GS-2024 – 004362 **SUDIE JEFAD 29.25**

La Estrella, 09 de octubre 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	**03/09/2024**	**Hasta**	**02/10/2024**

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 quien ejercicio funciones como supervisor para el periodo del 03/11/2023 al 31/07/2024.

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, atendiendo comunicación oficial No. GS-2024-003342-ESCER del 01/08/2024 mediante solicita el cambio de supervisor del contrato, por salida a vacaciones del titular

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 10**

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.

10. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/08/2024 y el 02/09/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-003803 ESCER del 06/09/2024.

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	El plazo de ejecución del presente proceso, será de doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la garantía única, previa aprobación del contrato por parte del contratista en la plataforma electrónica de contratación pública SECOP II.
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-2024-004246 ESCER del 01/10/2024 se solicitó el pago del servicio público de energía por $463.619,00.

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
1). Cumplir con el objeto contractual.	SI	
2). Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	SI	
3). Responder en los plazos que la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL establezca en cada caso, los	SI	

requerimientos de aclaración o de información que le formule.		
4). Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. 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 9474520719 con fecha de pago 02/10/2024, del periodo Pensión septiembre y Salud octubre.
5). Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única.	SI	
6). Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	
7). No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	
8). Cumplir con todas y cada una de las exigencias técnicas descritas en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" del contrato, según lo estipulado en su objeto.	SI	
9). Cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual.	SI	
10). Brindar capacitación al personal que tenga bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad específica que se desarrolle).	SI	
11). Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio de restaurante.	SI	
12). Restituir el bien inmueble a la terminación del plazo, o de sus prórrogas si las hubiere.	SI	
13). Restituir los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando	SI	

se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.		
14). Destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de restaurante.	SI	
15). Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio de restaurante, en la forma en que se describe en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS".	SI	
16). Cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del ARRENDATARIO en cuanto salario, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social, aportes parafiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral.	SI	
17). Mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios utilizados en el manejo de los alimentos.	SI	
18) Cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la Ley 9 de 1979.	SI	
19). Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general.	SI	
20). Al inicio del contrato, hacer entrega al supervisor del contrato el certificado de manipulación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio del personal ofrecido para la prestación del servicio de restaurante.	SI	El contratista presenta exámenes médicos que reposan en carpeta digital y/o física.
21). Responder por los accidentes, lesión y/o fallecimiento de sus empleados durante la prestación de los servicios en el inmueble arrendado.	SI	
22). Los elementos, productos y demás utilizados en la preparación de la alimentación deben ser elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera, transportada de forma higiénica y adecuada.	SI	
23). Cancelar el valor de los consumos que por servicios públicos se generen en el inmueble durante la vigencia del contrato. El supervisor del contrato, en asocio con el ARRENDATARIO y el profesional respectivo, tomará la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio.	SI	El arrendatario canceló el servicio de energía mediante consignación No. 2910453 del 01/10/2024 por $463.619,00
24). Enviar copia mensual al supervisor de contrato, la certificación del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con el respectivo recibo de pago.	SI	Se evidencia en la planilla 9474520719 con fecha de pago 02/10/2024, del periodo Pensión septiembre y Salud octubre.

25). Realizar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito de la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro. En este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar indemnización.	SI	
26). Pagar el valor del canon de arrendamiento en los términos dispuesto en el presente contrato. No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta que se efectúe el respectivo pago. El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Dirección de Educación Policial, el valor del canon de arrendamiento mensual de cuatro millones ochocientos diez mil quinientos cincuenta pesos ($4.810.550,00) IVA excluido, en forma anticipada, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la aprobación de la garantía única, en la cuenta corriente 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas, código convenio 6028, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso al supervisor del contrato. De igual manera, se deberá realizar el pago del servicio de energía de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.	SI	El arrendatario canceló el canon de arrendamiento mediante consignación No. 2910429 del 01/10/2024 por $4.810.550,00
27). Entregar copia del recibo de pago de los servicios públicos que se causen durante la vigencia del contrato al supervisor.	SI	El arrendatario canceló el servicio de energía mediante consignación No. 2910453 del 01/10/2024 por $463.619,00
28). No utilizar niños, niñas y adolescentes para la prestación del servicio, salvo las excepciones previstas en la Ley.	SI	
29). Mantener una lista de precios en lugar visible de cada uno de los productos a ofrecer.	NO	No se requiere, teniendo en cuenta que el valor de la partida de alimentación del personal de estudiantes se encuentra reglamentado mediante Resolución Resolución 0958 del 26 de marzo de 2024
30). Acatar las sugerencias y recomendaciones que realice el supervisor del contrato, producto de los resultados de encuestas de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la	SI	

realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora.		
31). Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables	SI	

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO:		
El contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 0958 del 26 de marzo de 2024 esta corresponde a $18.240,00 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 requiere trampa de grasa portátil. 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 01 de octubre de 2024.
El contratista 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 01 de octubre de 2024..
El contratista 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 contratista 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 cuenta con certificado con concepto favorable de la Secretaría de Salud del municipio de La Estrella, con fecha 18/07/2024.
El contratista 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 manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan	SI	No se ha requerido traslado de alimentación, el servicio se presta directamente en las instalaciones de la unidad

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.		
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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 $463.619, mediante consignación 2910453 del 01/10/2024

El contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 cuenta con 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 30/09/2024
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 presenta exámenes médicos del personal que se le realizan una vez ingresa a laborar. Se cuenta con carpeta física y/o virtual con los respectivos soportes

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 011 y 012 del 24/09/2024. Empleados capacitados 14.
MENU Y GRAMAJE. El contratista debe presentar brochure o menús de productos que el arrendatario suministraría incluyendo desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio para el personal de estudiantes y auxiliares de policía de conformidad con lo establecido en la Resolución 0899 del 24 de marzo de 2023 expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, o la norma que la modifique, sustituya, adicione o derogue.	SI	El contratista presenta mensualmente las minutas de alimentación, las cuales se somete a verificación del comité de alimentos y a control por parte del supervisor del contrato
COMIDA ESPECIAL: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento. Se suministró la comida especial en el mes de septiembre 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 Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	SI	El contratista presentó la información requerida
Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc.) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades.	SI	El contratista no ha requerido realizar estas actividades. En caso de presentarse se solicitarán los soportes correspondientes.
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, planilla 9474520719 con fecha de pago 02/10/2024, del periodo Pensión septiembre y Salud octubre
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 contratista 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 presenta los soportes correspondientes. Acta 011 y 012 del 24/09/2024
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 presenta Programa de gestión ambiental, al inicio de la ejecución del contrato

• 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 restaurante no requiere trampa de grasa portátil. 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 01 de octubre de 2024
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 Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales*", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (*grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante*), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento. Se anexa certificado del 30/09/2024

perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.		
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	Se realiza revistas periódicas por parte del Sistema de gestión Ambiental de Escuela, identificando que cumple con los parámetros establecidos en la normatividad vigente.
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 restaurante no requiere trampa de grasa portátil. 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 01 de octubre de 2024.
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. Se anexa informe de mantenimiento de la empresa AEF S.A.S del 01 de octubre de 2024
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.	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.

Nota 1: de ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.		
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 • 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.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento colocando el rótulo de identificación de las sustancias químicas utilizadas para el aseo

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

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

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (334) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (31) 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 NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS DIEZ MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS ($4.810.550,00) moneda corriente excluido IVA., en forma ANTICIPADA, el arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única.

Para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el Instructivo 024 DIPON-DIRAF del 14/09/2020, así:

"Medidores de servicios públicos: el inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad principal arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen

funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo(Kwh y m3) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendamiento, así:

La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato.

La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.

En caso de que el espacio requiera algún tipo de adecuación intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de entes de contrato o empresas prestadores de servicios, los tramites y costos serán asumidas por la Unidad de Policía dueña de la necesidad."

Nota 1: el servicio de energía eléctrica se determinará de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de energía eléctrica por la cantidad de kilovatios consumidos en el periodo que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

Nota 2: en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela los servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas; el primero, porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA; y segundo, en la unidad no hay instalación de redes para el suministro de gas.

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios públicos será consignada a la cuenta corriente No. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas, código del convenio 6028.

Se indica que, para efectuar pagos por concepto de canon de arrendamiento, se debe solicitar la orden de consignación a la oficina de Tesorería de la Dirección de Educación Policial antes del día primero de cada mes.

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

Respecto a intereses moratorios generados por canon de arrendamiento, dichos valores deben ingresar a la cuenta corriente No. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas, código del convenio 6028.

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	$ 57.726.600,00	100%
Valor total facturado	$ 57.726.600,00	100%
Valor facturado pendiente de pago	-	-
Valor pagado	$ 57.726.600,00	100%

Valor pendiente de entrega	-	-

- **NOTA:** El cuadro A, hace referencia al pago del arrendatario al valor acordado según el contrato No. 80-1-30059-24, lo anterior por un espacio físico para el servicio de un cajero automático en la DIEPO.

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	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

- **Nota 2:** no se diligencia el cuadro B teniendo en cuenta que el objeto contractual es el arrendamiento de un espacio físico donde la Dirección de Educación Policial recibe ingresos. en este sentido a continuación se relacionan los pagos realizados por el arrendatario durante el contrato.

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CANON	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	2422447	08/11/2024	4.810.550,00	03/11/2023 al 03/12/2023
02	2422450	05/12/2023	4.810.550,00	03/12/2023 al 03/01/2024
03	2422449	02/01/2024	4.810.550,00	03/01/2024 al 03/02/2024
04	1488188	02/02/2024	4.810.550,00	03/02/2024 al 03/03/2024
05	2451340	05/03/2024	4.810.550,00	03/03/2024 al 02/04/2024
06	2910427	03/04/2024	4.810.550,00	03/03/2024 al 02/04/2024
07	01216761	02/05/2024	4.810.550,00	03/04/2024 al 02/05/2024
08	01216764	04/06/2024	4.810.550,00	03/05/2024 al 02/06/2024
09	1497463	03/07/2024	4.810.550,00	03/06/2024 al 02/07/2024
10	02910454	03/08/2024	4.810.550,00	03/07/2024 al 02/08/2024
11	3029655	02/09/2024	4.810.550,00	03/08/2024 al 02/09/2024
12	2910429	01/10/2024	4.810.550,00	03/09/2024 al 02/10/2024
VALOR			**57.726.600,00**	

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ENERGÍA)

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CANON	PERIODO/OBSERVACIÓN
01		05/12/2023	511.536,00	03/11/2023 al 03/12/2023
02	2422451	05/01/2024	469.209,00	03/12/2023 al 03/01/2024
03	2451339	05/02/2024	418.878,00	03/01/2024 al 03/02/2024
04	2847848	05/03/2024	539.678,00	03/02/2024 al 03/03/2024
05	2910446	04/04/2024	378.539,00	03/03/2024 al 02/04/2024
06	01216763	06/05/2024	361.155,00	03/04/2024 al 02/05/2024
07	2847856	05/06/2024	351.273,00	03/05/2024 al 02/06/2024
08	3029653	04/07/2024	456.302,00	03/06/2024 al 02/07/2024
09	2962051	05/08/2024	475.071,00	03/07/2024 al 02/08/2024
10	1487459	02/09/2024	424.483,00	03/08/2024 al 02/09/2024
11	2910453	01/10/2024	463.619,00	03/09/2024 al 02/10/2024
VALOR			**4.849.743,00**	

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. 2910429 del 01/10/2024)
- consignación servicio energía (Comprobante No. 2910453 del 01/10/2024)
- solicitud pago servicios públicos septiembre GS-2024-004246 ESCER del 01/10/2024
- planilla de pago seguridad social 9474520719
- certificado de fumigación empresa Profumigar del 02/0/2024
- certificado de la Secretaría de Salud del municipio de La Estrella, del 18/07/2024
- certificado recolección residuos sólidos 30/09/2024
- informe de mantenimiento de trampas de grasas del 01/10/2024
- minuta de alimentación octubre 2024
- certificado del menú especial del 02/09/2024
- certificado de mantenimiento del 04/09/2024
- actas de capacitación 011 y 012 del 24/09/2024



banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2910429

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

110-018-16896-4

Ciudad BOGOTA | Día 01 | Mes 10 | Año 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador
DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS

Nombre usuario del convenio JORGE HUMBERTO [illegible]

Nro. Ident. 79791714 Teléfono [illegible]

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

Ref. 1 DINAE 22
Ref. 2 6028
Ref. 3
Ref. 4

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

ARRIENDO MES DE OCTUBRE ESTRELLA 2024

	Total Efectivo	$ 4810550
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 4810550

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

1003451881 Cal.31997

BancoPopular 01/10/24 14:54:17
[illegible]
RC201 RECAUDOS_NACIONALE
Nombre consignante:
$4,810,550.00
$4,810,550.00
$.00
$.00
$.00
$.00
0
6028
22
79791714
****8864

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2910453

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

110-018-16886-4

Ciudad: BOGOTA — Día: 01 — Mes: 10 — Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS

Nombre usuario del convenio: JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

Nro. Ident: 79291714 — Teléfono: 3108[illegible]

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante — Año — Mes

Espacio para sello o Timbre

Referencias Nit/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra	
Ref. 1	CONVENIO 6028
Ref. 2	SERVICIOS
Ref. 3	DIMAE 22
Ref. 4	

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			SERVICIOS MES SEPT /24
2			ESTRELLA
3			
		Total Efectivo	$ 463619=
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 463619=

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

OFIX 10034 CU.31997

BancoPOPULAR 01/10/24 14:57:57
0490 [illegible]
RECAUDO [illegible] CLIENTE
[illegible] 110018016886-4 Cuenta:
[illegible] Concepto: 6028 22
[illegible] Valor: $463,619.00
[illegible] Cheques: $.00
[illegible] Efectivo: $463,619.00
[illegible] Otros: $.00
[illegible] Total: $463,619.00
[illegible] Consignante: ****8864
[illegible] 79291714
[illegible] 201_RECAUDOS_NACIONALE

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

No. GS-2024- 00424 **-ESCER**

La Estrella, 1 de octubre 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 **SEPTIEMBRE** del presente año, se deberá realizar el pago de los servicios públicos domiciliarios del espacio en mención, por concepto de (*Energía)* el valor de **$ 463.619,00,** según lecturas, así:

Cálculo para el consumo de energía mensual o proporcional según corresponda				
Soporte documental	**Periodo de cálculo de medida consumo**	**Medida de KWH**	**Costo KWH/mes – Factura EPM período**	**Costo total KW promedio mes – Factura EPM**
Cálculo con base en el recibo de energía	Primer día del período **01/09/2024** Último día del período **30/09/2024**	686	$ 675,830	$ 463.619,00
Totales	**30 días**	**686**	**$ 675,830**	**$ 463.619,00**

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 LODOÑO HIDALGO**
Supervisora Contrato 80-1-30099-23

Elaboró: Mayor Lorena Londoño Hidalgo
ESCER-JEFAD

Revisó: Mayor Lorena Londoño Hidalgo
ESCER-JEFAD

Fecha de elaboración:01/10//2024
Ubicación: Disco C/: 2024/informesdesupervisión

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

INFORMACIÓN PUBLICA

aportes en línea

Planilla Resumen

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-09	2024-10	954392802	9474520719	E	2024/10/03	2024/10/02	BANCO CAJA SOCIAL		$23,940,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: LA ESTRELLA (19 Afiliados)																							$18,633,335	$2,981,500			$18,633,335	$745,500			$18,633,335	$745,500			$18,633,335		$454,600		$0	$0		$4,927,100
Centro de Trabajo: LA ESTRELLA (19 Afiliados)																							**$18,633,335**	**$2,981,500**			**$18,633,335**	**$745,500**			**$18,633,335**	**$745,500**			**$18,633,335**		**$454,600**		**$0**	**$0**		**$4,927,100**
Ciudad: LA ESTRELLA Depto: ANTIOQUIA (19 Afiliados)																							$18,633,335	$2,981,500			$18,633,335	$745,500			$18,633,335	$745,500			$18,633,335		$454,600		$0	$0		$4,927,100
1	CC	1025644983	CANO TABARES KAREN DANIELA		X																25-14	3	$130,000	$20,800	EPS040	3	$130,000	$5,200	CCF04	3	$130,000	$5,200	14-7	3	$130,000	2.436%	$3,200	3	$0	$0	SI	$34,400
2	CC	1105683643	CANO TABARES KELLY TATIANA		X																230201	3	$130,000	$20,800	EPS010	3	$130,000	$5,200	CCF04	3	$130,000	$5,200	14-7	3	$130,000	2.436%	$3,200	3	$0	$0	SI	$34,400
3	CC	1027880517	CARDONA BOLIVAR MARCELA																		230201	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
4	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
5	PT	6440814	CEDENO COLINA KEINYS DEL VALLE																		230201	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
6	PT	5982025	ESPINOZA ZULEIMA CRUZBEL																		230201	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
7	PT	4608282	GARCIA ALZALE DIEGO BENJAMIN		X																230201	23	$996,667	$159,500	EPS002	23	$996,667	$39,900	CCF04	23	$996,667	$39,900	14-7	23	$996,667	2.436%	$24,300	23	$0	$0	SI	$263,600
8	CC	1128444038	GONZALEZ CANO KATHERIN		X																230201	3	$130,000	$20,800	EPS010	3	$130,000	$5,200	CCF04	3	$130,000	$5,200	14-7	3	$130,000	2.436%	$3,200	3	$0	$0	SI	$34,400
9	CC	65704865	GUZMAN MENDOZA SOL YANETH																		230201	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
10	PT	1667139	HERNANDEZ FUENTES INES MARIA																		230201	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
11	CC	6216905	JIMENEZ MIRLENIS MAIDELY																		230201	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
12	CC	1036693535	MONTILLA ZUÑIGA MARIBEL JUNEY	X																	230201	18	$780,000	$124,800	EPS037	18	$780,000	$31,200	CCF04	18	$780,000	$31,200	14-7	18	$780,000	2.436%	$19,100	18	$0	$0	SI	$206,300
13	CC	1027888779	MUÑOZ TABORDA YESSICA PAOLA																		230301	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
14	PT	4590980	PALMAR RONDON ANIUSKA DEL CARMEN	X	X																230201	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
15	CC	1070601070	RINCON CARTAGENA MARIA ALEJANDRA																		230201	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
16	PT	4915646	RODRIGUEZ PAEZ NEIDA MARGARITA	X																	230201	19	$823,334	$131,800	EPS010	19	$823,334	$33,000	CCF04	19	$823,334	$33,000	14-7	19	$823,334	2.436%	$20,100	19	$0	$0	SI	$217,900
17	PT	4697842	SAEZ MARQUEZ ALBA MARINA																		230201	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
18	CC	1036680041	TAMAYO DEL VALLE BRENDA MANUELA																		230201	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
19	CC	50943314	VERTEL JIMENEZ SIXTA ROSA																		230201	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
Total	**Afiliados(19)**																						$18,633,335	$2,981,500			$18,633,335	$745,500			$18,633,335	$745,500			$18,633,335		$454,600		$0	$0		$4,927,100

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				19	$2,981,500
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2	$228,800
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$208,000
PROTECCION	230201	800,229,739	0	16	$2,544,700

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				19	$454,600
SEGUROS BOLIVAR	14-7	860,002,503	2	19	$454,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				19	$745,500
COMFAMA	CCF04	890,900,841	9	19	$745,500
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				19	$745,500
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	8	$303,400
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$31,200
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	2	$91,900
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$52,000
SAVIA SALUD	EPS040	900,604,350	0	7	$267,000
TOTAL				19	$4,927,100

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



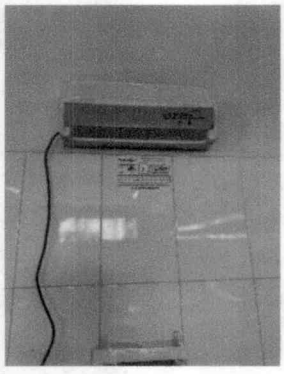
Área donde fue tomada la foto
Bodega
Situación encontrada
Se realiza instalación de estación para control de roedores
Incidencia en el programa de manejo integrado de plagas
Método preventivo para control de roedores
Acciones a realizar
Realizar limpieza frecuente y cambio de adhesivo



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

ALCALDÍA DE **LA ESTRELLA**

Alcaldía de La Estrella

ALCALDIA DE LA ESTRELLA
CERTIFICADOS Y CONSTANCIAS
Julio 18, 2024 8:22
Radicado 2024-001641

11000-

LA SECRETARIA DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA

CERTIFICA

Que el establecimiento JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA, ubicado en calle 81 sur No. 66-180, cuyo representante legal es JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA, cumple con las condiciones sanitarias descritas por la Ley 9 de 1979 y demás normas vigentes complementarias aplicables, de acuerdo a la ponderación mínima de 85 puntos de los requerimientos descritos en el Acta 1172 del 28 de mayo de 2024. Permitiéndole obtener de esta manera, el Certificado Sanitario acorde al estado de cumplimiento de 90 por ciento y un concepto FAVORABLE.

Este certificado es válido hasta la próxima visita de inspección sanitaria programada por el Área de Saneamiento Básico municipal de acuerdo a la planeación de factores de riesgo. Por lo tanto, no se requiere de solicitud de visita de inspección de parte del establecimiento en cuestión para la renovación, dado que, el concepto sanitario emitido por la entidad territorial de salud no vence.

En caso de no obtenerse en la próxima visita de inspección sanitaria la ponderación mínima; o en caso de generarse cualquier enmendadura o tachón se anulará el presente certificado.

Para verificar la validez del certificado y vigencia puede comunicarse a la línea telefónica (604) 605 07 07 extensión 4178

Dado en el municipio de La Estrella a los 18 JUL 2024

CAROLINA OCAMPO HERNÁNDEZ
Secretaria de Salud y Protección Social

11000-5.8

Proyectó	GLADIS CRISTINA MAYA SUÁREZ	

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 **SEPTIEMBRE** 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 **(30)** días del mes de septiembre 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 01 de octubre 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 27 de septiembre de 2024, adjunto certificado de mantenimiento y registro fotográfico

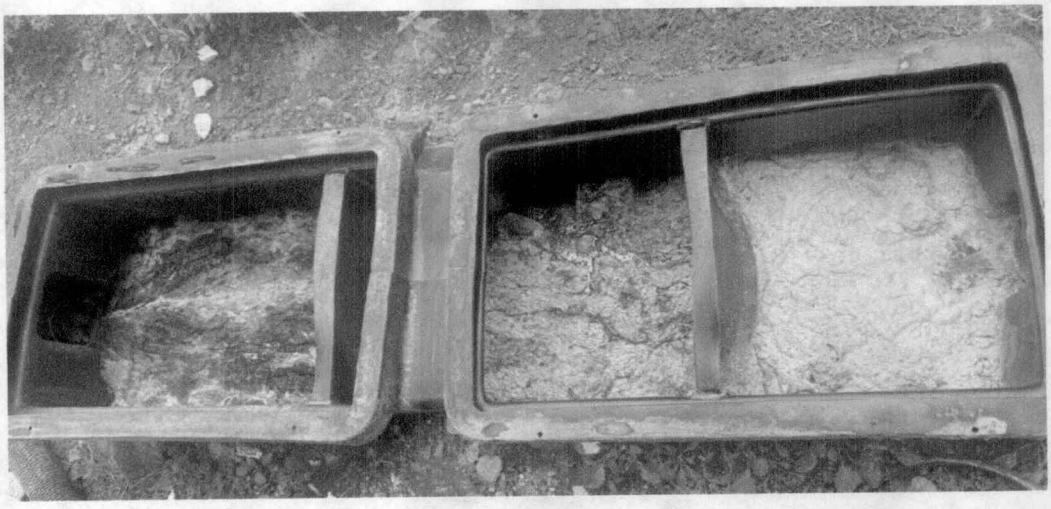
Atentamente;

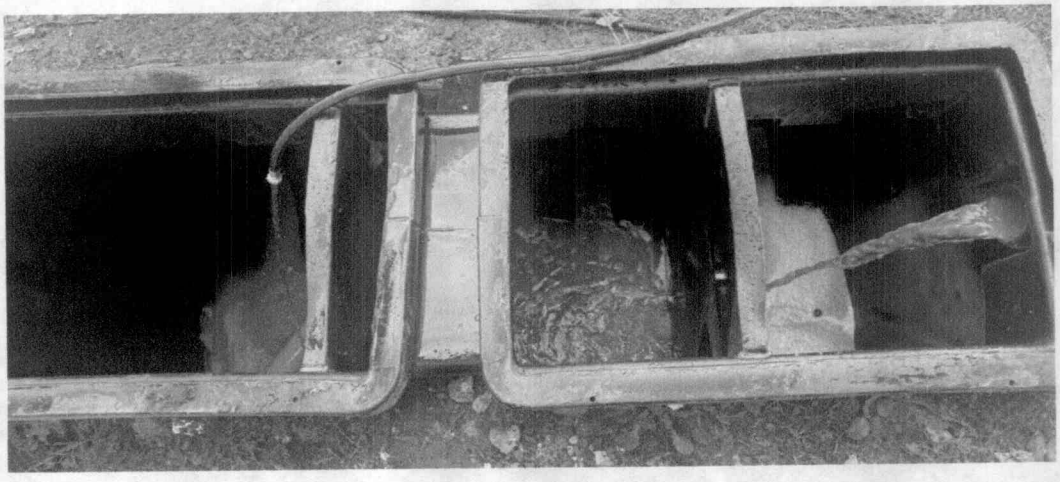
Maria Alejandra Rincon Cartagena
ADMINISTRADORA JHMC
COMEDOR ALUMNOS ESCER
CALLE 81 SUR Nº 66-180 LA ESTRELLA
Cel: 321-2225708

JHMC

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT. 79.291.714-5







Bogotá D. C., 30 de septiembre de 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 viernes 27 de septiembre 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 3.200 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.

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.

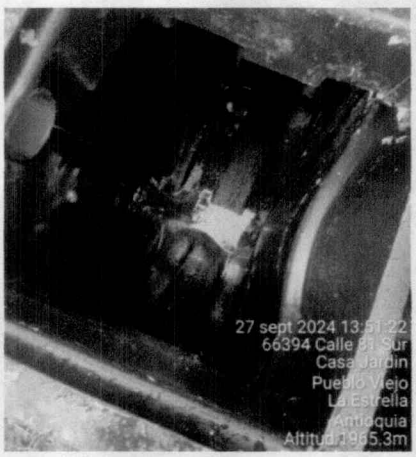
Se llevó a cabo la succión de 3190 litros de agua lodosa con alto contenido en grasas.

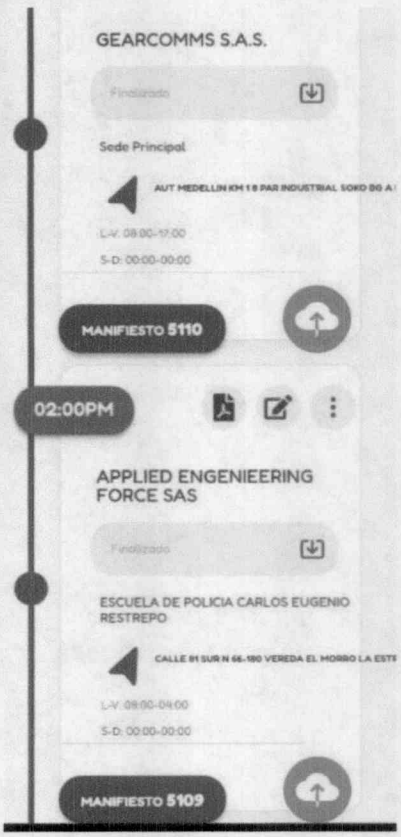
RECOMENDACIONES

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.

REGISTRO FOTOGRÁFICO







Sin otro particular, agradezco por contratar nuestros servicios.

Atentamente,

Ing. ADRIANA MERCHÁN
Gerente
AEF SAS
Cel. 3114995683

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 Ò 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 BOLOÑESA 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 MUÑOZ CORREA
Contratista
Nit:79.291.714-5

ESCER

MENU 2

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
CALDO DE POLLO 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 Ò 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 Ò LIMONADA	ARROZ FRIJOL CARNE MOLIDA AREPA Ò PLATANO JUGO Ó LIMONADA	ARROZ CONSOME POLLO (VARIADO) ENSALADA DULCE JUGO Ó LIMONADA	ARROZ MIXTO CONSOME DE POLLO TAJADAS DE PLATANO JUGO Ò 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 MUÑOZ 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 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

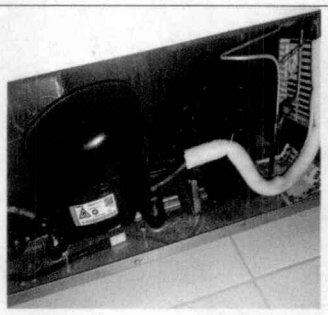
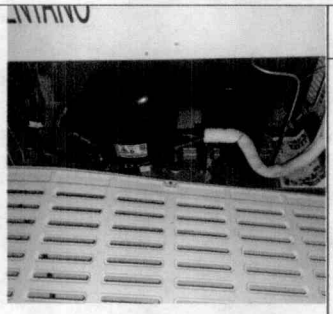
1. Herramienta mecánica
2. Cepillos de acero
3. Esponjilla de acero
4. Guantes de látex
5. Cepillos de acero
6. Gorros
7. Tapabocas
8. Baldes
9. Mangueras
10. Manómetro

PROCEDIMIENTO REALIZADO

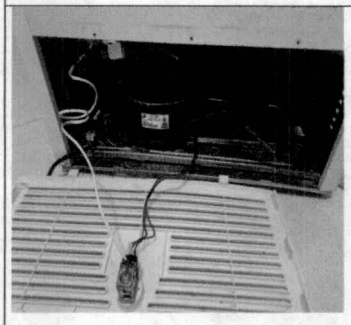
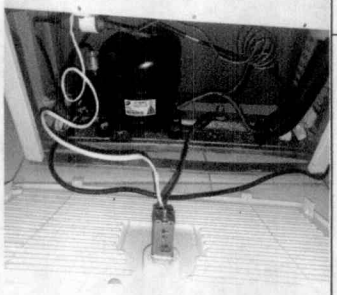
1	Limpieza manual interior y exterior de los equipos materiales no abrasivos

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

REGISTRO FOTOGRAFICO

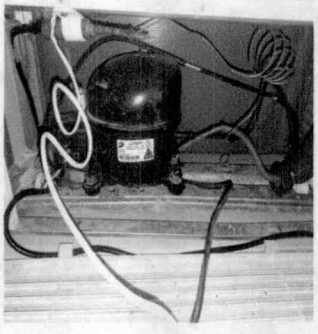
DESCRIPCIÓN
Lavado completo de enfriador congelador motor y sistema de refrigeración número 1.

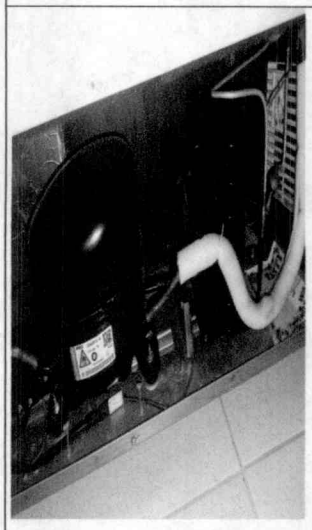
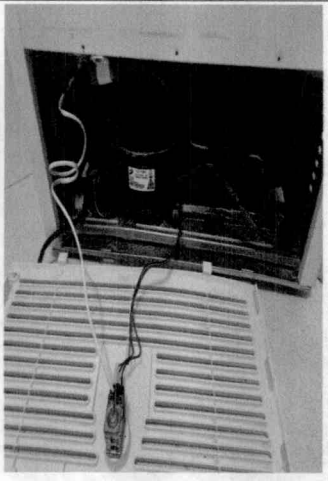
DESCRIPCIÓN
Lavado completo de enfriador congelador motor y sistema de refrigeración número 2.

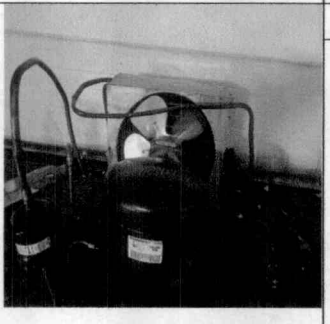


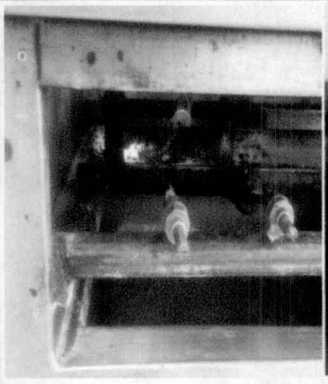

DESCRIPCIÓN
Lavado completo de enfriador congelador motor y sistema de refrigeración número 3.

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

Fecha:	La Estrella, 24 de septiembre de 2024		
Hora de inicio:	09:00 AM	**Finalización:**	12:00 PM
Lugar:	Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		

ACTA 011 CAPACITACIÓN EN MANIPULACION DE ALIMENTOS A LOS COLABORADORES DE LA EMPRESA JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA ESTABLECIDO PARA EL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.

TEMAS A TRATAR

1. Verificación y asistencia
2. Manipulación de alimentos.

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes.

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

Temas.

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

Objetivos.

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

Participantes

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

Gestión en Salud.

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.

1 Certificados recolección residuos.

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.
Riesgo psicosocial.

El riesgo psicosocial laboral ha sido definido por las diferentes organizaciones encargadas de la seguridad y salud en el trabajo como aquellos aspectos relacionados con la organización del ambiente de trabajo, su diseño y del entorno social involucrado que pueden causar daños psíquicos, sociales o físicos en la salud de los trabajadores.

Los efectos causados por unas malas condiciones psicosociales pueden provocar problemas cognitivos, conductuales y emocionales, que a la larga afectan la salud física general y bienestar mental del trabajador.

La salud del trabajador se ve afectada causando estrés severo y con el paso del tiempo pueden generar enfermedades cardiovasculares, inmunitarias, respiratorias, dermatológicas, endocrinológicas y mentales.

Tipos de riesgos psicosociales en el trabajo

Estrés

Es un tipo de riesgo psicosocial globalizado, ya que dentro de sí engloba otros tipos de riesgos. El estrés se podría definir como un estado que genera altos niveles de excitación y de respuesta, donde siempre está la sensación de no poder afrontarlos.

Cuando el estrés laboral se convierte en algo crónico, se genera un desgaste profesional crónico conocido como burnout.

Violencia laboral

Hace referencia a la violencia ejercida por una figura de poder en la organización contra una persona en específico o en contra de un grupo. Existen dos tipos de violencia:

Violencia física: es cuando el que practica la violencia ejerce fuerza física contra un trabajador produciendo daños físicos. Entre los actos de violencia física podemos mencionar las: bofetadas, patadas, tirones, empujones, pellizcos, etc.

Violencia psicológica: es cuando se lleva a cabo un uso deliberado de poder con amenazas contra una persona o grupo afectando el desarrollo físico, mental y social. Entre los actos de violencia psicológica podemos mencionar: el abuso verbal, el acoso, las amenazas, la intimidación, etc.

Acoso laboral

Relacionado directamente con el mal funcionamiento de la organización y con el comportamiento indebido entre compañeros de trabajo donde se incluyen los directivos. Este comportamiento no correspondido ni deseado se basa en; la edad, el sexo, discapacidad, orientación sexual, raza, religión, idioma, entre otros que afecta la integridad de la persona dentro de la institución.

Acoso sexual

Se trata de cualquier comportamiento, verbal o físico, de naturaleza expresamente sexual donde se ve afectada la integridad de una persona, sobre todo si se origina un entorno degradante, ofensivo o intimidatorio. Existen dos tipos de acoso sexual: el quid pro quo (chantaje sexual) y el producido por un ambiente hostil.

Inseguridad contractual

Un riesgo psicosocial que se origina por la constante preocupación de no tener una estabilidad en el trabajo; o también por las cambiantes condiciones del entorno laboral o por las oportunidades de carrera.

La seguridad laboral de los trabajadores dependerá de la percepción de la estabilidad de la propia empresa. Y cuatro son los aspectos que se pueden resaltar en la seguridad contractual:

La baja certeza sobre la continuidad del contrato;
El deficiente control sobre el número de horas de trabajo;
La poca protección social ofrecida por parte de la institución y; El deficiente control sobre el salario y los respectivos pagos.

Estos tipos de situaciones que sufren algunos trabajadores son el resultado de una mala organización del trabajo y no de un problema individualizado. Y cuando sucede esto, las características de la organización deben ser evaluadas y modificadas.

Factores de riesgo psicosocial en la salud ocupacional

En la prevención de riesgos laborales, se denominan factores psicosociales a las causas donde se ve afectada la salud del trabajador dentro de la organización, debido a una deficiente gestión en las tareas y por un entorno social negativo.

Por lo general estos agentes de riesgo psicosocial están presentes por largos periodos de tiempo, bien sea, continuamente o intermitentemente.

Principales factores de riesgo psicosocial en el ambiente profesional

Trabajar en turnos rotativos o en un horario nocturno
Trabajar en condiciones peligrosas o insalubres
Tener una carga de trabajo excesiva o tener poco tiempo para descansar entre turnos
No tener una relación positiva con los compañeros de trabajo o con los supervisores

No sentirse valorado o reconocido por el trabajo realizado
No tener control sobre el propio trabajo o tener poca autonomía
Estar expuesto a situaciones de acoso o discriminación en el lugar de trabajo
Tener poco apoyo social fuera del trabajo o tener pocas oportunidades para participar en actividades sociales y de ocio
Estar en un ambiente de trabajo estresante o tener poca estabilidad en el trabajo
No tener un equilibrio adecuado entre la vida laboral y personal.

Características de los factores de riesgo psicosocial

Estos factores se extienden en el tiempo y el espacio: los riesgos psicosociales se extienden dentro de la organización debido a que no se pueden delimitar la cultura organizacional.

Están estrechamente relacionados con otros factores de riesgos: esto haciendo alusión a que es casi imposible separar la dimensión física de la mental en cualquier situación laboral que se puede presentar.

Los factores de riesgo psicosocial son difíciles de cuantificar: a pesar que existen sistemas adaptados a los riesgos psicosociales, resulta difícil medir factores como la cohesión social entre los trabajadores, la comunicación en la empresa, entre otros.

Tienen baja cobertura legal: para casi todos los riesgos laborales existen normativas que indican cómo actuar frente a cada situación; sin embargo, con los riesgos psicosociales, la normativa es muy difusa, por lo que las empresas pocas veces saben cómo actuar.

Es difícil crear una estrategia de solución: cuando se está en medio de un ambiente hostil en una empresa que afecta la salud y la productividad del trabajador, no siempre se sabe qué estrategia aplicar donde salgan beneficiados tanto la empresa como el afectado.

LEY 1010 DE 2006

Por medio de la cual se adoptan medidas para prevenir, corregir y sancionar el acoso laboral y otros hostigamientos en el marco de las relaciones de trabajo.

ARTÍCULO 1. Objeto de la ley y bienes protegidos por ella. La presente ley tiene por objeto definir, prevenir, corregir y sancionar las diversas formas de agresión, maltrato, vejámenes, trato desconsiderado y ofensivo y en general todo ultraje a la dignidad humana que se ejercen sobre quienes realizan sus actividades económicas en el contexto de una relación laboral privada o pública.

Son bienes jurídicos protegidos por la presente ley: el trabajo en condiciones dignas y justas, la libertad, la intimidad, la honra y la salud mental de los trabajadores, empleados, la armonía entre quienes comparten un mismo ambiente laboral y el buen ambiente en la empresa.

ARTÍCULO 2. Definición y modalidades de acoso laboral. Para efectos de la presente ley se entenderá por acoso laboral toda conducta persistente y demostrable, ejercida sobre un empleado, trabajador por parte de un empleador, un jefe o superior jerárquico inmediato o mediato, un compañero de trabajo o un subalterno, encaminada a infundir miedo, intimidación, terror y angustia, a causar perjuicio laboral, generar desmotivación en el trabajo, o inducir la renuncia del mismo.

En el contexto del inciso primero de este artículo, el acoso laboral puede darse, entre otras, bajo las siguientes modalidades generales:

1. Maltrato laboral. Todo acto de violencia contra la integridad física o moral, la libertad física o sexual y los bienes de quien se desempeñe como empleado o trabajador; toda expresión verbal injuriosa o ultrajante que lesione la integridad moral o los derechos a la intimidad y al buen nombre de quienes participen en una relación de trabajo de tipo laboral o todo comportamiento tendiente a menoscabar la autoestima y la dignidad de quien participe en una relación de trabajo de tipo laboral.

2. Persecución laboral: toda conducta cuyas características de reiteración o evidente arbitrariedad permitan inferir el propósito de inducir la renuncia del empleado o trabajador, mediante la descalificación, la carga excesiva de trabajo y cambios permanentes de horario que puedan producir desmotivación laboral.

3. Discriminación laboral: (Modificado por el art. 74, Ley 1622 de 2013), todo trato diferenciado por razones de raza, género, origen familiar o nacional, credo religioso, preferencia política o situación social o que carezca de toda razonabilidad desde el punto de vista laboral.

4. Entorpecimiento laboral: toda acción tendiente a obstaculizar el cumplimiento de la labor o hacerla más gravosa o retardarla con perjuicio para el trabajador o empleado constituyen acciones de entorpecimiento laboral, entre otras, la privación, ocultación o inutilización de los insumos, documentos o instrumentos para la labor, la destrucción o pérdida de información, el ocultamiento de correspondencia o mensajes electrónicos.

5. Inequidad laboral: Asignación de funciones a menosprecio del trabajador.

6. Desprotección laboral: Toda conducta tendiente a poner en riesgo la integridad y la seguridad del trabajador mediante órdenes o asignación de funciones sin el cumplimiento de los requisitos mínimos de protección y seguridad para el trabajador.

LEY 599 del 2000 código penal colombiano

Artículo 220. Injuria

El que haga a otra persona imputaciones deshonrosas, incurrirá en prisión de dieciséis (16) a cincuenta y cuatro (54) meses y multa de trece punto treinta y tres (13.33) a mil quinientos (1.500) salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Artículo 221. Calumnia

El que impute falsamente a otro una conducta típica, incurrirá en prisión de dieciséis (16) a setenta y dos (72) meses y multa de trece punto treinta y tres (13.33) a mil quinientos (1.500) salarios mínimos legales mensuales vigentes.

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.

ACTA 011 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.

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

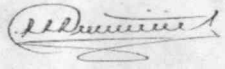
Se capacita al personal en los temas relacionados para el cumplimiento de cada uno para evitar contaminación de los alimentos que ofrece el comedor de estudiantes.

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.

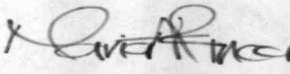
El personal de operarios debe acatar las medidas de autocuidado, para evitar tener accidentes ocasionados por el riesgo físico, en la zona caliente del comedor.

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.

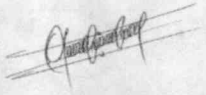
Se prohíbe al personal utilizar anillos, collares, perfumes, esmalte, cremas durante la preparación de los alimentos para evitar contaminación.



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 011 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 septiembre de 2024		
Hora de inicio:	09:00 horas	Hora de finalización:	12:00 horas
Lugar:	Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		

ACTA 011 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 Pinzon Cartagena	Administradora - Supervisora	1070601000	3212225708	
2	Soraneth Cozzi mendoza	auxiliar de cocina	65704865	3148912242	
3	Mirleris Jimenez	auxiliar de cocina	62169 05	3246245	
4	Marcela cardona B.	Auxiliar de cocina	1027885577	3507286099	
5	nesa. Verla Jimenez.	Auxiliar de cocina	50943374	3242258	
6	Maribel Montilla	Auxiliar de Cocina	1036.693535	3226097248	
7	Leyda Margarita Rodriguez Perez	Auxiliar de Cocina	4915646	3015536345	
8	Maria cadena colina	Auxiliar de cocina	64408 M	3216490545	
9	Ines Maria Hernandez fuentes	Auxiliar de cocina	1067135	3023942579	
10	Juliana Espinoza	Auxiliar de Cocina	5982025	3044260187	
11	Alba Marina Saez Marquez	auxiliar de cocina	46978422	3001189457	
12	Yessica Paola muñoz T	Auxiliar de cocina	1027888779	3234797785	

ACTA 011 CAPACITACIÓN EN MANIPULACION DE ALIMENTOS A LOS COLABORADORES DE LA EMPRESA JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA ESTABLECIDO PARA EL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	No CÉDULA	TELÉFONO	FIRMA
13	Luz Yaneth Patiño Baños	Axiliar de cocina	42100933	3192080464	
14	Manuel Tamayo Del Valle	Auxiliar de cocina	1036680041	3002872179	

Fecha:	La Estrella, 24 de septiembre de 2024		
Hora de inicio:	10:00 AM	**Finalización:**	12:00 PM
Lugar:	Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		

ACTA 012 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 AGOSTO.

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 agosto.

2. Lectura del acta anterior 009 del 24/08/2024

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.

Accidentalidad

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

No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**NÚMERO DE CEDULA**	**CLASE ACCIDENTE**	**DIAZ DE EXCUSA**	**FECHA DEL EVENTO**
01	KELLYS TATIANA CANO TABARES	1105683643	ENFERMEDAD GENERAL	1	22/08/2024 22/08/2024

La señora KELLYS TATIANA CANO TABARES identificada con numero de cedula 1105683643 consulto al médico el día 22/08/2024 en la clínica Comfama san Antonio de prada - itagui donde le generaron un día de excusa por enfermedad general, la empresa Jorge Humberto Muñoz Correa otorga el día 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, la responsabilidad de informar el estado de salud, para evitar cualquier tipo de situación de riesgo por causa de no informar a la administradora de la empresa, la empresa Jorge Humberto muñoz correa esta siempre dispuesta a cumplir la normatividad vigente, en cuidar la salud y seguridad de los trabajadores que laboran en el comedor.

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

Tener cuidado con el riesgo y peligro físico, temperaturas extremas que se encuentra en la zona caliente de la cocina, cuando bajen los alimentos, evitar hacer movimientos que coloquen en riesgo la salud por causa de las quemadas de primer, segundo y tercer grado por el aceite, agua caliente, contacto con las superficies calientes, y cualquier otro medio de peligro que se pueda presentar en temas de quemaduras por las temperaturas calientes.

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

Actividades.

Durante el mes de agosto 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 agosto 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	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

	la zona caliente, es prohibido que el colaborar que este en zona caliente valla y abra los congeladores, esto para prevenir enfermedades por esta causa.	mantengan el piso en óptimas condiciones.

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 ºC y para intervalos entre 37.8 ºC y 38.9 ºC el desempeño cae de forma abrupta. Para temperaturas superiores a 40.6 ºC el mecanismo de sudor puede fallar y causar una elevación rápida del núcleo y con el tiempo la muerte.

QUE ES UN ACCIDENTE DE TRABAJO

Un accidente de trabajo es todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte. Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador o contratante durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, incluso fuera del lugar y horas de trabajo.

Igualmente se consideran accidentes de trabajo aquellos que se produzcan: Durante el traslado de los trabajadores o contratistas desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa, cuando el transporte lo suministre el empleador.

Durante el ejercicio de la función sindical, aunque el trabajador se encuentre en permiso sindical siempre que el accidente se produzca en cumplimiento de dicha función.
Por la ejecución de actividades recreativas, deportivas o culturales, cuando se actúe por cuenta o en representación del empleador o de la empresa usuaria, cuando se trate de trabajadores de empresas de servicios temporales que se encuentren en misión.

QUE ES UN INCIDENTE DE TRABAJO

Incidente de trabajo: Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con este, que tuvo el potencial de ser un accidente, en el que hubo personas involucradas sin que sufrieran lesiones o se presentaran daños a la propiedad y/o pérdida en los procesos.

REPORTE DE LOS ACCIDENTES

Bien ocurra un accidente de trabajo se debe reportar de manera inmediata sin pasar dos días (2) hábiles siguiente al evento, siendo el responsable el administrador, jefe inmediato del colaborador, se debe reportar de manera inmediata a la ARL para obtener el radicado que genera la empresa aseguradora y así dejar constancia del reporte del accidente, y seguir con los tramites y actividades que genera el evento.

Compromisos:

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

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

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

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.

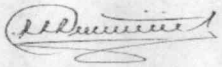
Los operarios deben estar alerta, en todos los procesos para evitar accidentes cuando se desplacen en las áreas de trabajo teniendo presente las escaleras, objetos dejados en el piso.

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.



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 012 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 AGOSTO.

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

ACTA 012 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 AGOSTO.

ASISTENTES

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	No CÉDULA	TELÉFONO	FIRMA
1	Maria Alejandra Pinzon Cartagena	Administradora	1090600100	3212225908	
2	Solyanetth Cuzman	auxiliar de cocina	65704865	3148912262	
3	Marcela cardona B.	Auxiliar cocina	1027880577	3507	
4	Mileñis Jiménez	Auxiliar de cocina	6216905	3246245181	
5	Santander restrepo.	Auxiliar de cocina	50943361	3242288088	
6	Maribel Montilla	Auxiliar de Cocina	1036693535	3226097248	
7	Neida Margarita Rodriguez Perez	Auxiliar de Cocina	49156%	3015536345	
8	Maria Cedeño Colina	Auxiliar de cocina	6440814	3216490845	
9	INES MARIA HERNANDEZ Fuentes	Auxiliar de Cocina	1667139	3023942549	
10	Zuleima Espinoza	auxiliar de cocina	5982025	3044026097	
11	Ana Marina Saez Marquez	auxiliar de cocina	4697892	3001189447	
12	Yessica Paola muñoz T.	Auxiliar de cocina	1027888779	3234797785	

ACTA 012 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 AGOSTO.

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	No CÉDULA	TELÉFONO	FIRMA
13	Luz yanelli Patiño Bonilla	Auxiliar de cocina	42 100 933 31920804611		
14.	Yuncoly tamayo del valle	Auxiliar de cocina	1036680041	3002872174	