GS-2024 – 003803 SUDIE JEFAD

La Estrella, 06 de septiembre 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	**03/08/2024**	**Hasta**	**02/09/2024**

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.

Mediante comunicación oficial No. GS-2024-003342-ESCER del 01/08/2024 se solicita el cambio de supervisor del contrato, por salida a vacaciones del titular, para que sea designada la señora Mayor LORENA LONDOÑO HIDALGO Comandante de Agrupación ESCER.

Mediante comunicación oficial No. GS-2024-012044-DIEPO del 15/08/2024, la señora Coronel RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA, Directora de Educación Policial, informa la designación como supervisora del contrato 80-1-30099-23 a la señora Mayor LORENA LONDOÑO HIDALGO Comandante de Agrupación ESCER.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 9**

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.

7. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/05/2024 y el 02/06/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-002629 ESCER del 25/06/2024.

8. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/06/2024 y el 02/07/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-002979 ESCER del 18/07/2024.

9. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/07/2024 y el 02/08/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-003402 ESCER del 08/08/2024.

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-2024-003702 ESCER del 02/09/2024 se solicitó el pago del servicio público de energía por $424.483,00.

5) Una vez recibida la minuta de alimentación, fue enviada a la Dirección de Educación Policial mediante comunicación GS-2024-003774 ESCER del día 04/09/2024.

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). 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 9472562983 con fecha de pago 02/09/2024, del periodo Pensión – agosto y Salud – septiembre.
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	SI	El arrendatario canceló canon de arrendamiento del mes (10) mediante consignación No. 3029655 del 02/09/2024 por $4.810.550,00; y pago de servicio de

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.		energía mediante consignación No. 2962051 del 02/09/2024 por $424.483 ,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 : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante.	SI	El arrendatario cuenta con las actas de entrega de dotación del personal, así: Acta del 01/11/2023 Acta del 14/05/2024 Acta del 20/07/2024 Acta del 24/07/2024 Acta del 20/08/2024 Acta del 28/08/2024 Para el presente informe se anexan las actas de los meses de julio y agosto.

- 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.		
El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico **e.** No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.	SI	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 hojas de vida de los operarios nuevos, exámenes médicos y formatos de estudio de confiabilidad.
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.	SI	Se han realizado los estudios de confiabilidad requeridos.
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. **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 no ha presentado novedades que requieran de 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. 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. DIMENSIONES: Largo: 69.00 cm  Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm, Peso: 33.00 kg Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
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 02/09/2024
El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	SI	El contratista cumple con 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. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	SI	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 informe de mantenimiento de la empresa AEF S.A.S del 31 de julio 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 anexa informe de mantenimiento de la empresa AEF S.A.S del 31 de julio 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 • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). • Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	Se anexa certificado con concepto favorable de la Secretaría de Salud del municipio de La Estrella, con fecha 18/07/2024.
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, de acuerdo a las visitas que se realizan periódicamente.
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	SI	No se ha requerido traslado de alimentación, el servicio se presta

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. Los vehículos deben cumplir con la Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. 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. 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 para vehículos que operen con gas natural vehicular. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. **Nota:** el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite trasportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo a un lugar diferente a la del ítem referente al - LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO del estudio previo.		directamente en las instalaciones de la unidad
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	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.

EQUIPOS Y UTENSILIOS. Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERÍA Y UTENSILIOS. • Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. **ASEO Y LIMPIEZA** COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. BAÑOS; Se debe tener un programa de limpieza y desinfección permanente de llevando registro respectivo. 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 • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	El contratista cumple con el procedimiento establecido para la eliminación de desechos, presentó el programa de manejo de residuos sólidos
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 $424.483, mediante consignación 1487459 del 02/09/2024

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	Se anexa certificado con concepto favorable de la Secretaría de Salud del municipio de La Estrella, con fecha 18/07/2024.
Generación de residuos orgánicos Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14 f). "*Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales.*"	SI	El contratista cumple con estas obligaciones, se cuenta con certificado del 31/08/2024
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. 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 009 y 010 del 24/08/2024. Empleados capacitados 12.
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 suministró la comida especial en el mes de agosto de 2024; de acuerdo a certificado del 02/09/2024.. 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 cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
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	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento y atiende los requerimientos del Responsable de SGSST de la unidad.

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		
Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Articulo 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: ESTANDARES PARA EMPRESAS DE 11 A 50 TRABAJADORES • responsable del SGSST. • Asignación de recursos para el SGSST. • Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales. • Conformación COSST. • Conformación Comité de Convivencia Laboral. • Programa Capacitación promoción y prevención PYP. • Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo firmada, fechada y comunicada al COSST. • Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con Archivo o retención documental del SGSST • Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud • Actividades de Promoción y Prevención en Salud • Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros- Periodicidad- Comunicación a Trabajador • Restricciones y recomendaciones médico laborales • Reporte de los accidentes de trabajo AT y enfermedad laboral • La ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo • Investigación de Accidentes AT, Incidentes IT y Enfermedad Laboral • Identificación de peligros con participación de todos los niveles de La empresa • Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas. • Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con Contratistas y subcontratistas. • Se cuenta con el Plan de Prevención y Preparación ante emergencias. • Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento

• 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 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. **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: • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados • Manejo de sustancias químicas • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) • Normativa ambiental • Saneamiento básico Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.	SI	El contratista presentó los soportes correspondientes
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: • Alcance • Objetivos • Responsables	SI	El contratista presento Programa de gestión ambiental

• Descripción de actividades • Cronograma • Indicadores que serán del control de la empresa contratista		
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. **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 16/08/2024
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. **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 Titulos 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 requerimiento. Se anexa certificado del 31/08/2024

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*). 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. **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	SI	Se cuenta con informe de monitoreo y caracterización de agua residual no doméstica, de la empresa Bam Ambiental SAS, del 25/06/2024, e informe de resultados de laboratorio de Analquim Ltda-IDEAM.

visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.		
Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se modifica la Resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", el arrendatario deberá: • Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. • Eliminar el uso de mezcladores plásticos. • Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.	SI	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 04/09/2024.
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: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento colocando el rótulo de identificación de las sustancias químicas utilizadas para el aseo

• Inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*. **Nota 1:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		

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 (304) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (62) 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	$ 52.916.100,00	91,67%
Valor total facturado	$ 52.916.100,00	91,67%
Valor facturado pendiente de pago		
Valor pagado	$ 52.916.100,00	91,67%

Valor pendiente de entrega	$ 4.810.500,00	8,33%

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 03/08/2024 al 02/09/2024	$4.810.550,00	Comprobante No. 1487459 del 02/09/2024	$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
8	3029653	Del 03/06/2024 al 02/07/2024	04/07/2024	$456.302,00	N/A
9	140 7601689	Del 03/07/2024 al 02/08/2024	05/08/2024	$475.071,00	N/A
10	1487459	Del 03/08/2024 al 02/09/2024	02/09/2024	$424.483,00	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_____

Mayor **LORENA LONDOÑO HIDALGO**
Comandante de Agrupación ESCER
Supervisora Contrato No. 80-1-30099-23
Correo electrónico: lorena.londono@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3203402844

Anexo:
- consignación pago canon arrendamiento (Comprobante No. 3029655 del 02/09/2024)
- consignación servicio energía (Comprobante No. 1487459 del 02/09/2024)
- solicitud pago servicios públicos agosto 2024 GS-2024-003702 ESCER del 02/09/2024
- planilla de pago seguridad social 9472562983
- certificado de fumigación empresa Profumigar del 02/09/2024
- certificado recolección residuos sólidos 31/08/2024
- informe de mantenimiento del 02/09/2024
- minuta de alimentación agosto 2024
- Certificado del menú especial del 02/09/2024
- Informe de mantenimiento de trampas de grasas del 31/07/2024
- Actas de capacitación 009 y 010 del 24/08/2024
- Actas de entrega de dotación operarios

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 3029655

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

110-018-16886-4

Ciudad: BOGOTA — Día: 12 — Mes: 09 — Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS

Nombre usuario del convenio: JORGE HUMBERTO FUNTE CARREÑO

Nro. Ident: 79791114 — Teléfono: 3108454878

Diligenciar sólo para pagos de PILA — Entidad

NIT/C.C del aportante

Espacio para sello o Timbre

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

Ref. 1	CODIGO 6078
Ref. 2	ARRENDAMIENTO
Ref. 3	DNAE 22
Ref. 4	

Cod. Aco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1	APRENDIZ FIC SEPT 24	
2		
3	ESTRELLA	
	Total Efectivo $	4810550
Cantidad ( )	Total Cheques $	
	Total Consignación $	4810550

$4,810,550.00

$4,810,550.00

$4,810,550.00

$.00

$.00

$.00

07/09/24 14:45:11

banco popular **COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.** 1487459

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: 02 | Mes: 09 | Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS

Nombre usuario del convenio: JORGE HUMBERTO [illegible]

Nro. Ident: 79791719 | Teléfono: [illegible]

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-esistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1	LA ESTELA SERVICIOS PUBLICOS	
2		
3	MES DE AGOSTO 124	
	Total Efectivo $	424 483
Cantidad ( )	Total Cheques $	
	Total Consignación $	424 483

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

1003405188

OFFIX NIT 900348...

BancoPopular 02/09/24 15:16:51
049 [illegible]
RECAUDOS RAZ01 RECAUDOS_NACIONALE

Consignante: ****8864
79291714
6028
22
$424,483.00
$.00
$.00
0
$424,483.00
$.00

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
COMANDO DE AGRUPACIÓN

No. GS-2024- 003702 **-ESCER**

La Estrella, 2 de septiembre 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 **AGOSTO** del presente año, se deberá realizar el pago de los servicios públicos domiciliarios del espacio en mención, por concepto de (*Energía)* el valor de **$ 424.483,00,** 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 periodo**	**Costo total KW promedio mes – Factura EPM**
Cálculo con base en el recibo de energía	Primer día del período **01/08/2024** Último día del período **31/08/2024**	641	$ 662,220	$ 424.483,00
Totales	**31 días**	**641**	**$ 662,220**	**$ 424.483,00**

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,

Mayor **LORENA LONDOÑO HIDALGO**
Supervisora Contrato 80-1-30099-23

Elaboró: Mayor Lorena Londoño Hidalgo
SUDIE-COAGU

Revisó: Mayor Lorena Londoño Hidalgo
SUDIE-COAGU

Fecha de elaboración:02/09//2024
Ubicación: Disco C/: 2024/informesdesupervisión

Calle 81 Sur 66-180- La Estrella
Teléfono: 3203402844
escer.companias@.policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

[redacted]ERALES 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
2024-08	2024-09	885428602	9472562983	E	2024/09/04	2024/09/02	BANCO CAJA SOCIAL		$23,385,600

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																					PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tao	vsp	cor	vst	sln	ige	vac	avp	vct	irt	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: LA ESTRELLA (20 Afiliados)																										**$19,976,670**	**$3,196,600**			**$19,976,670**	**$799,400**			**$19,976,670**	**$799,400**			**$19,976,670**		**$486,400**		**$0**	**$0**		**$5,281,800**
Centro de Trabajo: LA ESTRELLA (20 Afiliados)																										**$19,976,670**	**$3,196,600**			**$19,976,670**	**$799,400**			**$19,976,670**	**$799,400**			**$19,976,670**		**$486,400**		**$0**	**$0**		**$5,281,800**
Ciudad: LA ESTRELLA Depto: ANTIOQUIA (20 Afiliados)																										$19,976,670	$3,196,600			$19,976,670	$799,400			$19,976,670	$799,400			$19,976,670		$486,400		$0	$0		$5,281,800
1	CC	1025644983	CANO TABARES KAREN DANIELA																						25-14	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
2	CC	1105683643	CANO TABARES KELLY TATIANA												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
3	CC	1105683643	CANO TABARES KELLY TATIANA																						23020 1	29	$1,256,667	$201,100	EPS010	29	$1,256,667	$50,300	CCF04	29	$1,256,667	$50,300	14-7	29	$1,256,667	2.436%	$30,700	29	$0	$0	Si	$332,400
4	CC	1027880517	CARDONA BOLIVAR MARCELA																						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
5	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
6	PT	6440814	CEDEÑO COLINA KEINYS DEL VALLE	X																					23020 1	1	$43,334	$7,000	EPS040	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
7	CC	39412350	CORDOBA MUÑOZ CLARA EUNICE			X																			23020 1	6	$260,000	$41,600	EPS037	6	$260,000	$10,400	CCF04	6	$260,000	$10,400	14-7	6	$260,000	2.436%	$6,400	6	$0	$0	Si	$68,800
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	4	$173,334	$27,800	EPS040	4	$173,334	$7,000	CCF04	4	$173,334	$7,000	14-7	4	$173,334	2.436%	$4,300	4	$0	$0	Si	$46,100
10	PT	4608282	GARCIA ALZATE DIEGO BENJAMIN																						23020 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
11	CC	1045113506	GARZON MEDINA MARY LUZ			X																			23030 1	21	$910,000	$145,600	EPS040	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
12	CC	1128444038	GONZALEZ CANO KATHERIN																						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
13	CC	65704865	GUZMAN MENDOZA SOL YANETH																						23020 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
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	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
16	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
17	CC	1017235274	RAMIREZ NOREÑA ANGIE JULIE	X		X																			23020 1	1	$43,334	$7,000	EPS040	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
18	CC	1070601070	RINCON CARTAGENA MARIA ALEJANDRA																						23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS005	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	CC	1036680041	TAMAYO DEL VALLE BRENDA MANUELA																						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
21	CC	50943314	VERTEL JIMENEZ SIXTA ROSA	X																					23020 1	8	$346,667	$55,500	EPS010	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
Total			**Afiliados(20)**																							$19,976,670	$3,196,600			$19,976,670	$799,400			$19,976,670	$799,400			$19,976,670		$486,400		$0	$0		$5,281,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				20	$3,196,600
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2	$416,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	2	$353,600

RESUMEN DE PAGO					
RIESGO	**CODIGO**	**NIT**	**DV**	**AFILIADOS**	**VALOR LIQUIDADO**
PROTECCION	230201	800,229,739	0	16	$2,427,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				20	$486,400
SEGUROS BOLIVAR	14-7	860,002,503	2	20	$486,400
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				20	$799,400
COMFAMA	CCF04	890,900,841	9	20	$799,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				20	$799,400
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	7	$326,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$10,400
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	2	$104,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$52,000
SAVIA SALUD	EPS040	900,604,350	0	9	$307,000
TOTAL				**20**	**$5,281,800**

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

La estrella, Antioquia 02 de septiembre de 2024

Mayor
Lorena Londoño Hidalgo
Supervisor de Contratos
CALLE 81 SUR Nº 66-180
LA ESTRELLA

Asunto: Informe de Fumigación

Comedidamente me permito enviar a la señora Mayor 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 20 de septiembre 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

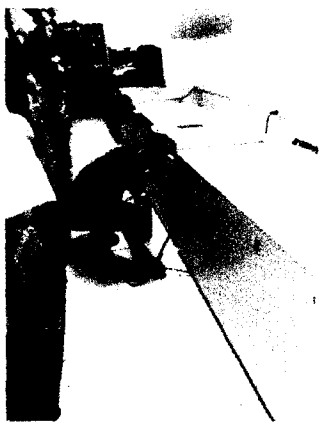
CERTIFICACIÓN

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:	20 de agosto de 2024
Fecha de vencimiento:	20 de septiembre 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.

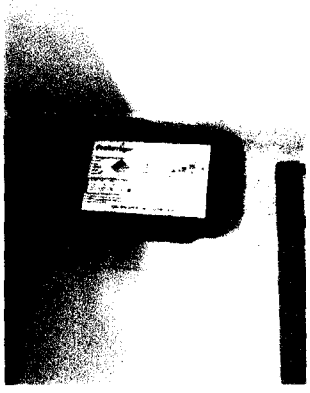
Diego Taborda

Diego Armando Taborda
Representante Legal

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

Profumigar

DIAGNÓSTICO FOTOGRÁFICO 20 DE AGOSTO DE 2024



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

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 **AGOSTO** del 2024, 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 agosto de 2024 en la estrella- Antioquia, con destino a solicitud del interesado.

Luis Carlos Posada Z

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

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

La estrella, Antioquia 02 de septiembre de 2024

Mayor
Lorena Londoño Hidalgo
Supervisora de Contratos
CALLE 81 SUR Nº 66-180
LA ESTRELLA

Asunto: Informe de mantenimiento.

Comedidamente me permito enviar a la Mayor las actividades de mantenimiento correspondientes a cuarto frio, estufas, marmas, neveras y campana extractora 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 16 de agosto 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°	0622
Fecha:	16/008/2024	CADUCIDAD	N/A		

Señores:	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 Y CAVA.

N°	ITEM	DETALLE
1	MANTENIMIENTO DE INFRIADORES Y CONGELADORES Y NEVERA	SIETE
2	MANTEMIENTO CABA DE REFRIGERACIÓN	UNO
3	CAMBIO DE LLAVE VALVULA DE FOGÒN INDUSTRIAL	UNO
4	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE PANELES Y CAMPATA EXTRACTORA CON VENTILADORES	UNO
5	QUÍMICOS UTILIZADOS	ÁCIDO DESINCRUSTANTE BIO DEGRADABLE – AGUA.
6	OTROS ELEMENTOS	CAMBIO DE REPUESTOS AVERIADOS.

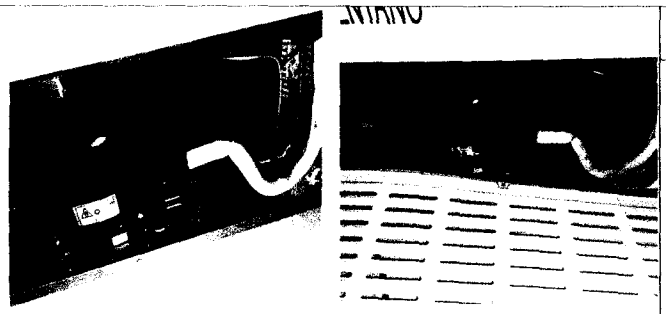
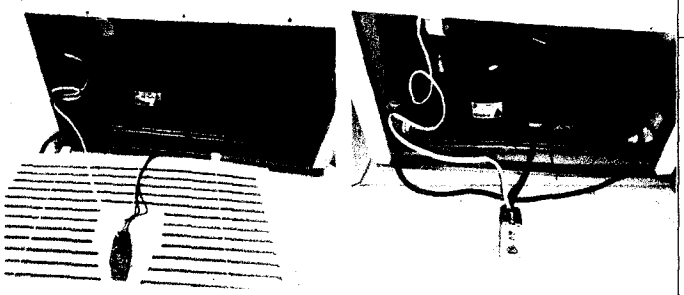
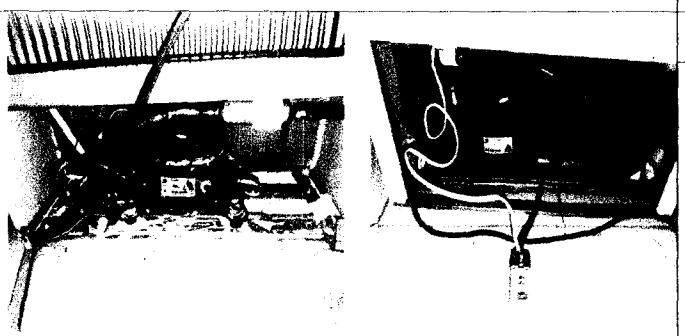
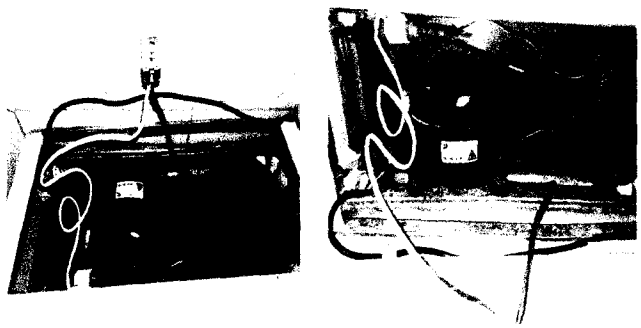
EQUIPOS E INSUMOS UTILIZADOS

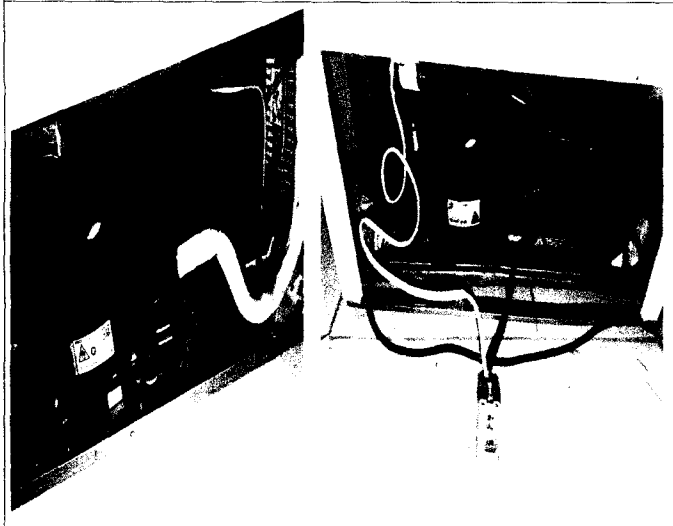
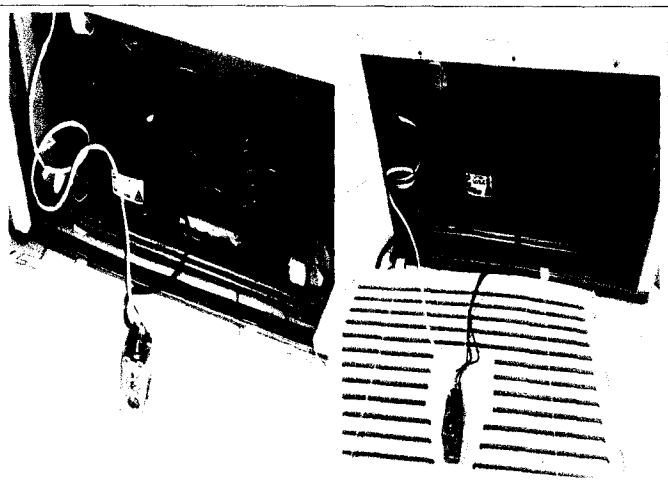
1. Herramienta mecánica
2. Cepillos de acero
3. Esponjilla de acero
4. Guantes de látex
5. Cepillos de acero
6. Gorros
7. Tapabocas
8. Baldes
9. Mangueras
10. Manómetro

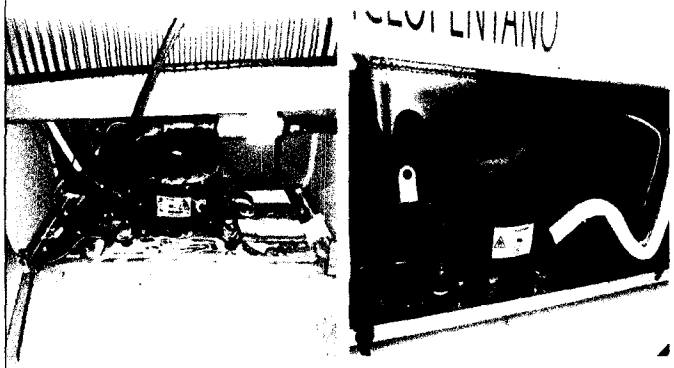
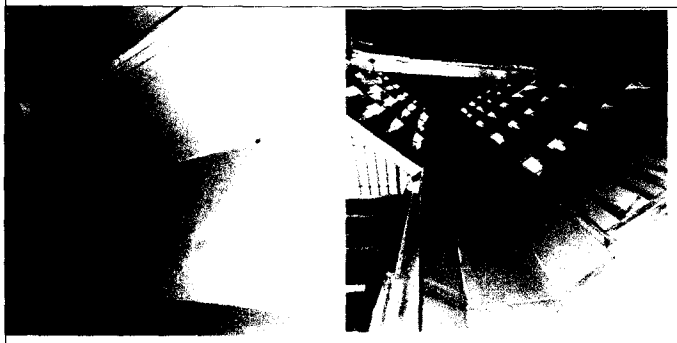
PROCEDIMIENTO REALIZADO

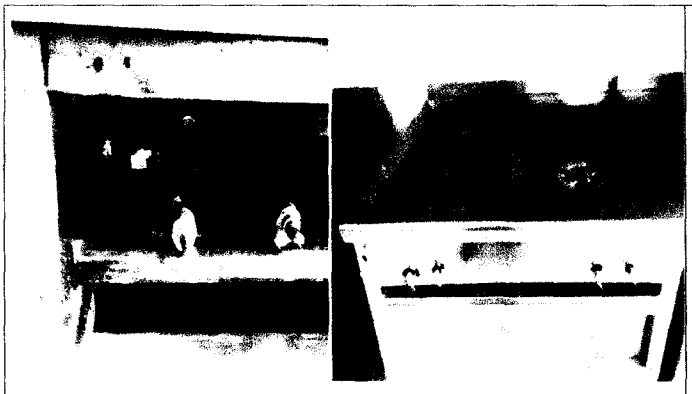
1	Limpieza manual interior y exterior de los equipos materiales no abrasivos

2	Lavado con agua potable - extracción de grasa
3	Lavado manual y aplicado de ácido desincrustante biodegradable

REGISTRO FOTOGRAFICO	
	DESCRIPCIÓN
	Lavado completo de enfriador congelador motor y sistema de refrigeración número 1.
	DESCRIPCIÓN
	Lavado completo de enfriador congelador motor y sistema de refrigeración número 2.
	DESCRIPCIÓN
	Lavado completo de enfriador congelador motor y sistema de refrigeración número 3.
	DESCRIPCIÓN
	Lavado completo de enfriador congelador motor y sistema de refrigeración número 4.

	DESCRIPCIÓN Lavado completo de enfriador congelador motor y sistema de refrigeración número 5.
	DESCRIPCIÓN Lavado completo de enfriador congelador motor y sistema de refrigeración número 6.
	DESCRIPCIÓN

	Lavado completo de enfriador congelador motor y sistema de refrigeración número 7.
	DESCRIPCIÓN Lavado completo de campana extractora y desengrase general con paneles y ventilador 1.
	DESCRIPCIÓN Lavado completo del ventilador, motor y sistema de refrigeración de la cava 1.

	DESCRIPCIÓN Cambio de válvula de fogón industrial 1.

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 FUNCIONARIO QUE REALIZA MANTENIMIENTO

WILSON ANDRES ZAPATA LOPEZ

ESCER

MENU 1

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

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

JORGE HUMBERTO MUNOZ 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 ARROZ PAN CHOCOLATE NEGRO	HUEVOS PERICOS ARROZ TORTA DE CHOCOLATE AVENA	CALENTADO DE FRIJOL HUEVOS REVUELTOS PAN AGUA DE PANELA	ARROZ HUEVOS CON MAIZ TOSTADA AVENA FRUTA	CALDO DE CARNE ARROZ PAN BOCADILLO CAFÉ CON LECHE	HUEVOS CON SALCHICHA AREPA MEDIA TELA MILO CALIENTE BOCADILLO	CALENTADO DE LENTEJAS HUEVOS REVUELTOS PAN CHOCOLATE
ALMUERZO	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**
ARROZ CARNE EN SALSA BOLOÑESA ENSALADA AREPA JUGO Ó LIMONADA	ARROZ SOPA O CREMA CARNE DE CERDO ASADA ENSALADA ROJA JUGO Ó LIMONADA	ARROZ CON POLLO CONSOME DE POLLO TAJADAS DE PLATANO JUGO Ó LIMONADA	ARROZ SOPA DE AJIACO POLLO FRITO ENSALADA JUGO Ó LIMONADA	ARROZ FRIJOL CARNE MOLIDA AREPA Ó PLATANO JUGO Ó LIMONADA	ARROZ CONSOME POLLO (VARIADO) ENSALADA DULCE JUGO Ó LIMONADA	ARROZ MIXTO CONSOME DE POLLO TAJADAS DE PLATANO JUGO Ó LIMONADA
CENA	**CENA**	**CENA**	**CENA**	**CENA**	**CENA**	**CENA**
ARROZ ESPAGUETTI SALCHICHA TAJADAS DE PLATANO JUGO Ó LIMONADA	ARROZ ENSALADA DE PAPA CHORIZO TAJADA DE PLATANO JUGO Ó LIMONADA	ARROZ ESPAGUETTI CON CARNE EN SALSA BOLOÑESA JUGO Ó LIMONADA	ARROZ LENTEJAS CARNE DE HAMBURGUESA JUGO Ó LIMONADA	ARROZ HUEVOS COCIDO SALCHICHA TAJADA DE PLATANO AGUA DE PANELA CALIENTE	PERRO CALIENTE JUGO	ARROZ MACARRONES CHORIZO JUGO Ó LIMONADA
REFRIGERIOS	**REFRIGERIOS**	**REFRIGERIOS**	**REFRIGERIOS**	**REFRIGERIOS**	**REFRIGERIOS**	**REFRIGERIOS**
MILO FRIO PAN CON JAMON	JUGO DE FRUTA GALLETA MUU	AVENA EN HOJUELAS MANTECADA	JUGO DE CAJITA PAN DE QUESO	COLADA DE AVENA NEGRO	AGUA DE PANELA CON LECHE ROSCON DE BOCADILLO	CAFÉ CON LECHE PAN PERA DE BOCADILLO

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

JORGE HUMBERTO MUNOZ CORREA
Contratista
Nit:79.291.714-5

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

La estrella, Antioquia 02 de septiembre de 2024

Señores:
POLICIA NACIONAL ESCUELA DE POLICIA ESCER
Mayor
Lorena Londoño Hidalgo
Supervisora de Contratos
CALLE 81 SUR Nº 66-180
LA ESTRELLA

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 HUMBERO MUÑOZ CORREA
REPRESENTANTE LEGAL

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT. 79.291.714-5

La estrella, Antioquia 04 de septiembre de 2024

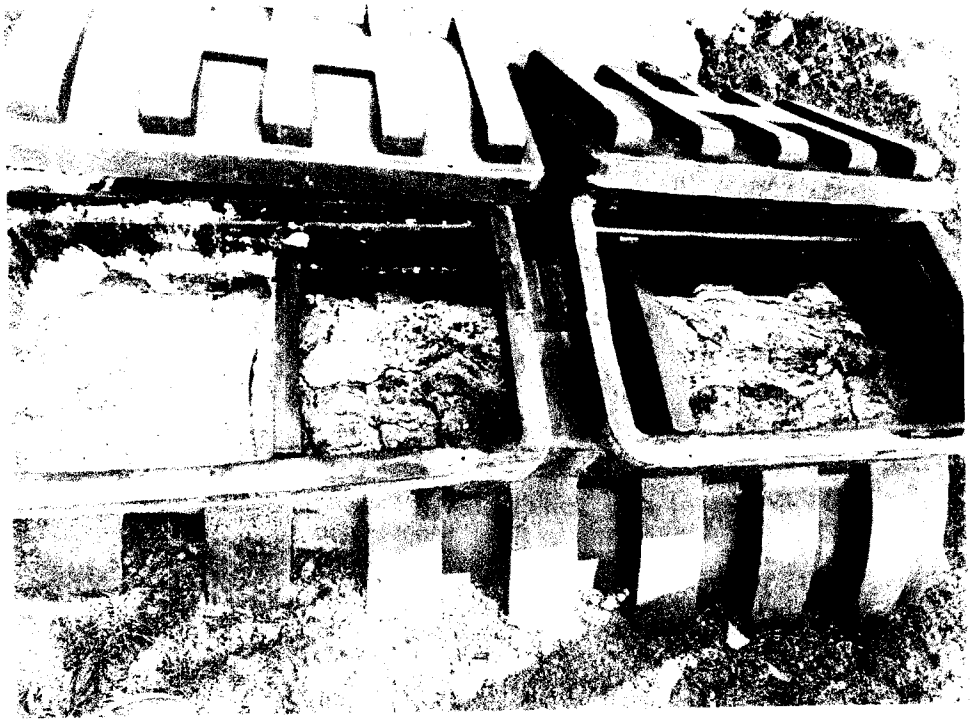
Mayor
Lorena Londoño Hidalgo
Supervisor de Contratos
CALLE 81 SUR Nº 66-180
LA ESTRELLA

Asunto: Informe de Mantenimiento de trampa de Grasa

Comedidamente me permito enviar a la señora Mayor las actividades sanitarias correspondientes al plan de saneamiento básico, registrando el Mantenimiento de trampa de Grasas en cocina e instalaciones del comedor estudiantes de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo realizada el 8 de julio 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





APPLIED ENGENIEERING FORCE
AEF S.A.S

Medio Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo y Biomédica

Bogotá D. C., 31 de julio 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 lunes 8 de julio 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 3.190 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.

Cel. 3114995683
Email. info.aefsas@gmail.com

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 3190 litros de agua lodosa con alto contenido en grasas.

RECOMENDACIONES

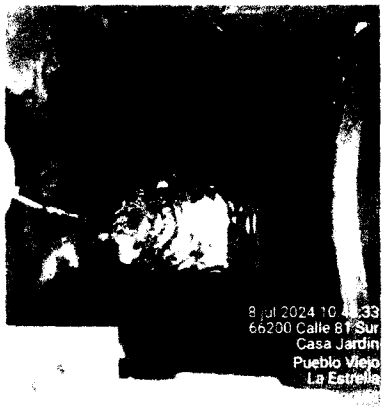
1. Realizar chequeo y mantenimiento periódico para garantizar el buen funcionamiento.
2. No sobrellenar el sistema y el área de drenaje, evitando el uso desmesurado de agua.
3. Se recomienda realizar mantenimiento a la trampa de grasas entre (2) dos meses evitando que se colapse o empiece a permitir 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.

APPLIED ENGENIEERING FORCE
AEF S.A.S

Medio Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo y Biomédica

REGISTRO FOTOGRÁFICO







Sin otro particular, agradezco por contratar nuestros servicios.

Atentamente,

Ing. ADRIANA MERCHÁN
Gerente
AEF SAS
Cel. 3114995683

Cel. 3114995683
Email. info.aefsas@gmail.com

Fecha:	La Estrella, 24 de agosto de 2024		
Hora de inicio:	09:00 AM	**Finalización:**	12:00 PM
Lugar:	Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		
ACTA 010 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 continúa 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.

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.

LIMENTO 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.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

ESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

Clasificación de alimentos para consumo humano. El Invima, a través de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA) de la Comisión Revisora, dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación de la presente resolución, propondrá al Ministerio de Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano, para lo cual tendrá en cuenta las definiciones de riesgo en salud pública para los alimentos, previstos en este acto.

DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.

4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

PRACTICAS HIGIENICAS, USO DE UNIFORMES Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Los siguientes son requisitos para el personal que trabaja en las instalaciones:

- ✓ Tener certificado médico ocupacional vigente
- ✓ Contar con el certificado vigente del curso de manipulación de alimentos.
- ✓ Higiene de manos (lavado con agua y jabón) por lo menos cada 30 minutos o cada vez que se cambie de actividad, cuando se manipulen basuras o cuando utilicen el baño.
- ✓ Uso de dotación de trabajo completa (delantal color claro, tapabocas quirúrgico y guantes)
- ✓ Mantener el cabello recogido y completamente cubierto por una malla o cofia.
- ✓ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

Las siguientes son recomendaciones de higiene para el personal y las instalaciones:

- ✓ No utilizar joyas, pulseras al momento de manipular los alimentos.
- ✓ No se permite fumar, comer, o masticar chicles en la zona de la cocina en la manipulación de los alimentos.
- ✓ Los trabajadores no deben hablar, toser o respirar sobre los alimentos o utensilios.
- ✓ Optimo estado locativo de enchapes, ventilación, iluminación, superficies, muebles equipos, dotación almacenamiento de alimentos e insumos y utensilios.
- ✓ Colocar avisos sobre las prácticas de higiene (lavado y desinfección y sobre las prohibiciones.

Para prevenir la contaminación de los alimentos, se debe priorizar la higiene del manipulador y poner en práctica este hábito.
Para lograrlo a continuación se explica cómo debe ser la higiene de las partes del cuerpo y los aspectos más importantes en el manipulador.

Aseo de manos

El manipulador siempre tiene contacto directo con los alimentos, por esto se debe tener mayor preocupación al manipularlos e incrementar la higiene en esta parte del cuerpo para lograrlo debe:

- ✓ Lavarse las manos antes de tocar los alimentos y cada vez que se cambie de actividad que indique que estas se han contaminado, por ejemplo después de ir al baño, tocarse alguna parte del cuerpo, estornudar o toser, tocar algún animal o tener contacto con los residuos sólidos.
- ✓ Mantener las uñas cortas, para evitar la acumulación de mugre, limpias, no deben llevarse pintadas ni tener joyas u objetos personales durante la manipulación del alimento.
- ✓ Si tiene algún tipo de corte o herida en las manos se deben proteger con guantes para evitar que tengan contacto con los alimentos.

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 año.

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.

Se prohíbe al personal utilizar anillos, collares, perfumes, esmalte, cremas durante la preparación de los alimentos para evitar contaminación.

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 010 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, 24 de agosto de 2024		
Hora de inicio:	09:00 horas	Hora de finalización:	12:00 horas
Lugar:	Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		

ACTA 010 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 Piran Cartagena	Administradora	1.090601090	3212225708	
2	Alba Marina Saez Marquez	auxiliar de cocina	46978042	3001189457	
3	Yorgineth Patiño Ramos	auxiliar de cocina	42100933	3192080464	
4	Marcela Cardona B.	Auxiliar de Cocina	1027886578	3507286498	
5	Mirleris Maidaly Jimenez	Auxiliar de cocina	6216905	3246245181	
6	Diego Benjamin Garcia Ariel	Auxiliar de cocina	1008282326		
7	Yulieimma Espinoza	auxiliar de cocina	5982025	3044260186	
8	Sirley rosa [illegible]	auxiliar de cocina	50963314	5211220	
9	Manuela Tamayo Del Valle	auxiliar de cocina	1036880491	3002877174	
10	Katherin Gonzalez Cano	Auxiliar de cocina	1128444038	3015436250	
11	Sol Yaneth Gozm	auxiliar de cocina	65704865	3148912242	
12	Kelly Tatiana Cano T.	Auxiliar de cocina	1105683643	3222205259	

Fecha:	La Estrella, 24 de agosto de 2024		
Hora de inicio:	10:00 AM	**Finalización:**	12:00 PM
Lugar:	Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		
ACTA 009 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 JULIO.			

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 junio.

2. Lectura del acta anterior 007 del 25/07/2024

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 julio.

Accidentalidad

Durante el mes de julio 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/A

Ausentismo.

Durante el mes de julio se registró el siguiente ausentismo, así;

No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**NÚMERO DE CEDULA**	**CLASE ACCIDENTE**	**DIAZ DE EXCUSA**	**FECHA DEL EVENTO**
01	MIRLENIS MAIDELY JIMENEZ	6216905	ENFERMEDAD GENERAL	3	10/07/0224 12/07/2024

La señora MIRLENIS MAIDELY JIMENEZ identificada con numero de cedula 6216905 consulto al médico el día 10/07/0224 en el hospital la estrella donde le generaron tres días de excusa por enfermedad general, la empresa Jorge Humberto Muñoz Correa otorga los tres 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 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.

Actividades.

Durante el mes de julio 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 julio 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
INES MARIA HERNANDEZ FUENTES.	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 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 Manifestarle a la persona que deja los objetos en lugares que corresponde para que los ubiquen donde debe ir.
SULEIMA ESPINOSA CRUSBER	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. Manifestarles a los compañeros de trabajo no abrir los congeladores cuando están acalorados por causa de estar en la zona caliente, es prohibido que	Manifestarles a los compañeros de trabajo el uso de los elementos de protección personal, guantes, toallas para bajar las ollas cuando están calientes. Mantener el piso seco en la zona caliente comprometiendo a todos los colaboradores para que cuando estén en esta zona mantengan el piso en optimas condiciones.

	el colaborar que este en zona caliente valla y abra los congeladores, esto para prevenir enfermedades por esta causa.	

Código de conducta de los colaboradores

Dar buen uso a los medios de comunicación personal, evitar hacer comentarios que afecte las relaciones interpersonales de los colaboradores en la empresa, no divulgar las cosas personales íntimas de cada colaborador para evitar conductas que afecten las buenas prácticas de convivencia.

Se prohíbe las relaciones sentimentales entre colaboradores, expresiones de afecto (besos, caricias entre otras expresiones).

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.

Riesgo físico.

Los riesgos físicos en el ámbito laboral son aquellos que pueden causar daño o lesiones al trabajador debido a condiciones o factores presentes en el entorno de trabajo. Estos riesgos pueden ser de naturaleza mecánica, ergonómica, química, biológica o física.

Los riesgos físicos mecánicos son aquellos relacionados con el uso de maquinaria, herramientas o equipos de trabajo. Pueden incluir atrapamientos, golpes, cortes, caídas de objetos, entre otros. Es importante que los trabajadores estén capacitados en el uso adecuado de estos elementos y que se implementen medidas de seguridad, como el uso de protecciones y el mantenimiento regular de los equipos.

Los riesgos físicos ergonómicos se refieren a las condiciones de trabajo que pueden causar fatiga, estrés o lesiones musculoesqueléticas. Estos riesgos están relacionados con la postura, los movimientos repetitivos, la carga física y la organización del trabajo. Es fundamental que los empleadores proporcionen mobiliario y equipos ergonómicos, realicen pausas activas y promuevan la rotación de tareas para prevenir este tipo de riesgos.

Los riesgos físicos químicos son aquellos asociados a la exposición a sustancias químicas peligrosas, como gases, vapores, polvos o líquidos. Estas sustancias pueden ingresar al organismo a través de la inhalación, la absorción cutánea o la ingestión, y pueden causar irritación, intoxicación o enfermedades a largo plazo. Es necesario implementar medidas de control, como la ventilación adecuada, el uso de equipos de protección personal y la sustitución de sustancias peligrosas por otras menos nocivas.

Los riesgos físicos en el ámbito laboral pueden tener un impacto significativo en la salud y seguridad de los trabajadores. Estos riesgos pueden incluir exposición a sustancias químicas peligrosas, ruido excesivo, vibraciones, radiaciones, temperaturas extremas y movimientos repetitivos.

Las temperaturas extremas pueden causar golpes de calor o hipotermia. Los movimientos repetitivos pueden dar lugar a lesiones por esfuerzo repetitivo y trastornos musculoesqueléticos.

Actividades de prevención riesgo físico.

Mantener una buena postura corporal al realizar actividades físicas, evitando movimientos bruscos y posturas incorrectas.

Realizar pausas activas durante la jornada laboral para estirar y relajar los músculos.

Evitar levantar objetos pesados sin la ayuda de herramientas o compañeros de trabajo.

Mantener los espacios limpios y ordenados para evitar caídas y tropiezos.

Utilizar señalización adecuada para advertir sobre posibles riesgos físicos, como zonas de peligro o pisos resbaladizos.

Implementar medidas de autocuidado para evitar contacto con superficies calientes, ollas, estufas, cucharas, cucharones que por causa del calor suba la temperatura.

Temperaturas extremas

La temperatura es un factor de riesgo que puede afectar a los trabajadores si presenta niveles excesivos de calor o de frío. Dependiendo de los niveles de temperatura ambiental se puede hablar de problemas de confort térmico o de problemas de estrés térmico. Dentro de las condiciones de trabajo, la temperatura es un factor determinante en el rendimiento de un trabajador. Temperaturas muy altas o demasiado bajas repercuten en el operador de manera perjudicial, no solo para su labor sino también en su salud.

Para estudios de temperatura el ser humano se modela como un cilindro con cubierta, que corresponde a la piel, los tejidos superficiales y las extremidades, con un núcleo correspondiente a los tejidos más profundos del tronco y la cabeza. Las temperaturas del núcleo presentan un intervalo pequeño alrededor de un valor normal de 37 °C y para intervalos entre 37.8 °C y 38.9 °C el desempeño cae de forma abrupta. Para temperaturas superiores a 40.6 °C el mecanismo de sudor puede fallar y causar una elevación rápida del núcleo y con el tiempo la muerte.

Registro fotográfico



Compromisos:

Se prohíbe las relaciones sentimentales entre los colaboradores de la empresa, cualquier afecto de cariño o manoseo en el comedor.

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.

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.

Dar buen uso a los medios de comunicación personales, evitar hacer comentarios que provengan de los medios de comunicación que tiene cada colaborador para no tener problemas internos que afecte el buen clima laboral en el comedor.

ACTA 009 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 JULIO.

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 009 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 JULIO.

Fecha:	La Estrella, 24 de agosto de 2024		
Hora de inicio:	10:00 horas	Hora de finalización:	12:00 horas
Lugar:	Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		

ACTA 009 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 JULIO.

ASISTENTES

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	No CÉDULA	TELÉFONO	FIRMA
1	Maria Alejandra Pinzon Cartagena	Administradora	1017660100	3212225708	
2	Diego Benjamin Garcia Alzate	Auxiliar de Cocina	1168080	3043	
3	Yuleñis Hernandez	Auxiliar de cocina	6216905	3246745[illegible]	
4	Marcela Cardona R.	Auxiliar de cocina	1027880577	350	
5	Luz Estella Calvo Cano	Auxiliar de Cocina	41100933	3192080464	
6	Alba Marina Saez Marquez	auxiliar de cocina	46978042	300 1160945	
7	Zuleima Espinoza	auxiliar de cocina	5982025	3044260187	
8	Katherin Gonzalez Cano	Auxiliar de cocina	1128444033	3015936250	
9	Sergio Restrepo Flores	Auxiliar de cocina	5640354	3[illegible]	
10	Manuela Tamayo Del Valle	Auxiliar de cocina	1036680041	3[illegible]	
11	Salvador Cano mendoza	Auxiliar de cocina	6570418[illegible]	3148912248	
12	Kelly Tatiana Cano Tabares	Auxiliar de cocina	1105683643	3222205159	

	ACTA DE ENTREGA DOTACIONES		
	Código: F-HSPR007-03		
	Versión: 0	**Fecha de Emisión** 01/11/2023	**Página:** 1 de 1

La estrella, Antioquia 20 **de** 07 **de** 2024

SEÑOR (a): Brenda Manuela Tamayo del Valle.

CC.: 1.036.680.041

Se hace entrega de los siguientes elementos de dotación:

ELEMENTO	TALLA	CANTIDAD
OVEROL 2 PIEZAS	M	2
ZAPATOS	36	1
BUZO Y BATA	M	2
PETOS	T/U	1

La dotación suministrada por la empresa es de uso obligatorio, al momento de retiro de la compañía la dotación debe ser entregada al administrador del comedor de la escuela.

Agradezco la atención prestada.

Cordialmente,

ENTREGA:	RECIBE:
ALEJANDRA RINCON Supervisora JHMC	**TRABAJADOR** Auxiliar de cocina.

	ACTA DE ENTREGA DOTACIONES		
	Código: F-HSPR007-03		
	Versión: 0	**Fecha de Emisión** 01/11/2023	**Página:** 1 de 1

La estrella, Antioquia 24 **de** 07 **de** 2024

SEÑOR (a): Marcela Cardona Bolivar

CC.: 1.027.880.514.

Se hace entrega de los siguientes elementos de dotación:

ELEMENTO	TALLA	CANTIDAD
OVEROL 2 PIEZAS	L	2
ZAPATOS	37	1
BUZO Y BATA	L	2
PETOS	T/U	1

La dotación suministrada por la empresa es de uso obligatorio, al momento de retiro de la compañía la dotación debe ser entregada al administrador del comedor de la escuela.

Agradezco la atención prestada.

Cordialmente,

ENTREGA:	RECIBE:
	Marcela Cardona B.
ALEJANDRA RINCON Supervisora JHMC	**TRABAJADOR** Auxiliar de cocina.

JHMC	**ACTA DE ENTREGA DOTACIONES**		
	Código: F-HSPR007-03		
	Versión: 0	**Fecha de Emisión** **01**/11/2023	**Página:** 1 de 1

La estrella, Antioquia 20 **de** 08 **de** 2024

SEÑOR (a): Sixta Rosa Vertel Jimenez

CC.: 50.943.314

Se hace entrega de los siguientes elementos de dotación:

ELEMENTO	TALLA	CANTIDAD
OVEROL 2 PIEZAS		2
ZAPATOS		1
BUZO Y BATA		2
PETOS		1

La dotación suministrada por la empresa es de uso obligatorio, al momento de retiro de la compañía la dotación debe ser entregada al administrador del comedor de la escuela.

Agradezco la atención prestada.

Cordialmente,

ENTREGA:	RECIBE:
ALEJANDRA RINCON Supervisora JHMC	**TRABAJADOR** Auxiliar de cocina.

	ACTA DE ENTREGA DOTACIONES		
	Código: F-HSPR007-03		
	Versión: 0	**Fecha de Emisión** 01/11/2023	**Página:** 1 de 1

La estrella, Antioquia 28 **de** 08 **de** 2024

SEÑOR (a): Keiny del Valle Cadavid Colino

CC.: PPT. 6.440.814

Se hace entrega de los siguientes elementos de dotación:

ELEMENTO	TALLA	CANTIDAD
OVEROL 2 PIEZAS		2
ZAPATOS		1
BUZO Y BATA		2
PETOS		1

La dotación suministrada por la empresa es de uso obligatorio, al momento de retiro de la compañía la dotación debe ser entregada al administrador del comedor de la escuela.

Agradezco la atención prestada.

Cordialmente,

ENTREGA:	RECIBE:
ALEJANDRA RINCON Supervisora JHMC	**TRABAJADOR** Auxiliar de cocina.