplinarios, que pueden llegar a generar sanciones o decisiones administrativas, según sea el caso. Sin embargo, si la violación al Código incluye la infracción de una ley, los hechos Deberán comunicarse a las autoridades pertinentes y las personas involucradas podrían verse sujetos a sanciones civiles y penales.

Todos somos responsables

Cumplir con las disposiciones del presente Código y participar en el proceso de capacitación.

Conocer y respetar las leyes y reglamentos aplicables en las áreas de los procesos.

Solicitar ayuda y orientación de forma inmediata en caso de duda.

Informar toda violación, ya sea real o aparente, al presente Código o a sus políticas.

Actuar con honestidad, ética e integridad en todo momento a fin de mantener y promover nuestra Imagen y reputación en cualquiera de las actividades desarrolladas, sin utilizar a terceros, compañeros de trabajo para adquirir un interés personal que este en contravía al buen funcionamiento de los planes de trabajo metas y logros de la empresa.

**Compromisos:**

Se recalca las medidas de autocuidado para evitar el riesgo físico por las temperaturas extremas que se genera en la zona caliente de la cocina, al bajar las ollas calientes deben tener cuidado utilizar elementos de protección personal, toallas, guantes para aislar el calor del cuerpo, tener cuidado cuando echan la materia prima a la paila para sofreír, plátanos, papa, proteína, entre otros, si se llega presentar quemadura de inmediato debe informar a la jefe de cocina y administrador para ser atendido y llevando a urgencias para que lo atiendan.

Es responsabilidad de los trabajadores informar el estado de salud, llevar a la administradora (@) de cocina las excusas médicas, un día después de haber sido expedida por el médico, informar el lugar de residencia donde va a pasar la excusa para verificar por medio del personal de la administración del comedor, de manera esporádica de acuerdo al horario laboral que se tiene en el empresa se pasara revista, para verificar si se encuentra en el lugar recuperándose, es de notar que si va a salir del lugar debe informar a la administración, de llegar y no encontrarlo en la casa y si no tiene causa justificada se dará para llamados de atención verbales y escritas, toda vez que el medico ordena y la empresa da el especio que se considera para que el operario recupere la salud en el lugar de residencia, no debe estar haciendo actividades de trabajo para otras empresas o particulares ya que se encuentra es en recuperación de la salud.

Realizar y participar en el comité de seguridad y salud en el trabajo, todos los trabajadores de la empresa.

El personal de operarios debe acatar las medidas de autocuidado, para evitar tener accidentes ocasionados por el riesgo físico, en la zona caliente del comedor.

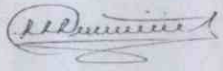
Los operarios deben estar alerta, en todos los procesos para evitar accidentes cuando se desplacen en las áreas de trabajo teniendo presente las escaleras, objetos dejados en el piso.

Todo el personal de colaboradores deberá cumplir y tener presente las medidas de autocuidado para evitar cualquier accidente relacionado en la matriz de peligros y valoración de los riesgos, para conservar la salud.

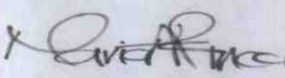
Todo el personal se compromete en cuidar su salud, e informar cualquier situación que tenga al jefe inmediato administrador (@) para evitar accidentes.

Deben reportar de manera oportuna cualquier tipo de accidente que le ocurra durante el mes de abril, informándolo de manera inmediata al jefe de cocina o a la administradora del comedor, implementar todas las medidas de autocuidado para prevenir los accidentes laborales y enfermedades laborales.

Todo el personal de colaboradores debe tener presente el plan de emergencia y contingencia, salir de las instalaciones del comedor cuando ocurra algún temblor, terremoto incendio, tener presente la señalización, evacuar el lugar con calma y llegar al punto de encuentro que está ubicado en la cancha de baloncesto ahí todos deben llegar, la jefe de cocina es la encargada de cerrar la llave del gas en caso que pueda, y las llaves del agua, debe tener presente donde se encuentran los demás colaboradores e informar a la administradora quien se encargara de informar la ocurrencia al representante legal y al supervisor del contrato o al oficial de servicio quien se encuentre en ese día.



Jorge Humberto Muñoz Correa
Representante Legal



María Alejandra Rincón Cartagena
Administradora



Oscar Javier Gutiérrez González
Responsable del Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo.

**ACTA 005 CAPACITACIÓN COMITÉ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA ESTABLECIDO PARA EL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO DIRIGIDO A TODOS LOS COLABORADORES CORRESPONDIENTE AL MES DE MAYO.**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Fecha: | La Estrella, 22 de junio de 2024 | | |
| **Hora de inicio:** | 10:00 horas | Hora de finalización: | 12:00 horas |
| **Lugar:** | Escuela de Policía Rafael Reyes Estadero | | |

**ACTA 005 CAPACITACIÓN COMITÉ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA ESTABLECIDO PARA EL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO DIRIGIDO A TODOS LOS COLABORADORES CORRESPONDIENTE AL MES DE MAYO.**

**ASISTENTES**

| NO | NOMBRES Y APELLIDOS | CARGO | No CÉDULA | TELÉFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Maria Alejandra Rincon Cartagena | Administradora | 1070601070 | 3212225708 | |
| 2. | Mary luz Garcia Medina | Auxiliar de cocina | 1045113506 | 3216287211 | Mary. |
| 3 | Alba Marina Saez | auxiliar de cocina | 4697842 | | |
| 4 | FREDDY Estrada | Auxiliar | 1152323 | 3246457052 | |
| 5 | Zulemma Espinoza | auxiliar de cocina | 5982025 | 3014260187 | Zulemma E. |
| 6 | Karen Daniela Cano Tabares | auxiliar de cocina | 1025649983 | 3106345591 | Karen |
| 7 | Lida Ximena Tavera Martinez | Auxiliar de Cocina | 39570362 | 3045859251 | |
| 8. | Yessica Paola muñoz T. | Auxiliar de cocina | 1027888779 | 3234797785 | |
| 9 | Diego Benjamin Garcia Abad | auxiliar de Cocina | 1152708282 | 3023841665 | |
| 10 | Marlys parodi Rivero | auxiliar de cocina | 1.143142142 | 3007280621 | Marlys P. |
| 11 | Marlenis H Jimenez | auxiliar de cocina | 6216905 | 3246249 | |
| 12 | Soryanis Cuesi | auxiliar de cocina | 65701865 | 3148912242 | Soryanis |

**ACTA 005 CAPACITACIÓN COMITÉ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA ESTABLECIDO PARA EL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO DIRIGIDO A TODOS LOS COLABORADORES CORRESPONDIENTE AL MES DE MAYO.**

| NO | NOMBRES Y APELLIDOS | CARGO | No CÉDULA | TELÉFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|
| 13 | Katherin Gonzalez cano | auxiliar de cocina | 1128444038 | 3015936250 | katherin G. |
| 14 | Clara Fenice. Cordoba Nuñez | Auxiliar de cocina | 39412350 | 3208842162 | Clara |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha:** | La Estrella, 22 de junio de 2024 | | |
| **Hora de inicio:** | 10:00 AM | **Finalización:** | 12:00 PM |
| **Lugar:** | Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo | | |
| **ACTA 006 CAPACITACIÓN EN MANIPULACION DE ALIMENTOS A LOS COLABORADORES DE LA EMPRESA JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA ESTABLECIDO PARA EL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.** | | | |

TEMAS A TRATAR

1. Verificación y asistencia
2. Manipulación de alimentos.

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes.

En el comedor de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo se reúne el señor Jorge Humberto Muñoz Correa representante legal de la Empresa, la señora María Alejandra Rincón Cartagena, Administradora de la empresa JHMC, y el señor Oscar Javier Gutiérrez González, responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el personal de colaboradores de la empresa para realizar la capacitación en manipulación de alimentos.

**Temas.**

De acuerdo al Decreto 1072 del 26 mayo 2015 "por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y Resolución resolución 2674 de 2013, "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones". se realiza capacitación en manipulación de alimentos garantizando un servicio de calidad mediante el cumplimiento de las normas sanitarias.

Objetivos.

Garantizar el cumplimiento eficiente y básico de las normas sanitarias de todos los colaboradores que integran la empresa Jorge Humberto Muños Correa en el comedor de estudiantes de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.

Participantes

Todos los colaboradores de la empresa, administradora, garantizando el cumplimiento de las normas sanitarias mediante la capacitación continua en la manipulación de alimentos a los colaboradores.

Gestión en Salud.

- Garantizar la ejecución de los exámenes médicos ocupacionales según protocolos médicos preestablecidos.
- Garantizar la implementación de los programas preventivos: Salud general, inmunizaciones, específicos por actividad o puesto de trabajo.

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS.** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**MATERIA PRIMA.** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

**ALIMENTO**. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

**ALIMENTO CONTAMINADO**. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extraías de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

**ALIMENTO PERECEDERO**. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

**AMBIENTE.** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

**AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES**. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.** Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humane, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**CONCEPTO SANITARIO.** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

**DESINFECCION - DESCONTAMINACION**. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

**HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

**INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

**INFESTACIÓN**. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

**INSUMO.** Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

**LIMPIEZA.** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**LOTE.** Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o Producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

Resolución2674 DE 2013 - INVIMA
(Instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos)
Min. Salud y Protección Social.

La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

**Artículo 2°. Ámbito de aplicación.**

Las disposicionescontenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

**a)** Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;

**b)** Al personal manipulador de alimentos;

**c)** A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;

**d)** A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

**INOCUIDAD**

Son las condiciones higiénicas para garantizar que un alimento se encuentre libre de cualquier agente contaminante sin causar daño al consumidor.

**Compromisos:**

Se les orienta a todos los colaboradores en tener el curso de manipulación alimentos vigente, teniendo presente que el curso debe ser certificado por personal o empresa idónea autorizado por las autoridades sanitarias, vigencia de un años.

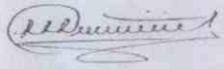
Se les orienta a todos los colaboradores en cumplir la normatividad vigente en las normas sanitarias, para garantizar la salubridad de los alimentos.

Se capacita al personal en los temas relacionados para el cumplimiento de cada uno para evitar contaminación de los alimentos que ofrece el comedor de estudiantes.

Se recalca las medidas de autocuidado para evitar el riesgo físico por las temperaturas extremas que se genera en la zona caliente de la cocina, al bajar las ollas calientes deben tener cuidado utilizar elementos de protección personal, toallas, guantes para aislar el calor del cuerpo, tener cuidado cuando echan la materia prima a la paila para sofreír, plátanos, papa, proteína, entre otros, si se llega presentar quemadura de inmediato debe informar a la jefe de cocina y administrador para ser atendido y llevando a urgencias para que lo atiendan.

El personal de operarios debe acatar las medidas de autocuidado, para evitar tener accidentes ocasionados por el riesgo físico, en la zona caliente del comedor.

Los operarios deben estar alerta, en todos los procesos para evitar accidentes cuando se desplacen en las áreas de trabajo teniendo presente las escaleras, objetos dejados en el piso.



Jorge Humberto Muñoz Correa
Representante Legal



María Alejandra Rincón Cartagena
Administradora



Oscar Javier Gutiérrez González
Responsable del Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo.

**ACTA 006 CAPACITACIÓN EN MANIPULACION DE ALIMENTOS A LOS COLABORADORES DE LA EMPRESA JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA ESTABLECIDO PARA EL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Fecha: | La Estrella, 22 de junio de 2024 | | |
| **Hora de inicio:** | 10:00 horas | Hora de finalización: | 12:00 horas |
| **Lugar:** | Escuela de Policía Rafael Reyes Estadero | | |

**ACTA 006 CAPACITACIÓN EN MANIPULACION DE ALIMENTOS A LOS COLABORADORES DE LA EMPRESA JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA ESTABLECIDO PARA EL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.**

**ASISTENTES**

| NO | NOMBRES Y APELLIDOS | CARGO | No CÉDULA | TELÉFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Maria Alejandra Rincon Cartagena | Administradora | 1070601070 | 3212225708 | |
| 2 | Mary luz Garzon Medina | Auxiliar de cocina | 1045113506 | 3216281277 | Mary |
| 3 | Alba Marina Saez | auxiliar de cocina | 46978042 | | |
| 4 | FREDDY Estrada | Manipulador | 11523239 | 3246752 | |
| 5 | Zuleima Espinoza | auxiliar de Cocina | 5982025 | 3044260182 | |
| 6 | Karen Daniela Cano Tabares | auxiliar de cocina | 1025644983 | 3106345547 | Karen |
| 7 | Ivon Xinera Torres Martinez | Auxiliar de Cocina | 39570362 | 3045895125 | |
| 8 | Yessica pada muñoz T | Auxiliar de cocina | 1027888774 | 3234797785 | |
| 9 | Deisy Benjumea Garcia Abad | auxiliar de Cocina | 41608282 | 3023841651 | |
| 10 | Marlys parada Riveros | auxiliar de cocina | 1.143142192 | 3002282822 | |
| 11 | Arleris Hernandez | Auxiliar de cocina | 6216905 | 3246245811 | |
| 12 | Soryanoth Cuzmi | auxiliar de cocina | 65701865 | 3148912 | |

**ACTA 006 CAPACITACIÓN EN MANIPULACION DE ALIMENTOS A LOS COLABORADORES DE LA EMPRESA JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA ESTABLECIDO PARA EL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.**

| NO | NOMBRES Y APELLIDOS | CARGO | No CÉDULA | TELÉFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|
| 13 | katherin gonzalez cano | auxiliar de cocina | 1128444038 | 3015936250 | katherin G. |
| 14. | Clara Teresa Cordoba Muñoz | Auxiliar de Cocina | 39412380 | 3202842182 | Clara Te. |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

**JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA**
**NIT.79.291.714-5**

La estrella, Antioquia 25 de junio de 2024

**Capitán**
**Alejandro Cortinez**
**Supervisor de Contratos**
**CALLE 81 SUR Nº 66-180**
**LA ESTRELLA**

Asunto: Informe de monitoreo y caracterización de agua residual no domestica

Comedidamente me permito enviar al señor Capitán las actividades sanitarias correspondientes al plan de saneamiento básico, registrando el informe de monitoreo y caracterización de agua residual no domestica en cocina e instalaciones del comedor estudiantes de la Escuela de policía Carlos Eugenio Restrepo realizado el 23 de mayo de 2024, adjunto certificado de fumigación. De esta manera se da cumplimiento al plan de saneamiento básico.

Atentamente;

**Maria Alejandra Rincon Cartagena**
**SUPERVISORA JHMC**
**COMEDOR ALUMNOS ESCER**
**CALLE 81 SUR Nº 66-180 LA ESTRELLA**
**Cel: 321-2225708**

# BEMA AMBIENTAL SAS

***ANALISIS Y ENSAYOS TECNICOS EN CONTROL DE CALIDAD AGUAS Y ALIMENTOS.***

NIT 901448640-6

## INFORME DE MONITOREO Y CARACTERIZACION DE AGUA RESIDUAL NO DOMESTICA.

ESTABLECIMIENTO: ***RESTAURANTE ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO.***
DIRECCION: ***CL 81 SUR No. 66 180***
MUNICIPIO: ***La estrella Antioquia***
FECHA Y HORA TOMA DE MUESTRA: ***23 de mayo de 2024.***
PUNTO DE TOMA: ***vertimientos salida trampas de grasas.***

1. **OBJETIVOS:**
   - Tomar una muestra compuesta de agua residual generada en ***Restaurante escuela de policía Carlos Eugenio Restrepo*** y llevarla al laboratorio ANALQUIM LTDA para determinar los siguientes parámetros: $DBO_5$, DQO, GRASAS Y ACEITES, SOLIDOS SUSPENDIDOS TOTALES (SST) y SURFACTANTES (SAAM).
   - Determinar los parámetros in-situ: Sólidos sedimentables, pH, Oxígeno disuelto conductividad, temperatura y Caudal al agua residual en el punto de salida de la PTAR.
   - Verificar los resultados obtenidos mediante la resolución 0631 de 2015.

2. **PARAMETROS MEDIDOS IN SITU.**

| ALICUOTA | *SOLIDOS SEDIMENTABLES ML/L* | OXIGENO DISUELTO MG/L | PH | CONDUCTIVIDAD MS/CM | TEMPERATURA (OC) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 0,1 | 1,8 | 7,15 | 1,445 | 25,6 |
| 2 | 0,3 | 0,7 | 7,08 | 1,285 | 25,8 |
| 3 | 0,2 | 1,2 | 7,18 | 1,198 | 24,8 |
| 4 | 0.3 | 1,1 | 6,99 | 0,856 | 24,9 |
| 5 | 0,1 | 2,7 | 7,04 | 0,793 | 24,6 |
| 6 | 0,3 | 2,1 | 7,22 | 0,801 | 24,4 |
| 7 | 0,2 | 1,8 | 7,34 | 0,981 | 25,1 |
| 8 | 0,1 | 1,5 | 7,13 | 0,943 | 25,2 |
| **MUESTRA** | **0,2** | **1,61** | **7,14** | **1,038** | **25,05** |

TRANSVERSAL 23 B No.2 norte 39 el Comboy, Fusagasuga
CEL:3108771307
bema.ambiental@gmail.com.com

## 3. RESULTADOS OBTENIDOS (LABORATORIO Y EN CAMPO):

- De acuerdo a la resolución 631 de 2015 en los artículos 12: Sector Actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas (Elaboración de productos alimenticios)

| ENSAYO | TECNICA DE ANALISIS | UNIDADES | RESULTADO | RESOLUCION 631 DE 2015 |
|---|---|---|---|---|
| * D.B.$O_5$ | Incubación 5 días y electrodo de membrana | Mg/L -$O_2$ | **1445** | Hasta 400 |
| *D.Q.O | Reflujo abierto | Mg/L -$O_2$ | **1931** | Hasta 600 |
| *GRASAS Y ACEITES | Extracción Soxhlet | Mg/L | **26** | Hasta 20 |
| *SOLIDOS SUSPENDIDOS TOTALES | Gravimétrico-secado a 105°C | Mg/L | **264** | Hasta 200 |
| *TENSOACTIVOS ANIONICOS-SAAM | Colorimétrico | Mg/L SAAM | **5,56** | Análisis y reporte |
| SOLIDOS SEDIMENTABLES | Conos inhoff | Ml/L | **0,2** | Hasta 2.0 |
| CONDUCTIVIDAD | Electrométrico (SM 2510 B) | mS/cm | **1,038** | Análisis y reporte |
| PH | Electrométrico | Unidades ph | **7.14** | 6.0 a 9.0 |
| TEMPERATURA | Termométrico | °C | **25.05** | Hasta 40°C |
| CAUDAL (METODO VOLUMETRICO) | Calculado volumétricamente | L/s | **0.13** | No reporta |

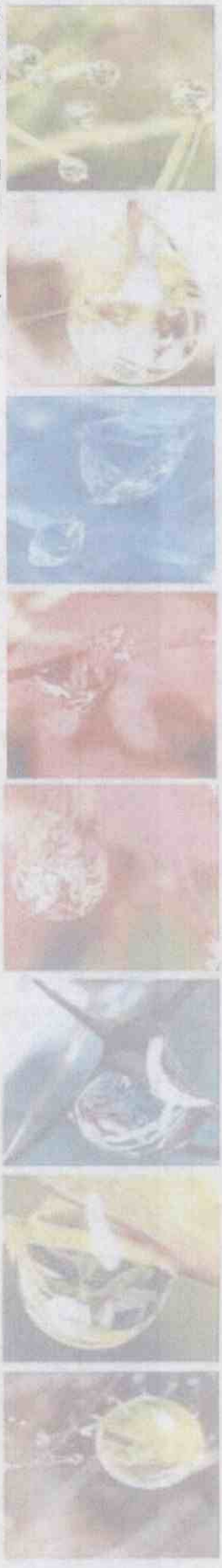
*Acorde a los resultados de laboratorio **ANALQUIM LTDA**. Código 268961 (informe adjunto)

## 4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

- Se determinó el estado de cumplimiento de los parámetros caracterizados de acuerdo a los resultados obtenidos tanto en campo como en laboratorio de ***Restaurante escuela de policía Carlos Eugenio Restrepo.***

- La muestra fue recolectada y custodiada acorde con la guía para el monitoreo de vertimientos, aguas superficiales y subterráneas del IDEAM.

- Se recomienda continuar realizando los monitoreos para verificar condiciones de cumplimiento de acuerdo a cronograma establecido.



CC 79408916

***Ing. Olimpo Bedoya Rincón***
*Asesor técnico en agua potable y saneamiento básico.*

# ANALQUIM LTDA.

ANALISIS FISICOQUIMICOS Y CALIDAD DEL AIRE

IDEAM

NTC - ISO / IEC - 17025:2017
Res. No. 107 / 30-01-2024
Res. No. 0322 / 09-04-2024

## *INFORME DE RESULTADOS DE LABORATORIO*

**CODIGO:** 268961
**PAGINA:** 1 de 1

| | | | |
|---|---|---|---|
| SEÑOR(ES): | **RESTAURANTE:ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO** | | |
| DIRECCIÓN: | **CL 81 SUR Nº66-180** | TELÉFONO: | **3108554532** |
| MUESTRA PROCEDENTE DE: | **EL AGRADO** | DEPARTAMENTO: | **HUILA** |
| LUGAR TOMA DE LA MUESTRA: | **RESTAURANTE:ESCUELA DE POLICIA"CARLOS EUGENIO RESTREPO"** | TIPO DE MUESTRA: | **AGUA RESIDUAL NO DOMÉSTICA** |
| PUNTO DE CAPTACIÓN: | **SALIDA TRAMPA DE GRASAS** | | |
| FECHA Y HORA DE MUESTREO: | **2024-05-24 09:00 - 17:00 H** | FECHA RECEPCIÓN: | **2024-05-25** |

### RESULTADOS

| *ENSAYO* | *FEC-ANALISIS* | *TECNICA DE ANALISIS* | *REFERENCIA* | *RESULTADO* |
|---|---|---|---|---|
| a. ACEITES Y GRASAS | 2024-06-04 | Gravimetría | SM 5520 D. SM 23rd ed 2017 | 26 mg/L |
| a. DEMANDA BIOQUÍMICA DE OXÍGENO (DBO) | 2024-05-25 | Electrometría | SM 5210 B, 4500-O G. SM 23rd ed 2017 | 1445 mg O2/L |
| a. DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO (DQO) | 2024-05-29 | Volumetría | SM 5220 B. SM 23rd ed 2017 | 1931 mg O2/L |
| a. SOLIDOS SUSPENDIDOS TOTALES | 2024-05-27 | Gravimetría | SM 2540 D. SM 23rd ed 2017 | 264 mg/L |
| a. SURFACTANTES ANIÓNICOS COMO SAAM | 2024-05-25 | Fotometría | SM 5540 C. SM 23rd ed 2017 | 5,56 mg SAAM/L |

**OBSERVACIONES:** Muestra entregada por el cliente.

Referencia (SM): Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater.

a. Ensayo(s) de laboratorio acreditado(s) en Analquim Ltda. Resoluciones de acreditación Nº0107 de Enero de 2024 y Nº0322 de Abril de 2024. IDEAM

Nota: Analquim Ltda no se hace responsable de la información proporcionada por el cliente (Señor(es), Dirección, Teléfono, Muestra procedente de, Departamento, Lugar toma de la muestra, Tipo de muestra,

Punto de captación, Fecha y hora de muestreo) ni de las condiciones al momento de la toma (preservación o recipiente no entregado por Analquim LTDA) que puedan afectar la validez del resultado.

El parámetro de surfactantes es reportado como SAAM calculado como LSS. (peso 288,38 g/mol).

El presente documento no podrá ser reproducido parcialmente y es válido únicamente si tiene firma.

Si desea verificar el Informe de Resultados, puede comunicarse al correo controldeproyectos@analquim.com

**NOTA:** Los resultados del presente informe hacen referencia únicamente a la muestra analizada.

**Liza Bibiana Rodriguez**
**Director de laboratorio**

Bogotá, 2024-06-20
**FECHA DE EXPEDICIÓN**

ANQ-PL-071-1 V3

**FIN DE FIRMAS**

El plazo limite para cualquier observación sobre los resultados de este informe, es de 5 dias hábiles contados a partir de la fecha de expedición del mismo.

CEA.3.0-07
16-ECD-003
1096746639

**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL**
POLICÍA NACIONAL
ESC DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
JEFATURA ADMINISTRATIVA ESCER

SUDIE-JEFAD - 29.25

La Estrella, 14 de junio de 2024

Señor (a) teniente coronel
KATHERINE ESPERANZA ZAMUDIO RIOS
Director (A) Escuela
CL 81 SUR 66-180 KILOMETRO 1 VIA EL MORRON BLOQUE ADMINISTRATIVO UP
La Estrella

Asunto: informe de actividades revista contrato de arrendamiento 80-1-30099-23 restaurante ESCER

En atención a la ejecución del contrato de arrendamiento 80-1-30099-23, cuyo objeto es "arrendamiento de un local con un espacio de 570 metros cuadrados (m2) en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, destinado a la prestación del servicio de restaurante para estudiantes y auxiliares de policía", respetuosamente me permito informar a mi coronel, las actividades adelantadas durante la revista que se llevó a cabo en el restaurante de este campus universitario, con el fin de verificar las calidad de los productos utilizados para la preparación y suministro de los alimentos al personal, de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas en dicho contrato, así:

1. Se realizó la verificación de marcas, fechas de vencimiento, rotulación de los productos; así como las condiciones óptimas de conservación y almacenamiento.

2. Igualmente, se constató que los alimentos como carnes, pollo y productos congelados cumplieran con la cadena de frío y las condiciones adecuadas para su almacenamiento.

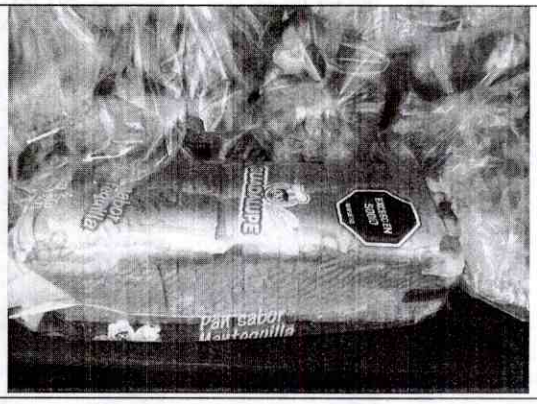
**Registro fotográfico**





**Registro fotográfico**







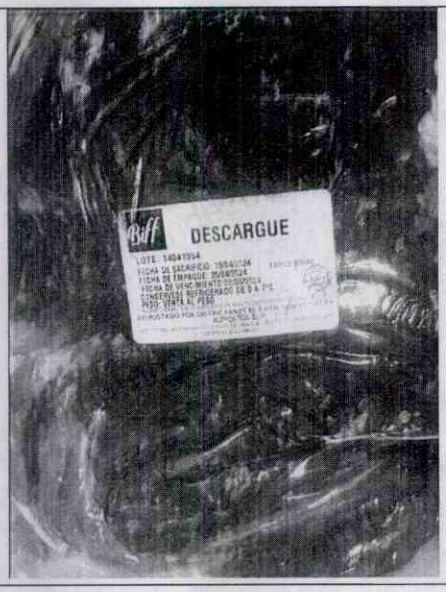













Atentamente,

...

Firmado digitalmente por:
Nombre: Alejandro Esteban Cortinez Villa
Grado: Capitan
Cargo: Jefe Administrativo (A)
Cédula: 98704400
Dependencia: Jefatura Administrativa Escer
Unidad: Esc De Policia Carlos Eugenio Restrepo
Correo: alejandro.cortinez@correo.policia.gov.co
14/06/2024 3:25:26 p. m.

Anexo: no

CL 81 SUR 66-180 KILOMETRO 1 VIA EL MORRON
BLOQUE ADMINISTRATIVO UP
Teléfono: 2799400
escer.arsea@policia.gov.co
www.policia.gov.co

**INFORMACIÓN PÚBLICA**

**JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA**
**NIT. 79.291.714-5**

La Estrella - Antioquia, 24 de junio de 2024

Señores:
**POLICIA NACIONAL**
**ESCUELA DE POLICIA ESCER**
**Capitán Alejandro Esteban Cortínez Villa**
Supervisor Contrato

Cordialmente me permito comunicarle que de acuerdo con lo establecido en el contrato he suministrado mensualmente una comida especial 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.

Además, se les suministra un postre al personal que cumple años, ya sea auxiliares, estudiantes o uniformados

Atentamente,

Jorge Humberto Muñoz C.
Representante Legal

Calle 25 B No. 74-34 Barrio Modelia, Colombia
Tel. 263 31 90 - 3108554532

**LUIS CARLOS POSADA ZAPATA**
**CC. 70.001.788**

**EL SUSCRITO**

**CERTIFICA QUE:**

El señor **LUIS CARLOS POSADA ZAPATA** realizo la recolección, transporte y disposición final de residuos orgánicos producidos por el casino de la **ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO** correspondientes al mes de **MAYO** del 2023, casino que es administrado por el señor **Jorge Humberto Muñoz Correa** con **Nit:79.291.714-5**

Los residuos orgánicos recolectados son destinados a procesos de aprovechamiento como compostaje.

Se expide la presente a los treinta y un **(31)** días del mes de mayo de 2024 en la estrella- Antioquia, con destino a solicitud del interesado.

**LUIS CARLOS POSADA ZAPATA**
**CC. 70.001.788**
**Dirección: Finca el Morrón – La estrella**
**Cel: 314741144**

REPUBLICA DE COLOMBIA
Ley 73 de 1979

**No. MND 00399**

Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética

MATRICULA PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA DIETISTA



**Fernández Molina**
**Claudia Liliana**
C.C. **51.851.445**
Pontificia Universidad Javeriana
Acta No. **01** Fecha **05/02/2003**

**PRESIDENTE**

# ESCER

## MENU 1

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| DESAYUNO | DESAYUNO | DESAYUNO | DESAYUNO | DESAYUNO | DESAYUNO | DESAYUNO |
| ARROZ<br>HUEVOS RANCHEROS<br>PAN<br>CHOCOLATE<br>BOCADILLO | CALENTADO DE LENTEJAS<br>HUEVOS REVUELTOS<br>PAN<br>CAFÉ | ARROZ<br>HUEVOS CON JAMON<br>PAN DULCE<br>CAFÉ CON LECHE | CHORIZO<br>AREPA MEDIA TELA<br>FRUTA<br>CAFÉ | HUEVOS PERICOS<br>TOSTADAS<br>BOCADILLO<br>AVENA | CALDO DE CARNE<br>ARROZ<br>PAN<br>BOCADILLO Ò FRUTA<br>AGUA DE PANELA | CALENTADO DE FRIJOL<br>HUEVO COCIDO<br>PAN<br>CAFÉ |
| ALMUERZO | ALMUERZO | ALMUERZO | ALMUERZO | ALMUERZO | ALMUERZO | ALMUERZO |
| ARROZ<br>LENTEJAS<br>POLLO VARIADO<br>ENSALADA<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ CON POLLO<br>CONSOME DE POLLO<br>ENSALADA VERDE<br>PLATANO ASADO Ò AREPA<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ<br>FRIJOLES<br>CHORIZO<br>AREPA<br>JUGO O LIMONADA | ARROZ<br>GARBANZOS<br>POLLO VARIADO<br>ENSALADA VERDE<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ MIIXTO<br>CONSOME DE POLLO<br>TAJADAS DE PLATANO<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ<br>CARNE CON VERDURAS<br>AREPA<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ<br>SOPA DE SANCOCHO<br>CARNE ASADA DE CERDO<br>ENSALADA VERDE<br>JUGO Ó LIMONADA |
| CENA | CENA | CENA | CENA | CENA | CENA | CENA |
| ARROZ<br>SALCHICHON<br>TAJADAS MADURAS<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ<br>CARNE DESMECHADA<br>TAJADAS MADURAS Ò AREPA<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ<br>LENTEJAS<br>CARNE DE HAMBURGUESA<br>PAPA CRIOLLA<br>JUGO Ó LIMONADA | ESPAGUETTI CON CARNE EN SALSA<br>BOLOÑESA<br>TAJADA DE PAN<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ<br>ARVEJA<br>CHORIZO<br>JUGO Ó LIMONADA | HAMBURGUESA<br>JUGO | ARROZ<br>LENTEJAS<br>POLLO VARIADO<br>AREPA<br>JUGO Ó LIMONADA |
| REFRIGERIOS | REFRIGERIOS | REFRIGERIOS | REFRIGERIOS | REFRIGERIOS | REFRIGERIOS | REFRIGERIOS |
| COLADA DE AVENA<br>PAN NEVADO | CAFE CON LECHE<br>PAN COCO | JUGO DE FRUTA<br>GALLETA WAFER | AGUA DE PANELA CON LECHE<br>ROSCON DE AREQUIPE | AVENA EN HOJUELAS<br>TORTA DE CHOCOLATE | CAFÉ CON LECHE<br>PAN CAÑA | JUGO DE CAJITA<br>PAN SALCHICHA |

**CLAUDIA LILIANA FERNANDEZ MOLINA**
**Nutricionista Dietista**
**Matricula profesional No. 00399**
**C.C. 51.851.445**

**JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA**
**Contratista**
**Nit:79.291.714-5**

# ESCER

## MENU 2

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESAYUNO** | **DESAYUNO** | **DESAYUNO** | **DESAYUNO** | **DESAYUNO** | **DESAYUNO** | **DESAYUNO** |
| CALDO DE POLLO<br>ARROZ<br>PAN<br>CHOCOLATE NEGRO | HUEVOS PERICOS<br>ARROZ<br>TORTA DE CHOCOLATE<br>AVENA | CALENTADO DE FRIJOL<br>HUEVOS REVUELTOS<br>PAN<br>AGUA DE PANELA | HUEVOS CON MAIZ<br>TOSTADA<br>AVENA<br>FRUTA | CALDO DE CARNE<br>ARROZ<br>PAN<br>BOCADILLO<br>CAFÉ CON LECHE | HUEVOS CON SALCHICHA<br>AREPA MEDIA TELA<br>MILO CALIENTE<br>BOCADILLO | CALENTADO DE LENTEJAS<br>HUEVOS REVUELTOS<br>PAN<br>CHOCOLATE |
| **ALMUERZO** | **ALMUERZO** | **ALMUERZO** | **ALMUERZO** | **ALMUERZO** | **ALMUERZO** | **ALMUERZO** |
| ARROZ<br>CARNE EN SALSA BOLOÑESA<br>ENSALADA<br>AREPA<br>JUGO Ò LIMONADA | ARROZ<br>SOPA O CREMA<br>CARNE DE CERDO ASADA<br>ENSALADA<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ CON POLLO<br>CONSOME DE POLLO<br>TAJADAS DE PLATANO<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ<br>SOPA DE AJIACO<br>POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES<br>ENSALADA<br>JUGO Ò LIMONADA | ARROZ<br>FRIJOL<br>CARNE MOLIDA<br>AREPA Ò PLATANO<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ<br>CONSOME<br>POLLO (VARIADO)<br>ENSALADA DULCE<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ MIXTO<br>CONSOME DE POLLO<br>TAJADAS DE PLATANO<br>JUGO Ò LIMONADA |
| **CENA** | **CENA** | **CENA** | **CENA** | **CENA** | **CENA** | **CENA** |
| ARROZ<br>ESPAGUETTI<br>SALCHICHA<br>TAJADAS DE PLATANO<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ<br>ARVEJA<br>CHORIZO<br>PAPA CRIOLLA<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ<br>ESPAGUETTI CON CARNE EN SALSA<br>BOLOÑESA<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ<br>HUEVOS COCIDO SALCHICHA<br>TAJADA DE PLATANO<br>AGUA DE PANELA CALIENTE | PERRO CALIENTE<br>JUGO | ARROZ<br>LENTEJAS<br>CARNE DE HAMBURGUESA<br>JUGO Ó LIMONADA | ARROZ<br>MACARRONES<br>CHORIZO<br>JUGO Ó LIMONADA |
| **REFRIGERIOS** | **REFRIGERIOS** | **REFRIGERIOS** | **REFRIGERIOS** | **REFRIGERIOS** | **REFRIGERIOS** | **REFRIGERIOS** |
| MILO FRIO<br>PAN CON JAMON | JUGO DE FRUTA<br>GALLETA MUU | AVENA EN HOJUELAS<br>MANTECADA | JUGO DE CAJITA<br>PAN DE QUESO | COLADA DE AVENA<br>NEGRO | AGUA DE PANELA CON LECHE<br>ROSCON DE BOCADILLO | CAFÉ CON LECHE<br>PAN PERA DE BOCADILLO |

**CLAUDIA LILIANA FERNANDEZ MOLINA**
**Nutricionista Dietista**
**Matricula profesional No. 00399**
**C.C. 51.851.445**

**JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA**
**Contratista**
**Nit:79.291.714-5**