GS-2024 – 004886 **SUDIE JEFAD 29.25**

La Estrella, 07 de noviembre 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	**03/10/2024**	**Hasta**	**03/11/2024**

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: 11**

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.

11. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/09/2024 y el 02/10/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-004362 ESCER del 09/10/2024.

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	($57.726.600,00)
Valor adiciones del contrato u orden de compra	$21.027.876,16

Valor total del contrato u orden de compra	$78.754.476,16
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del presente proceso, será de doce (12) meses y cuatro (04) meses más, hasta el 03 de marzo de 2025, 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)	04/11/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	Prórroga y modificación No. 1 del 17/10//2024. Plazo y forma de ejecución, valor, forma de pago y garantías,
Adiciones	Adición No. 1 del 17/10/2024
Modificatorios	Modificación No. 1 del 17/10//2024. Plazo y forma de ejecución, valor, forma de pago y garantías
Prorrogas	Prórroga No. 1 del 17/10//2024 con fecha de terminación el 03/05/2025
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 la consignación aportada la cancelación del servicio de energía.

4) Mediante comunicación oficial GS-2024-004739 ESCER del 31/10/2024 se solicitó el pago del servicio público de energía por $452.230,00.

5) Una vez recibida la minuta de alimentación, fue enviada a la Dirección de Educación Policial mediante comunicación GS-2024-004282 ESCER del día 04/10/2024.

6) Mediante comunicación oficial GS-2024-00429 ESCER del 04/10/2024 se solicitó al contratista el concepto de viabilidad de prórroga del contrato, por un término de cuatro (04) meses adicionales.

7) Mediante comunicación oficial sin número del 07/10/2024 se recibió concepto de viabilidad y aceptación de prórroga del contrato, por parte del contratista.

8) Mediante comunicación oficial GS-2024-004346-ESCER del 07/10/2024 se solicita a la Dirección de Educación Policial la prórroga al contrato de arrendamiento PN-DIEPO No. 80-1-30099-23, en la cláusula cuarta plazo de ejecución, por un término de cuatro (04) meses adicionales, con fecha de terminación el 03/05/2025.

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 requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	
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 9476694183 con fecha de pago 01/11/2024, del periodo Pensión octubre y Salud noviembre.
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	SI	

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).		
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 se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	SI	
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	SI	El arrendatario canceló el servicio de energía mediante

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.		consignación No. 3022986 del 01/11/2024 por $452.230,00
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 9476694183 con fecha de pago 01/11/2024, del periodo Pensión octubre y Salud noviembre.
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 realizó el pago correspondiente al mes de noviembre consignación 3022984 por valor de $5.256.969,04
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. 3022986 del 01/11/2024 por $452.230,00
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 realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora.	SI	
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).	SI	El arrendatario realiza la entrega de dotación al personal que ingresa a laborar. Para el presente informe se anexan los 3 certificados de entrega de dotación.

- Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, 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	SI	El contratista cumple con estas obligaciones, los equipos se encuentran en funcionamiento

necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.		
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 07/10/2024
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 tiene 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 noviembre 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.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones

• 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.		
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 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	SI	No se ha requerido traslado de alimentación, el servicio se presta directamente en las instalaciones de la unidad

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 $452.230, mediante consignación 3022986 del 01/11/2024
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 anexa certificado del 31/10/2024
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	SI	El contratista realiza capacitaciones a su personal, como consta en las actas 013 y 014 del 22/10/2024. Empleados capacitados (17)

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.		
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 deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento y atiende los requerimientos del Responsable de SGSST de la unidad.
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 9476694183 con fecha de pago 01/11/2024, del periodo Pensión octubre y Salud noviembre.
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. • Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoria.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento
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:	SI	El contratista presenta los soportes correspondientes. Acta 013 del 22/10/2024

• 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.		
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 • Descripción de actividades • Cronograma • Indicadores que serán del control de la empresa contratista	SI	El contratista presenta Programa de gestión ambiental, al inicio de la ejecución del contrato
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.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento

Nota 1: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
El contratista deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales*", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (*grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante*), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento. Se anexa certificado del 31/10/2024
El contratista deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter calibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "*Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*".	SI	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 cuenta con 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 cuenta con 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	SI	El contratista ha dado cumplimiento con este requerimiento colocando el rótulo de identificación de las sustancias químicas utilizadas para el aseo

• Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*". **Nota 1:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

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

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (365) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (120) 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 por doce (12) meses y cuatro (04) pagos mensuales de igual valor, por valor de CINCO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS CON CUATRO CENTAVOS ($5.256.969,04) moneda legal colombiana.

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	$ 78.754.476,16	100%
Valor total de las entregas	$ 62.983.569,04	79,97%
Valor total facturado	$ 62.983.569,04	79,97%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado	$ 62.983.569,04	79,97%
Valor pendiente de entrega	$ 15.770.907,12	20,03%

- **NOTA:** El cuadro A, hace referencia al pago del arrendatario al valor acordado según el contrato No. 80-1-30099-24, lo anterior por un espacio físico.
-

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	08/11/2023	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	03/04/2024 al 02/05/2024
07	01216761	02/05/2024	4.810.550,00	03/05/2024 al 02/06/2024
08	01216764	04/06/2024	4.810.550,00	03/06/2024 al 02/07/2024
09	1497463	03/07/2024	4.810.550,00	03/07/2024 al 02/08/2024
10	02910454	03/08/2024	4.810.550,00	03/08/2024 al 02/09/2024
11	3029655	02/09/2024	4.810.550,00	03/09/2024 al 02/10/2024
12	2910429	01/10/2024	4.810.550,00	03/10/2024 al 03/11/2024
13	3022984	01/11/2024	5.256.969,04	03/11/2024 al 03/12/2024
VALOR			62.983.569,04	

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ENERGÍA)

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CONSUMO	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	2422451	05/12/2023	511.536,00	03/11/2023 al 30/11/2023
02	1438195	05/01/2024	469.209,00	01/12/2023 al 31/12/2023
03	2451339	05/02/2024	418.878,00	01/01/2024 al 31/01/2024
04	2847848	05/03/2024	539.678,00	01/02/2024 al 29/02/2024
05	2910446	04/04/2024	378.539,00	01/03/2024 al 31/03/2024
06	01216763	06/05/2024	361.155,00	01/04/2024 al 30/04/2024
07	2847856	05/06/2024	351.273,00	01/05/2024 al 31/05/2024
08	3029653	04/07/2024	456.302,00	01/06/2024 al 30/06/2024
09	2962051	05/08/2024	475.071,00	01/07/2024 al 31/07/2024
10	1487459	02/09/2024	424.483,00	01/08/2024 al 31/08/2024
11	2910453	01/10/2024	463.619,00	01/09/2024 al 30/09/2024
12	3022986	01/11/2024	452.230,00	01/10/2024 AL 31/10/2024
VALOR			5.301.973,00	

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 canon arrendamiento (Comprobante No. 3022984 del 01/11/2024)
- consignación servicio energía (Comprobante No. 3022986 del 01/11/2024)
- solicitud pago servicios públicos octubre GS-2024-004739 ESCER del 31/10/2024
- planilla de pago seguridad social 9476694183
- certificado de fumigación empresa Profumigar del 07/10/2024
- certificado de la Secretaría de Salud del municipio de La Estrella, del 18/07/2024
- certificado recolección residuos orgánicos del 31/10/2024
- - minuta de alimentación octubre 2024
- certificado del menú especial del 07/10/2024
- certificado de mantenimiento del 01/11/2024
- actas de capacitación 013 y 014 del 22/10/2024
- actas de dotación octubre/2024

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 3022984

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida — Cuenta Cte: X — Cuenta Ahorro:

1	1	3	0	-	0	1	8	-	1	6	8	8	6	-	4

Ciudad: BOGOTA | Día: 01 | Mes: 11 | Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS

Nombre usuario del convenio: JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

Nro. Ident: 79791714 | Teléfono: 3108557537

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

Ref. 1	CO9160 6078
Ref. 2	ARRENDAMIENTO
Ref. 3	DNAE 22
Ref. 4	

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante	Año	Mes

Espacio para sello o Timbre

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			
		Total Efectivo $	5'256.969,04
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	5'256.969,04

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

100345188 sku.31997

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

- CLIENTE -

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 3022986

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

110-018-16886-4

Ciudad: BOGOTA | Día: 01 | Mes: 11 | Año: 2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

Nombre usuario del convenio: JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

Nro. Ident: 79291714 | Teléfono: 3109554537

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

Ref. 1	CONVENIO 6028
Ref. 2	SERVICIOS
Ref. 3	
Ref. 4	

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

	Total Efectivo	$ 452230
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 452230

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

100345188 sku 31997

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

CLIENTE

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

No. GS-2024- 004739 **-ESCER**

La Estrella, 31 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 **OCTUBRE** del presente año, se deberá realizar el pago de los servicios públicos domiciliarios del espacio en mención, por concepto de (*Energía)* el valor de **$ 452.230,00,** 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 **01/10/2024** Último día del período **31/10/2024**	686	$ 681,670	$ 452.230,00
Totales	**31 días**	**686**	**$ 681,670**	**$ 452.230,00**

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

Atentamente,

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

Elaboró: Mayor Lorena Londoño Hidalgo
ESCER-JEFAD

Revisó: Mayor Lorena Londoño Hidalgo
ESCER-JEFAD

Fecha de elaboración:31/10//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
2024-10	2024-11	1020189180	9476694183	E	2024/11/06	2024/11/01	BANCO CAJA SOCIAL		$24,857,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: LA ESTRELLA (19 Afiliados)																							$22,793,336	$3,647,200			$22,793,336	$912,000			$22,793,336	$912,000			$22,793,336		$547,600		$0	$0		$6,018,800
Centro de Trabajo: LA ESTRELLA (19 Afiliados)																							**$22,793,336**	**$3,647,200**			**$22,793,336**	**$912,000**			**$22,793,336**	**$912,000**			**$22,793,336**		**$547,600**		**$0**	**$0**		**$6,018,800**
Ciudad: LA ESTRELLA Depto: ANTIOQUIA (19 Afiliados)																							**$22,793,336**	**$3,647,200**			**$22,793,336**	**$912,000**			**$22,793,336**	**$912,000**			**$22,793,336**		**$547,600**		**$0**	**$0**		**$6,018,800**
1	CC	32111253	CARDONA BOLIVAR ANGELA	X																	23030 1	29	$1,256,667	$201,100	EPS010	29	$1,256,667	$50,300	CCF04	29	$1,256,667	$50,300	14-7	29	$1,256,667	2.436%	$30,700	29	$0	$0	SI	$332,400
2	CC	1027880517	CARDONA BOLIVAR MARCELA											X							23020 1	2	$86,667	$13,900	EPS040	2	$86,667	$3,500	CCF04	2	$86,667	$3,500	14-7	2	$86,667	0.000%	$0	2	$0	$0	SI	$20,900
3	CC	1027880517	CARDONA BOLIVAR MARCELA																		23020 1	28	$1,213,334	$194,200	EPS040	28	$1,213,334	$48,600	CCF04	28	$1,213,334	$48,600	14-7	28	$1,213,334	2.436%	$29,600	28	$0	$0	SI	$321,000
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																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS040	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
6	PT	5982025	ESPINOZA ZULEIMA CRUZBEL																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS040	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
7	CC	1045113506	GARZON MEDINA MARY LUZ	X																	23030 1	29	$1,256,667	$201,100	EPS040	29	$1,256,667	$50,300	CCF04	29	$1,256,667	$50,300	14-7	29	$1,256,667	2.436%	$30,700	29	$0	$0	SI	$332,400
8	CC	65704865	GUZMAN MENDOZA SOL YANETH																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS002	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
9	PT	1667139	HERNANDEZ FUENTES INES MARIA																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS040	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
10	CC	1131004347	HERRERA FONTALVO GRICELDA DE LAS MERCEDES	X																	23030 1	22	$953,334	$152,600	EPS041	22	$953,334	$38,200	CCF04	22	$953,334	$38,200	14-7	22	$953,334	2.436%	$23,300	22	$0	$0	SI	$292,300
11	CC	6216905	JIMENEZ MIRLENIS MAIDELY											X							23020 1	6	$260,000	$41,600	EPS010	6	$260,000	$10,400	CCF04	6	$260,000	$10,400	14-7	6	$260,000	0.000%	$0	6	$0	$0	SI	$62,400
12	CC	6216905	JIMENEZ MIRLENIS MAIDELY																		23020 1	24	$1,040,000	$166,400	EPS010	24	$1,040,000	$41,600	CCF04	24	$1,040,000	$41,600	14-7	24	$1,040,000	2.436%	$25,400	24	$0	$0	SI	$275,000
13	CC	43681871	MEDINA ESCUDERO BEATRIZ ELENA	X																	25-14	23	$996,667	$159,500	EPS010	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
14	CC	1036693535	MONTILLA ZUÑIGA MARIBEL JUNEY																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
15	CC	1027888779	MUÑOZ TABORDA YESSICA PAOLA																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS040	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
16	CC	1070601070	RINCON CARTAGENA MARIA ALEJANDRA																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS005	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
17	PT	4915646	RODRIGUEZ PAEZ NEIDA MARGARITA																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS010	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
18	PT	4697842	SAEZ MARQUEZ ALBA MARINA																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS010	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
19	CC	1036680041	TAMAYO DEL VALLE BRENDA MANUELA																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS010	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
20	CC	1069504936	TERAN GONZALEZ YENIFER DEL CARMEN	X	X																23020 1	3	$130,000	$20,800	EPS002	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
21	CC	50943314	VERTEL JIMENEZ SIXTA ROSA																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS010	30	$1,300,000	$52,000	CCF04	30	$1,300,000	$52,000	14-7	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
Total			**Afiliados(19)**																				$22,793,336	$3,647,200			$22,793,336	$912,000			$22,793,336	$912,000			$22,793,336		$547,600		$0	$0		$6,018,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				19	$3,647,200
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2	$367,500

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
PORVENIR	230301	800,224,808	8	4	$762,800
PROTECCION	230201	800,229,739	0	13	$2,516,900
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				19	$547,600
SEGUROS BOLIVAR	14-7	860,002,503	2	19	$547,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				19	$912,000
COMFAMA	CCF04	890,900,841	9	19	$912,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				19	$912,000
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	8	$402,200
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$52,000
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$38,200
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	2	$57,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$52,000
SAVIA SALUD	EPS040	900,604,350	0	6	$310,400
TOTAL				19	$6,018,800

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

La estrella, Antioquia 07 de octubre 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 23 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:	23 de septiembre de 2024
Fecha de vencimiento:	23 de octubre de 2024

Concepto Sanitario Favorable de acuerdo con el acta de inspección sanitario **EPEA No. 10-025-0051** Y No. Adhesivo **10-014-013836 del 18 de septiembre de 2024,** 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 23 DE SEPTIEMBRE DE 2024



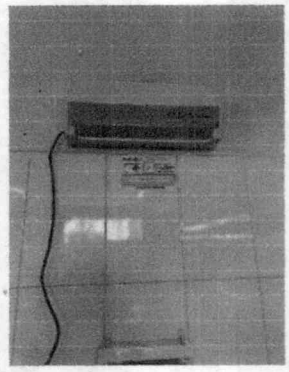
Área donde fue tomada la foto
Bodega
Situación encontrada
Se realiza revisión y limpieza de estaciones para control de roedores
Incidencia en el programa de manejo integrado de plagas
Método preventivo para control de roedores
Acciones a realizar
Realizar limpieza frecuente y cambio de adhesivo



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 limpieza y cambio de adhesivo en todas las lámparas
Incidencia en el programa de manejo integrado de plagas
Se realiza control de plagas, se encuentra presencia de vectores, se cambia adhesivo
Acciones a corregir
Limpieza frecuente de lámpara y controles de plagas preventivos

Inspección técnica:

Se inicia el control de plagas el día 23 de septiembre 2024 a las 9 pm, iniciando con la limpieza y cambio de adhesivos en las lámparas para control de insectos voladores

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 y se revisan y se limpia estaciones para control de roedores en estas no se encuentra evidencia de presencia de esta plaga.

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

Diagnóstico valido solo con firma.

Diego Taborda

Diego Armando Taborda
Representante Legal

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT. 79.291.714-5

La Estrella – Antioquia, 7 de octubre de 2024

Señores
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO (ESCER)
Mayor LORENA LONDOÑO HIDALGO
Comandante de agrupación ESCER

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.

Cordialmente,

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
C.C. 79.291.714
Nit. 79.291.714-5

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

GS-2024-004282-ESCER

CEA.3.0-07
16-ECD-003
1367734542

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

DIEPO-ESCER - 20.1

Bogotá D.C., 04 de octubre de 2024

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

Asunto: respuesta comunicación oficial GS-2021-011825 DINAE

Respetuosamente me permito remitir a mi coronel, la minuta de alimentación de las estudiantes que se encuentran adelantando el Técnico Profesional en Servicio de Policía en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, correspondiente al mes de octubre de 2024.

Es de anotar mi coronel, que el comité de alimentos de esta unidad y la supervisora del contrato 80-1-30099-23 verifican que se dé cumplimiento a los menús presentados.

Atentamente,

...

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Katherine Esperanza Zamudio Rios
Grado: Teniente Coronel
Cargo: Recien Trasladado (Unicamente Para Uso Ubicacion Laboral Ditah-Nivel Central)
Cédula: 20384751
Dependencia: Escuela De Policia Carlos Eugenio Restrepo
Unidad: Escuela De Policia Carlos Eugenio Restrepo
Correo: katherine.zamudio@correo.policia.gov.co
5/10/2024 9:05:05 a. m.

Anexo: si

Teléfono: 3203402844

www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

1367734542

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 CON FIDEOS 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 CAIITA 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

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

La estrella, Antioquia 01 de noviembre 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 la actividad de mantenimiento correspondientes a marmas 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 22 de octubre de 2024, adjunto certificado de mantenimiento.

Atentamente;

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

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

La estrella, Antioquia 01 de noviembre 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 la actividad de mantenimiento correspondientes a marmas 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 22 de octubre de 2024, adjunto certificado de mantenimiento.

Atentamente;

Maria Alejandra Rincon Cartagena
ADMINISTRADORA 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°	0701
Fecha:	22/10/2024	CADUCIDAD:	N/A		0702

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

DETALLE DE LA ACTIVIDAD

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS INDUSTRIALES DE COCINA, CUMPLIMIENTO AL INSTRUCTIVO PARA EL LAVADO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANTENIMIENTO DE ESTUFA INDUSTRIAL Y MARMITAS.

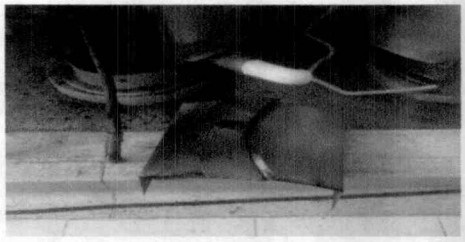
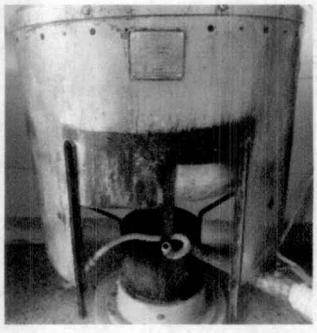
N°	ITEM	DETALLE
1	NÚMERO DE ESTUFAS INDUSTRIALES	UNO
2	NÚMERO DE MARMITAS	DOS
3	QUÍMICOS UTILIZADOS	ÁCIDO DESINCRUSTANTE BIO DEGRADABLE – AGUA.
4	OTROS ELEMENTOS	CAMBIO DE REPUESTOS AVERIADOS.

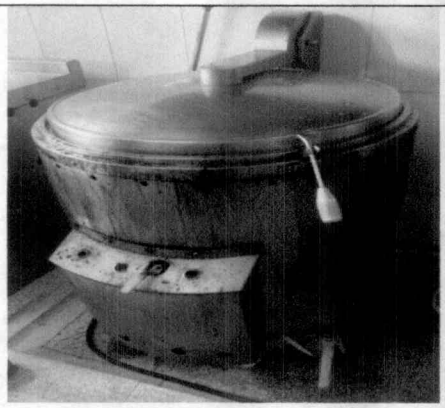
EQUIPOS E INSUMOS UTILIZADOS

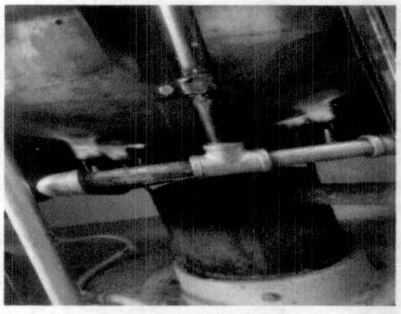
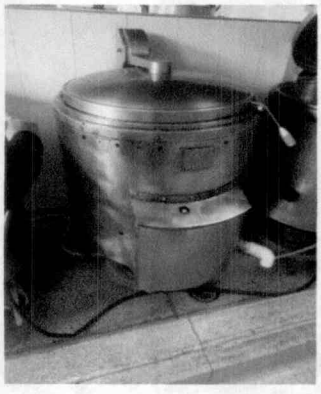
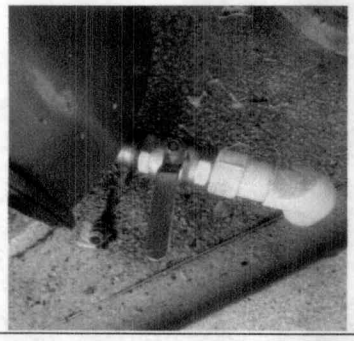
1. Soldadores
2. Herramienta mecánica
3. Gas maps
4. Cepillos de acero
5. Soldadura de plata
6. Esponjilla de acero
7. Guantes de látex
8. Gorros
9. Tapabocas
10. Mangueras

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	
ANTES	
 	DESCRIPCIÓN La marmita tiene las flautas malas, inyectores malos, llaves de paso malas, fugas de gas, estado general deteriorado.
	DESCRIPCIÓN La marmita tiene las flautas malas, inyectores malos, llaves de paso malas, fugas de gas, estado general deteriorado.
 	DESCRIPCIÓN La marmita tiene las flautas malas, inyectores malos, llaves de paso malas, fugas de gas, estado general deteriorado.
 	DESCRIPCIÓN La marmita tiene el estado general deteriorado, sucio y con la grasa incrustada.

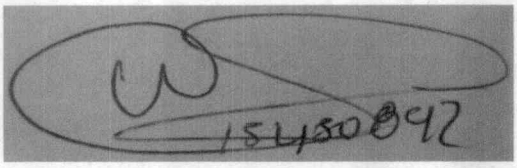
	
	DESCRIPCIÓN Llave de desagüe de marmitas mala y deteriorada.
	DESCRIPCIÓN Llave de estufa industrial mala, deteriorada y con fuga.

DESPUÉS	
 	DESCRIPCIÓN Reparación y cambio de las flautas.
	DESCRIPCIÓN Flauta nueva, se demuestra que quedó en buen funcionamiento.
 	DESCRIPCIÓN Lavado, limpieza y desengrasado de marmitas.
	DESCRIPCIÓN Cambio de llave de desagüe de marmitas.

	DESCRIPCIÓN
	Cambio de llave y reparación de fuga de llave de la estufa industrial.
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. • El apropiado manejo de las partes de gas le da una mayor durabilidad.	

Mantenimiento realizado por:

WILSON ANDRES ZAPATA LOPEZ



Fecha:	La estrella, 22 de octubre de 2024		
Hora de inicio:	10:30 AM	**Finalización:**	12:00 PM
Lugar:	Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		

ACTA 013 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 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.
MANEJO DE RESIDUOS Y CONTROL DE PLAGAS

Powered by CamScanner

Manejo adecuado de basuras

Resolución 2184 de 2019.

Se debe hacer una separación de los residuos orgánicos (cascaras desperdicios) e inorgánicos (vidrio, cartón, tela, plásticos) con el fin de reciclar aquellos elementos que pueden ser recuperados, generar recursos económicos, y ayudar a proteger el medio ambiente.

Se debe contar con un área asignada para la recolección de las basuras alejadas de los procesos de producción, si no se manejan adecuadamente pueden ser fuentes de contaminación, así como un medio para la multiplicación de plagas como insectos y roedores.

DESECHOS ORGANICOS
Residuos de alimentos del proceso productivo que pueden ser o no aprovechables, (residuos de comida).

DESECHO INORGANICO
Son residuos de material inerte que se obtiene en el proceso productivo, pueden ser o no aprovechables.

RESIDUOS RECICLABLES
Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver ser utilizados en procesos productivos como materia prima, entre estos residuos se encuentran: papeles y platicos, chatarra, vidrios telas, partes y equipos absolutos o en desuso.

RESIDUOS BIOSANITARIOS.
Son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados que durante su empleo tienen contacto con materia orgánica sangre o fluidos corporales de las personas o animales tales como: gasas, apósitos, aplicadores, algodones, vendajes, guantes desechables, toallas higiénicas, pañales o cualquier otro elemento desechable.

RESIDUOS PELIGROSOS.
Son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características: infecciosos, combustibles, inflamables, explosivos, reactivos, radiactivos, volátiles, corrosivos, y/o tóxicos; las cuales pueden causar daños a la salud humana y al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

CODIGO DE COLORES PARA LA SEPARACION DE RESIDUOS A NIVEL NACIONA



Powered by CamScanner



CONDICIONES GENERALES

Se debe hacer una separación de los residuos orgánicos (cascaras, desperdicios) e inorgánicos (vidrio, cartón, tela, plástico) con el fin de reciclar aquellos elementos que pueden ser recuperados, generar recursos económicos y ayudar a proteger el medio ambiente.

1. Se debe utilizar escoba recogedor y dejarlos en sitios aléjanos de la zona de materia prima y almacenamiento o expendido de alimentos.
2. depositarlas en recipientes con tapa para evitar malos olores e infestación de moscas y otro insecto
3. usar bolsas de plásticos dentro de caneca, para facilitar la limpieza de esta.
4. Las canecas deben ser plásticas con tapa y un tamaño adecuado para facilitar el transporte.
5. Las canecas se deben lavar y desinfectar periódicamente.
6. Las basuras se deben sacar del establecimiento respetando la programación de la empresa recolectora.
7. Las botellas plásticas deben estar libres de líquidos
8. las latas deben estar libres de residuos orgánicos y líquidos, si las comprimimos reducimos su volumen.
9. Las botellas de vidrio deben estar desocupadas, los vidrios rotos deben de ser eliminados para evitar accidentes.

CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES (PLAGAS):

Las plagas son todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos y causan su deterioro, alteración y contaminación, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

Powered by CamScanner

Las más comunes en la industria alimentaria son: ratas, moscas, cucarachas, hormigas, pájar palomas.

COMO SE HACE UN CONTROL DE PLAGAS

Un control de plagas eficaz requiere cierto conocimiento sobre la plaga y sus hábitos. El primer paso es identificar correctamente la plaga, el segundo paso es aprender acerca de su estilo de vida. Después de eso,

usted puede evaluar las estrategias para controlar la plaga, realizando fumigaciones, nebulizaciones y aspersiones periódicas.

Aspersión:

Para aplicaciones de superficies efecto residual, con equipo manual apropiado para fumigaciones contra insectos rastreros, en áreas donde la fumigación tenga que ser localizada.

Nebulización:

Sistema intermedio, equipo motor, sistema que emana micro partículas en forma de vapor en la cual la partícula queda suspendida en el ambiente, controlando plagas tanto voladoras como rastreras, especial para usarse en campo abierto.

TIPO	CARACTERISTICAS
Insectos	Rastreros (cucarachas, hormigas, gorgojos) Voladores (moscas)
Roedores	Ratas, Ratones, tienen alta adaptabilidad al medio ambiente comen durante las noches
Aves	Palomas, Pájaros Comen durante las noches

ACCIONES QUE SE DEBEN REALIZAR PARA EVITAR LA APARICIÓN DE PLAGAS

- Proteger los alimentos
- Almacenar adecuadamente la basura.
- Eliminar residuos de alimentos en utensilios equipos y superficies
- Colocar rejillas en sifones y anjeos en las claraboyas para evitar su ingreso
- Almacenar las materias primas para facilitar la limpieza de esta área (barrido y lavado)
- Mantener las buenas condiciones de orden y aseo en las diferentes zonas.
- Limpiar los desagües.
- Limpiar toda el agua estancada.
- Recoger trapos, delantales, servilletas y manteles sucios. Lavarlos con frecuencia
- Usar trampas o barreras eléctricas para el control de roedores
- Fumigar y desratizar periódicamente; solo en los casos que se presenten alta infestación, es aconsejable contratar los servicios de una empresa con experiencia en al control de plagas

Powered by CamScanner

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen en condiciones adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Por lo cual las BPM buscan asegurar y controlar que los alimentos producidos y servidos en un establecimiento, nutran, den energía y satisfagan las necesidades de todos los clientes, sin afectar su salud.

HIGIENE EN LA INFRAESTRUCTURA

Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento. Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminaciones además de enmascarar otros olores. Para organizar estas tareas, es recomendable aplicar los POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) que describen qué, cómo, cuándo y dónde limpiar y desinfectar, así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo.

HIGIENE EN LA ELABORACIÓN

Las materias primas utilizadas no deben contener parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas. Toda materia prima debe pasar por un control de acuerdo a los estándares de calidad estipulados por la empresa Evitar la contaminación cruzada consiste en evitar el contacto entre materias primas y productos ya elaborados, entre alimentos o materias primas con sustancias contaminadas. El agua utilizada debe ser potable y se le debe medir diariamente el cloro y la dureza.

LIMPIEZA Y DESINFECCION

Limpieza

Es un proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables: Polvo, Grasa, Mugre, otro tipo de residuos entre otros, etc., para este procedimiento utilizamos agua, detergente, desengrasante y enjuagamos, removiendo la suciedad mediante un cepillo o escoba, no se debe utilizar cloro en este proceso.

Detergente

Sustancia química que se usa para eliminar la suciedad y la grasa de una superficie antes de desinfectarla.

Desinfectante:

Sustancia química reduce el número de bacterias nocivas hasta un nivel seguro, Recomendaciones: Algunas recomendaciones sobre la higiene de los utensilios y el equipo: DOSIFICACIONES DE USO PARA EL EMPLEO DE DESINFECTANTE (HIPOCLORITO) Realizar aseo antes de retirarse de los sitios de trabajo Implementar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, es una forma de garantizar la correcta sanitización de los establecimientos Lavar los equipos, utensilios y mesones antes y después de usarlos. Los equipos y utensilios deben higienizarse inmediata mente después de cada jornada. No deben dejarse sucios porque favorecen

Powered by CamScanner

la proliferación microbiana y atraen plagas (moscas, hormigas, cucarachas, roedores) que también son fuente de contaminación de los alimentos Nunca colocar los equipos y utensilios sobre superficies sucias o en el piso. Limpiar pisos, paredes y techos usando métodos que no levanten polvo para evitar la contaminación de los alimentos (limpieza en húmedo).

Aunque no presenten suciedad visible deben lavarse porque pueden albergar Microorganismos y pequeñas partículas Físicas o residuos químicos que los contaminan. Además, para los alimentos se debe retirar las partes no comestibles del propio alimento, Ejemplo: en la especie animal retirarle las plumas, picos, escamas, aletas, huesos y cartílagos. En el caso de los huevos utilizarlos con una previa limpieza. En los vegetales, frutas, raíces y tubérculos quitar la cáscara cuando sea necesario, semillas, porciones dañadas o podridas.

Leguminosas y cereales quitar contaminantes físicos (basura, piedras, tierra y otros) que se encuentran en los granos.

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 continùa, 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.

Powered by CamScanner

ACTA 013 CAPACITACIÓN EN MANIPULACION DE ALIMENTOS A LOS COLABORADORES DE LA EMPRESA JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA ESTABLECIDO PARA EL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.

Fecha:	La estrella, 22 de octubre de 2024		
Hora de inicio:	10:30 horas	Hora de finalización:	12:00 horas
Lugar:	Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		

ACTA 013 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	1.090601.080	3212225708	
2	Maribel Jurey Montilla Zuñiga	Auxiliar de Cocina	1-036693535	3226977242	
3	Keiry del Valle Pacheco Badilla	Auxiliar de cocina	644814	3216490845	
4	Sol xaith Cerpa mendoza	auxiliar de cocina	1570406S	3114591228	
5	Angela Cardona Bolivar	Auxiliar de cocina	32111253	3115247880	
6	Yessica Paola muñoz Taborda	Auxiliar de cocina	1027888779	3234797785	
7	Yorgonelis Patricia Baños	Auxiliar de Cocina	42100933	3192080464	
8	Alba Marina Saenz Marquez	auxiliar de cocina	4697842	3001189457	
9	Mary luz Garzon	Auxiliar cocina	1047113506	3216281211	
10	Manuela tamayo Del valle	Auxiliar cocina	1036680041	3008721744	
11	Neca castillo	Auxiliar de cocina	50903344	3241290081	
12	Marcela Cardona Bolivar	Auxiliar de Cocina	1027888577	3502180299	
13	Inés Maria Hernández Fuentes	Auxiliar de Cocina	1067139	3023947254	

Powered by CamScanner

COMPROMISOS:

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

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

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

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

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

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

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

Jorge Humberto Muñoz Correa
Representante Legal

María Alejandra Rincón Cartagena
Administradora

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

Powered by CamScanner

ACTA 013 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
14	Zulma Espinoza	Auxiliar de cocina	59.8205	3044260187	Zulma
15	Beatriz Elena Medina	Auxiliar de cocina	43681871	3011364355	Beatriz M.
16	Gricelda Herrera	Auxiliar de cocina	1131004347	3106961962	Gricelda
17	Mirleins Jiménez	auxiliar de cocina	6216905	3216245	Mirleins

Powered by CamScanner

Fecha:	La estrella, 22 de octubre de 2024		
Hora de inicio:	10:00 AM	**Finalización:**	12:00 PM
Lugar:	Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		

ACTA 014 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 SEPTIEMBRE.

TEMAS A TRATAR

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

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 capacitación de seguridad y salud en el trabajo correspondiente al mes de septiembre.

2. Lectura del acta anterior 012 del 24/09/2024

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.

Powered by CamScanner

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.

Powered by CamScanner

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

Dar cumplimiento a la normatividad vigente.

Trabajo mes de julio.

Accidentalidad

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

No	NOMBRES Y APELLIDOS	NÚMERO DE CEDULA	CLASE ACCIDENTE	DIAZ DE EXCUSA	FECHA DEL EVENTO
01	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Se orienta a todo el personal de colaboradores, la responsabilidad de informar el estado de salud, para evitar cualquier tipo de riesgo, 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 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.

Powered by CamScanner

ACTA 014 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 SEPTIEMBRE.

Actividades.

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

Campaña prevención peligros

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

RESPONSABLE ACTIVIDAD MEDIDAS DE PREVENCION	RESPONSABLE CAIDAS A NIVEL	ACTIVIDAD
INES MARIA HERNANDEZ FUENTES.	Identifican el peligro en este caso es el piso mojado u objetos dejados en lugares que no corresponden y son condiciones inseguras	Colocar la señalización piso mojado Manifestarle a la persona que deja los objetos en lugares que corresponde para que los ubiquen donde debe ir.
	Identifican el peligro en este caso es el piso mojado u objetos dejados en lugares que no corresponden y son condiciones inseguras	Colocar la señalización piso mojado Manifestarle a la persona que deja los objetos en lugares que corresponde para que los ubiquen donde debe ir.
SULEIMA ESPINOSA CRUSBER	Prevención RIESGO FISICO, uso elementos de protección personal, autocuidado en bajar las ollas cuando están calientes, evitar contacto con las superficies calientes, evitar que el piso este mojado en la zona caliente. Manifestarles a los compañeros de trabajo no abrir los congeladores cuando están acalorados por causa de estar en la zona caliente, es prohibido que el colaborar que este en zona caliente valla y abra los congeladores, esto para prevenir enfermedades por esta causa.	Manifestarles a los compañeros de trabajo el uso de los elementos de protección personal, guantes, toallas para bajar las ollas cuando están calientes. Mantener el piso seco en la zona caliente comprometiendo a todos los colaboradores para que cuando estén en esta zona mantengan el piso en optimas condiciones.

Powered by CamScanner

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.

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.

Powered by CamScanner

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

RIESGO ERGONOMICO

El riesgo ergonómico es un factor que puede afectar la salud y el bienestar de los trabajadores en su entorno laboral. Consiste en la posibilidad de sufrir lesiones o enfermedades debido a la falta de adaptación entre el trabajador y su puesto de trabajo.

Qué son los riesgos ergonómicos

Los riesgos ergonómicos son aquellos que se relacionan con las condiciones de trabajo que pueden afectar la salud y el bienestar de los trabajadores. Estos riesgos están asociados a la interacción entre el trabajador y su entorno laboral, incluyendo los aspectos físicos, cognitivos y organizativos del trabajo.

En el ámbito laboral, los riesgos ergonómicos pueden surgir debido a la falta de adaptación de los puestos de trabajo a las características y capacidades de los trabajadores. Esto puede incluir la falta de ajuste de los equipos y herramientas, la inadecuada distribución del espacio de trabajo, la falta de descansos adecuados, la realización de movimientos repetitivos o forzados, entre otros factores.

Estos riesgos pueden tener consecuencias negativas para la salud de los trabajadores, como lesiones musculoesqueléticas, trastornos musculares, fatiga, estrés, entre otros. Además, pueden afectar la productividad y eficiencia laboral, ya que un trabajador que se encuentra en un entorno laboral poco ergonómico puede experimentar dificultades para realizar sus tareas de manera eficiente y segura.

Medidas de prevención para prevenir el riesgo ergonómico

- Realizar pausas activas cada cierto tiempo para estirar y relajar los músculos.
- Asegurarse de tener una postura correcta al sentarse, manteniendo la espalda recta y los pies apoyados en el suelo.
- Ajustar la altura y posición de la silla y el escritorio para que se adapten a las necesidades del cuerpo.
- Utilizar herramientas ergonómicas, como teclados y ratones especiales, para reducir la tensión en las manos y muñecas.
- Evitar levantar objetos pesados de forma incorrecta, utilizando técnicas adecuadas de levantamiento.
- Realizar ejercicios de estiramiento y fortalecimiento muscular regularmente para mantener una buena condición física.
- Organizar el espacio de trabajo de manera que los elementos necesarios estén al alcance sin necesidad de realizar movimientos bruscos o repetitivos.
- Utilizar reposapiés y cojines lumbares para mantener una postura adecuada y reducir la presión en la espalda.

Powered by CamScanner

- Evitar permanecer mucho tiempo en la misma posición, realizando pequeños cambios de postura y movimientos frecuentes.
- Realizar revisiones periódicas de la ergonomía del puesto de trabajo y realizar los ajustes necesarios.

TIPOS DE RIESGO ERGONOMICO

Posturas forzadas

Es el riesgo que un trabajador corre por adoptar posiciones inadecuadas cuando realiza las tareas del cargo, donde algunas zonas anatómicas dejan de estar en el lugar natural para pasar a posiciones que producen hipertensiones e hiperflexiones en varias partes del cuerpo.

Aplicación de fuerza

Se está en presencia de aplicación de fuerzas si a lo largo de la jornada de trabajo se tiene que realizar las siguientes tareas: el uso de mandos en donde se requiere empujar o tirar de estos, operarlos hacia todas las direcciones; o el uso de pedales que se manejan con las extremidades inferiores estando sentado; o si se debe empujar o arrastrar algún objeto.

Levantamiento de cargas

Se considera levantamiento de carga si esta supera los 3 kg, sin desplazamiento; si la carga es superior a 3kg y el desplazamiento a pie es superior a 1 metro; y si se tiene que empujar o arrastrar la carga utilizando todo el cuerpo.

Movimientos repetitivos

Es aquel riesgo que se corre por realizar trabajos repetitivos; considerando como repetitivo a cualquier movimiento que se repite en ciclos en menos de 30 segundos; cuando más del 50% del ciclo se realiza el mismo movimiento; y cuando una actividad repetitiva se lleva a cabo durante un periodo de 2 horas a lo largo de la jornada laboral.

FACTORES DE RIESGO ERGONÓMICOS EN EL TRABAJO

Factores de riesgo por posturas forzadas

La frecuencia con que ocurren las malas posturas.
El tiempo que dura la postura forzada.
Mala postura del cuello y tronco.
Mala postura de las extremidades superiores.
Mala postura de las extremidades inferiores.

Factores de riesgo por movimientos repetitivos

La frecuencia con que ocurren los movimientos repetitivos.
La adopción de movimientos forzados.
Los tiempos de descanso limitados.

Powered by CamScanner

La duración de los movimientos repetitivos.
El uso de fuerza.

Factores de riesgo por levantamiento de cargas

El peso al levantar la carga.
La frecuencia de los levantamientos.
El agarre de la carga.
El desplazamiento vertical de la carga.
Duración del levantamiento.
Distancia del desplazamiento.

Factores de riesgo por aplicación de fuerzas

Frecuencia de la aplicación.
Duración de la aplicación.
Velocidad del movimiento.

ENFERMEDADES DERIVADAS POR LOS RIESGOS ERGONÓMICOS

los riesgos ergonómicos producen trastornos o enfermedades musculoesqueléticas en los trabajadores.

Tendinitis: inflamación de un tendón por estar en constante tensión, doblado, por estar sometido a vibraciones o por estar en contacto con una superficie dura.
Ganglión (quiste sinovial): salida del líquido sinovial por zonas de poca resistencia de la muñeca.
Epicondilitis: enfermedad donde los tendones se irritan produciendo dolor por todo el brazo y se origina por realizar movimientos de extensión forzados de muñeca.|
Tenosinovitis: *es cuando se produce un exceso de líquido sinovial, ocasionando hinchazón en la zona y mucho dolor.*
Síndrome del túnel carpiano: el cual se origina por la compresión del nervio de la muñeca, y por tanto la reducción del túnel. Causa mucho dolor y adormecimiento en la mano.
Hernia: salida parcial o total de una víscera o una parte blanda fuera de su cavidad natural.
Lumbalgia: es una contractura dolorosa y persistente de los músculos que se ubican en la parte baja de la espalda. Se produce por sobrecargas

CÓMO PREVENIR Y EVITAR LOS RIESGOS ERGONÓMICOS

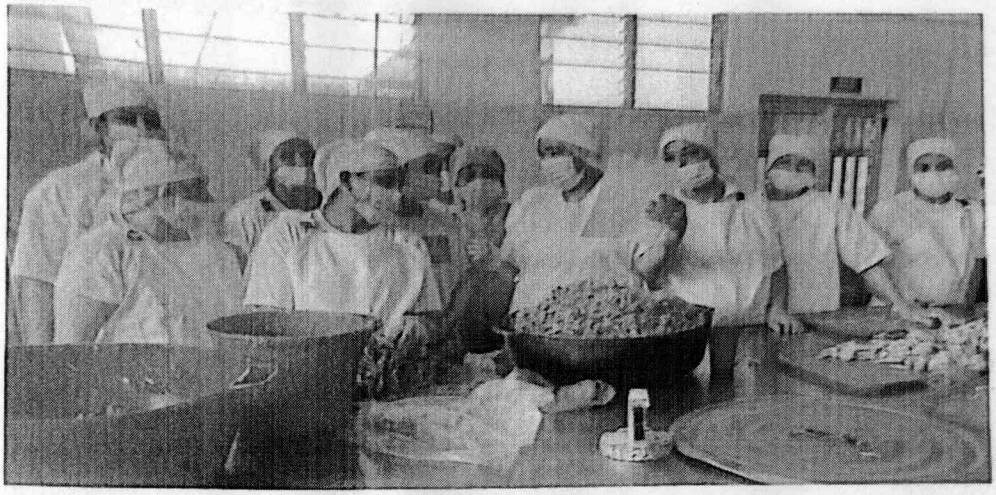
Para la prevención de riesgos ergonómicos en el lugar de trabajo, es importante implementar algunas medidas preventivas de seguridad en la empresa. Estas medidas ayudan a reducir los problemas ergonómicos que se pueden presentar.

Ajustar la altura de las superficies de trabajo.
Variar las tareas.
Proporcionar descansos cortos.
Reducir el peso y el tamaño de los artículos que los trabajadores deben levantar.
Ponga los suministros y equipos al alcance de la mano del trabajador.
Proporcionar sillas o taburetes ergonómicos.
Proporcionar auriculares de teléfono.

Powered by CamScanner

Suministro de alfombras antifatiga.
Suministre la herramienta adecuada para el trabajo.

Registro fotográfico



Compromisos:

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

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

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

Powered by CamScanner

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

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 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.

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

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.

Powered by CamScanner

ACTA 014 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 SEPTIEMBRE.

Fecha:	La estrella, 22 de octubre de 2024		
Hora de inicio:	10:00 horas	Hora de finalización:	12:00 horas
Lugar:	Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		

ACTA 014 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 SEPTIEMBRE.

ASISTENTES

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	No CÉDULA	TELÉFONO	FIRMA
1	Mona Alejandra Rincon Cartagena	Administradora	1.020601.090	3212225908	Alej R.
2	Maribel Juney Montilla Zuniga	Auxiliar de cocina	1.036693535	3226097248	Maribel M
3	Reinaldo del Valle Gastelum Sabino	Auxiliar de cocina	6490819	3216490595	
4	Angela Cardona Bolivar	Auxiliar de cocina	32111253	3115247800	Angela
5	Soraya Cecilia Mendoza	Auxiliar de cocina	1048917242	3145917242	
6	Yessica Paola muñoz Taborda	Auxiliar de cocina	1027888777	3234797785	
7	Jose Gonzalo Cetina Blanco	Auxiliar de cocina	4h100933	3192080164	
8	Alba Marina Suaz Marquez	auxiliar de cocina	46978421	3001189457	
9	Mary luz. Garzon Mc.	Auxiliar cocina	1045113506	3216291211	
10	Manuela Tamayo Del Valle	Aux cocina	1036680041	3002879179	
11	Rosa Cueto -	Auxiliar de Cocina	1064.314	3[illegible]	
12	Marcela Cardona Bolivar	Auxiliar de Cocina	1027888547	3507880999	Marcela C.

Powered by CamScanner

ACTA 014 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 SEPTIEMBRE.

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	No CÉDULA	TELÉFONO	FIRMA
13	Inés María Hernández Fuentes	Auxiliar de Cocina	1667139	3023947579	
14	Zuleima Espinoza	Auxiliar de cocina	5982025	3044260187	
15	Beatriz Elena Medina C.	Auxiliar de cocina	43681871	3011364355	
16	Gricelda Herrera Fontalvo	Auxiliar de cocina	1131004347	3106861962	Gricelda
17	Marlenis Jiménez	auxiliar de cocina	62164905	3246245181	

Powered by CamScanner

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

La estrella, Antioquia 08 de Octubre de 2024.

SEÑOR (a): Gricelda de los Mercedes Herrera F.

CC.: 1.131.004.347

Se hace entrega de los siguientes elementos de dotación:

ELEMENTO	TALLA	CANTIDAD
OVEROL 2 PIEZAS	M	2
ZAPATOS	36	1
BUZO Y BATA	M	2
PETOS	TM	1

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

Agradezco la atención prestada.

Cordialmente,

ENTREGA:	RECIBE:
Alejandra Rincon C	Gricelda Herrera
ALEJANDRA RINCON Administradora JHMC	**TRABAJADOR** Auxiliar de cocina.

Powered by CamScanner

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

La estrella, Antioquia 02 de Octubre de 2024

SEÑOR (a): Beatriz Elena Medina Escobro.

CC.: 43.681.871

Se hace entrega de los siguientes elementos de dotación:

ELEMENTO	TALLA	CANTIDAD
OVEROL 2 PIEZAS	XL	2
ZAPATOS	38.	1
BUZO Y BATA	XL	2
PETOS	T/U	1

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

Agradezco la atención prestada.

Cordialmente,

ENTREGA:	RECIBE:
Alejandra Rincon	Beatriz M.
ALEJANDRA RINCON Administradora JHMC	**TRABAJADOR** Auxiliar de cocina.

Powered by CamScanner

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

La estrella, Antioquia 01 de octubre. de 2024

SEÑOR (a): Mary luz Garzon Medina

cc.: 1.045.113.506.

Se hace entrega de los siguientes elementos de dotación:

ELEMENTO	TALLA	CANTIDAD
OVEROL 2 PIEZAS	S	2
ZAPATOS	38	1
BUZO Y BATA	S	2
PETOS	T/U	1

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

Agradezco la atención prestada.

Cordialmente,

ENTREGA:	RECIBE:
	Mary luz Garzon M.
ALEJANDRA RINCON Administradora JHMC	**TRABAJADOR** Auxiliar de cocina.

Powered by CamScanner