Página 1 de 21 Código: 2BS-FR-0019	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 12-03-2021 Versión: 5	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	

1438441630

GS-2024 – **SUDIE JEFAD 29.25**

La Estrella, 05 de diciembre 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	**03/11/2024**	**Hasta**	**03/12/2024**

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

La señora Mayor LORENA LONDOÑO HIDALGO Comandante de Agrupación ESCER realizó funciones de la supervisión del contrato 80-1-30099-23 desde el día 15/08/2024 hasta el día 29/11/2024; teniendo en cuenta que mediante acta 001634 del 29/11/2024 fue entregada la supervisión a la señora Mayor ANGI LISED LOZANO DIAZ Comandante de Agrupación ESCER entrante, por traslado interno de la titular.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 12**

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.
12. Informe de supervisión del período comprendido entre el 03/10/2024 y el 03/11/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2024-004886 ESCER del 07/11/2024.

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.

Página 3 de 21	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

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 03/03/2025
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-2024-005486 ESCER del 05/12/2024 ESCER del 03/12/2024 se solicitó el pago del servicio público de energía por $516.169,00.

5) Una vez recibida la minuta de alimentación, fue enviada a la Dirección de Educación Policial mediante comunicación GS-2024-005502 ESCER del 05/12/2024.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1). Cumplir con el objeto contractual.	SI	
2). Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	
3). Responder en los plazos que la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL establezca en cada caso, los 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 9478441533 con fecha de pago 04/12/2024, del periodo Pensión noviembre y Salud diciembre.
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. 3023144 del 05/12/2024 por $516.169,00
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 9478441533 con fecha de pago 04/12/2024, del periodo Pensión noviembre y salud diciembre.
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 3023143 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. 3023144 del 05/12/2024 por $516.169,00
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 demas que en materia comercial o civil le sean aplicables.	SI	

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TECNICAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	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 Practicas 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 verifico 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 verifico en los contratos laborales y se esta 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 lo 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 2 certificados de entrega de dotación del 09/11/2024

- 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, rocola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni manaje 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); uso 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 20 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 nociones de mejora.
Mantener un 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 64x27in. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en serigrafía 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 01/11/2024
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 cuenta con 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 cuenta con informe de mantenimiento de la empresa AEF S.A.S del 01 de octubre de 2024.
El contratista deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones
MATERIAS PRIMAS • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). • Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales.	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 administrado 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, cocos, 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 evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no debera 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

		de $516.169,00 consignación No. 3023144 del 05/12/2024
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 secretaría 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. (CA: 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 30/11/2024
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 sin 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 015 y 016 del 21/11/2024. Empleados capacitados (12)

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 el 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 suministro la comida especial en el mes de noviembre de 2024; de acuerdo a certificado del 01/12/2024. 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 *20203140061232*, 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 9478441533 con fecha de pago 04/12/2024, del periodo Pensión noviembre y Salud diciembre.
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 T 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 presento manual de buenas practicas 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 015 del 21/11/2024 y Acta 016 del 21/11/2024

• 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 sólido 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 cuenta con 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. 76.450.892-8 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 30/11/2024
El contratista deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que estén sometidos a un sistema de Intercalibración 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 criterios 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) al, 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 (*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 evite realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.	SI	El contratista presentó certificación de mantenimiento del 20/11/2024.
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 (395) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (90) 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	$ 68.240.538,08	86,65%
Valor total facturado	$ 68.240.538,08	86,65%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado	$ 68.240.538,08	86,65%
Valor pendiente de entrega	$ 10.513.938,08	13,35%

- **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
14	3023143	02/12/2024	5.256.969,04	03/12/2024 al 03/01/2025
VALOR			68.240.538,08	

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ENERGÍA)

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	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
13	3023144	05/12/2024	516.169,00	01/11/2024 AL 30/11/2024
VALOR			5.818.142,00	

Nota: La Escuela cuenta con una concesión de agua de Corantioquia que incluye una planta de tratamiento de agua potable y una planta de tratamiento de aguas residuales. Esto permite la purificación y reutilización del agua, sin tener la necesidad de depender de servicios externos de acueducto y alcantarillado, por lo cual no se genera factura de cobro.

Igualmente, el restaurante cuenta con una red propia de gas con Empresas Públicas de Medellín – EPM; por lo que el contratista realiza los pagos directamente a la empresa prestadora del servicio.

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.

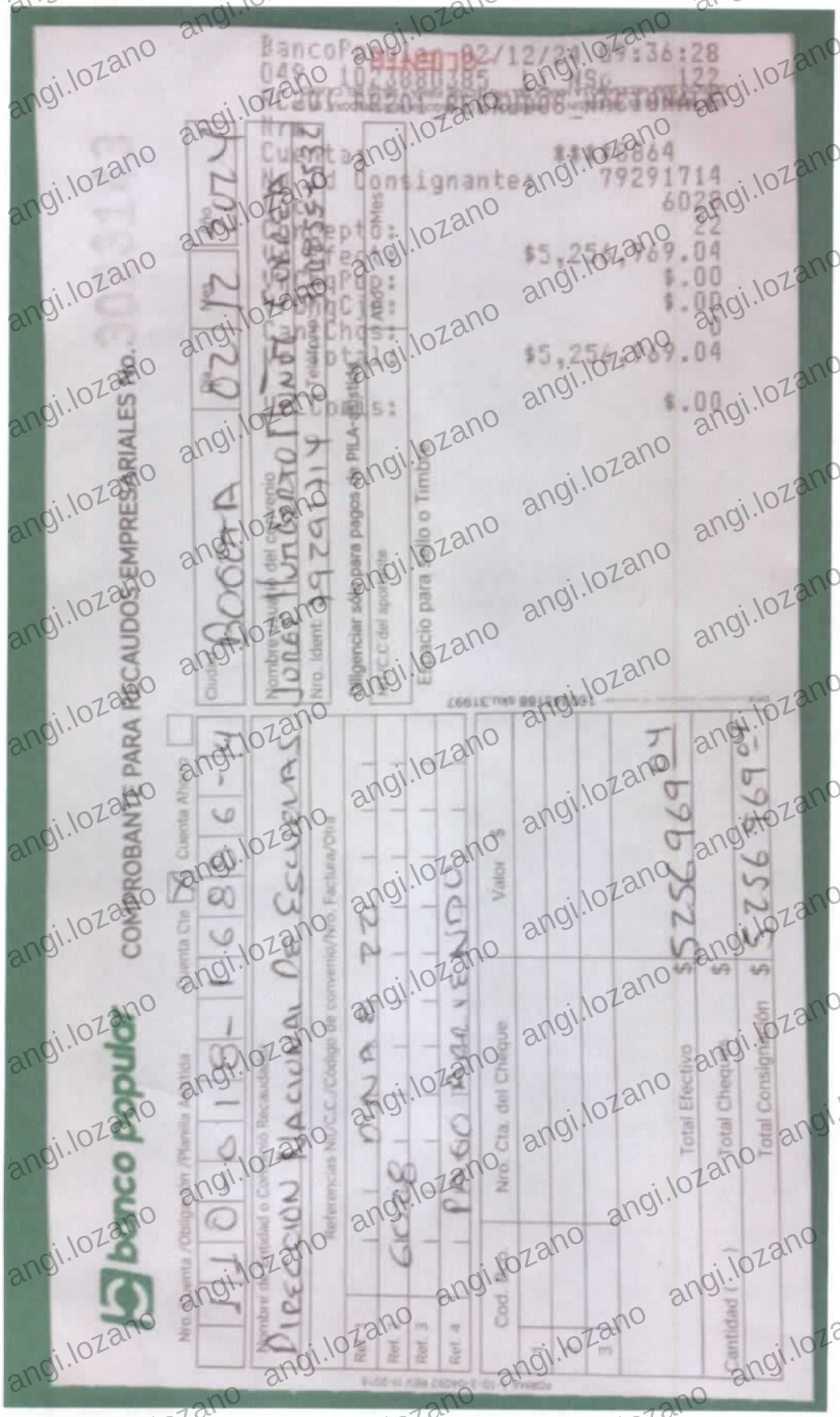
El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI _X_**	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (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 **ANGI LISED LOZANO DIAZ**
Comandante de Agrupación ESCER
Supervisora Contrato No. 80-1-30099-23
Correo electrónico: angi.lozano@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3113706373

Anexo:
- consignación canon arrendamiento (Comprobante No. 3023143 del 02/12/2024)
- consignación servicio energía (Comprobante No. 3023144 del 05/12/2024)
- solicitud pago servicios públicos octubre GS-2024-005486 ESCER del 05/12/2024
- planilla de pago seguridad social 9478441533
- certificado de fumigación empresa Profumigar del 01/11/2024
- minuta de alimentación noviembre 2024
- Informe de mantenimiento de filtros de agua 20/11/2024
- certificado de recolección de residuos del 30/11/2024
- certificado del menú especial del 01/12/2024
- actas de capacitación 015 y 016 del 21/11/2024
- actas de dotación de 09/11/2024


banco popular
COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.
Nro Cuenta /Obligación /Planilla Asociada
Cuenta Cte
Cuenta Ahorro
Nombre de entidad o Convenio Recaudador
Referencias N/C.C./Código de convenio/N/O. Factura/Otro
Ref. 1
Ref. 2
Ref. 3
Ref. 4
Cod. Banco
Nro. Cta. del Cheque
Valor
Total Efectivo
Total Cheques
Total Consignación
Cantidad ( )
Diligenciar solo para pagos de PILA
Nro. Ident.
Nombre o razón social del convenio
Nro. CCC del aportante
Mes
Efectivo para Cheque o Timbre
Consignantes
Concepto:
Cheques:
Efectivo:
Total:
$5,256,969.04
$.00
$.00
$5,256,969.04
$.00
$5256969
$5256969
$5256969

angi.lozano

GS-2024-005507-ESCER

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.

Nro.Cuenta /Obligación /Planilla Asistida

Cuenta Cte ☐ Cuenta Ahorro ☐

Ciudad

Día Mes Año

Nombre Entidad o Convenio Recaudador

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

Nombre usuario del convenio

Nro.Aliento: Teléfono:

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante

Año Mes

Espacio para sello o Timbre

Ref. 1

Ref. 2

Ref. 3

Ref. 4

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

Total Efectivo $

Total Cheques $

Cantidad ( ) Total Consignación $

1438441630

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

No. GS-2024- 005486 -ESCER

La Estrella, 03 de diciembre 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 **NOVIEMBRE** del presente año, se deberá realizar el pago de los servicios públicos domiciliarios del espacio en mención, por concepto de (*Energía*) el valor de **$ 516.169,00 (quinientos dieciséis mil ciento sesenta y nueve pesos M/L)**, según lecturas, así:

Cálculo para el consumo de energía mensual o proporcional según corresponda				
Soporte documental	**Periodo de cálculo de medida consumo**	**Medida de KWH**	**Costo KWH/mes – Factura EPM periodo**	**Costo total KW promedio mes – Factura EPM**
Calculo con base en el recibo de energía	Primer día del periodo 01/11/2024 Último día del periodo 30/11/2024	775	$ 666,024	$ 516.169,00
Totales	**30 días**	**775**	**$ 666,024**	**$ 516.169,00**

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 03/12//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

GS-2024-005507-ESCER

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportantes	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 79291144	5	MUNOZ CORREA JORGE HUMBERTO	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	SANTA ROSA	Calle 23 B No. 74-34	SANTA ROSA DE VITERBO-BOYACA	2633191	S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-11	2024-12	1097473736	9478441532	E	2024-12-04	2024-12-03	BANCO CAJA SOCIAL		$25,149,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

| EMPLEADO | | | | NOVEDADES | | | |

GS-2024-005507-ESCER

1084741630

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				10	$3,453,100
COLPENSIONES	35-14	900,336,004	7	2	$316,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	4	$596,300
PROTECCION	230201	800,229,739	0	14	$2,440,800
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				20	$518,100
SEGUROS BOLIVAR	14-7	860,002,809	2	20	$518,100
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				20	$863,500
COMFAMA	CCF04	890,900,841	9	20	$863,500
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				20	$863,500
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	7	$251,400
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	7	1	$32,000
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$24,300
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	2	$90,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$52,000
SAVIA SALUD	EPS040	900,604,350	0	8	$393,600
TOTAL				20	$5,698,200

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

La estrella, Antioquia 01 de noviembre 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 25 de octubre de 2024, adjunto certificado de fumigación. De esta manera se da cumplimiento al plan de saneamiento básico.

Atentamente;

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

1438441630

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:	25 de octubre de 2024
Fecha de vencimiento:	25 de noviembre 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

Profumigar

DIAGNÓSTICO FOTOGRÁFICO 25 DE OCTUBRE 2024



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



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



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



Área donde fue tomada la foto
Área de recibo de mercancía e ingreso del personal
Situación encontrada
Se realiza cambio de adhesivos y limpieza general
Incidencia en el programa de manejo integrado de plagas
Se realiza control de plagas, no se encuentra presencia de vectores.
Acciones a corregir
Limpieza frecuente de lámpara y controles de plagas preventivos

Inspección técnica:

Se inicia el control de plagas el día 25 de octubre a las 9 pm, iniciando con la limpieza de lámparas para control de insectos voladores y estaciones para control preventivo de roedores, seguido del control general de insectos rastreros.

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

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

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

Diagnóstico valido solo con firma.

Diego Taborda

Diego Armando Taborda
Representante Legal

ESCER

MENU 1

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
ARROZ HUEVOS RANCHEROS PAN CHOCOLATE ROCADILLO	CUCHITRIO DE LENTEJAS HUEVOS REVUELTOS PAN CAFÉ	ARROZ HUEVOS PERICOS PAN BLANCO CAFÉ CON LECHE	CHOCHOCO ARROZ AREPA MEDIA TELA FRUTA CAFÉ	JUGO DE PERICOS ARROZ TOSTADAS BOCADILLO AVENA	CALDO DE CARNE ARROZ PAN ADICIONAL DE FRUTA AGUA DE PANELA	CALENTADO DE FRIJOL HUEVO COCIDO PAN CAFÉ
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
ARROZ CON FIDEOS ENTENE POLLO HORNADO ENSALADA MIXTA JUGO O LIMONADA	ARROZ CON POLLO CONSOME DE POLLO ENSALADA VERDE PLATANO ASADO O AREPA JUGO O LIMONADA	ARROZ FRICHOS CHOCHOCO AREPA JUGO O LIMONADA	ARROZ CON FIDEOS SOPA O CREMA POLLO APANADO ENSALADA JUGO O LIMONADA	ARROZ MIXTO CREMA DE VERDURAS TAJADA DE PLATANO JUGO O LIMONADA	ARROZ CARNE CON VERDURAS AREPA JUGO O LIMONADA	ARROZ SOPA DE SANCOCHO CARNE ASADA DE CERDO ENSALADA VERDE JUGO O LIMONADA
CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
ARROZ SALCHICHON TAJADAS MADURAS JUGO O LIMONADA	ARROZ CARNE DESMECHADA TAJADAS MADURAS O AREPA JUGO O LIMONADA	SPAGUETTI CON CARNE EN SALSA BOLOÑESA TAJADA DE PAN JUGO O LIMONADA	ARROZ LENTEJAS CREMA DE PASABOCADILLOS CAPA LIBLIA JUGO O LIMONADA	ARROZ MACARRONES CHOCHOCO JUGO O LIMONADA	PANSHUPOLLOSA JUGO	ARROZ LENTEJAS POLLO FRITO AREPA JUGO O LIMONADA
REFRIGERIOS	REFRIGERIOS	REFRIGERIOS	REFRIGERIOS	REFRIGERIOS	REFRIGERIOS	REFRIGERIOS
COLADA DE AVENA PAN DE MAIZ	CAFÉ CON LECHE PAN COCO	JUGO DE FRUTA GALLETA WAFER	AGUA DE PANELA CON QUESO PORCION DE ARROZ CON LECHE	AVENA EN HOJUELAS TORTA DE CHOCOLATE	CAFÉ CON LECHE PAN CAÑA	JUGO DE GALETA PAN SALCHICHA

CLAUDIA LILIANA FERNANDEZ MOLINA
Nutricionista Dietista
Matricula Profesional No. 80386
C.C. 51.931.445

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Contratista
NIT:79.291.714-6

Powered by CamScanner

ESCER

MENU 2

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
CALDO DE POLLO ARROZ PAN CHOCOLATE MUNO	HUEVOS PERICOS ARROZ AVENA DE CHOCOLATE CAFÉ CON LECHE	CALENTADO DE FRIJOL HUEVO COCIDO PAN AGUA DE PANELA	ARROZ HUEVOS CON HOGAO SALCHICHA PAN CHOCOLATE	CALDO DE CARNE ARROZ PAN BOCADILLO CAFÉ CON LECHE	HUEVOS A LA RANCHERA AREPA MEDIA TELA AGUA CALIENTE BOCADILLO	CALENTADO DE LENTEJAS HUEVOS COCIDOS PAN CHOCOLATE
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
ARROZ CARNE EN SALSA BOLOGNESA ENSALADA PASTA JUGO O LIMONADA	ARROZ CON POLLO SOPA O CREMA CARNE DE CERDO ASADA ENSALADA MIXTA JUGO O LIMONADA	ARROZ CON POLLO CREMA DE VERDURAS ALBONDIGAS DE POLLO ENSALADA DE PLATANO JUGO O LIMONADA	ARROZ CON POLLO SOPA DE ARROZ POLLO FRITO ENSALADA JUGO O LIMONADA	ARROZ POLLO CREMA ARVEJA AREPA O PLATANO JUGO O LIMONADA	ARROZ LONGANIZA POLLO O HUEVO ENSALADA MIXTA JUGO O LIMONADA	ARROZ MIXTO CREMINA DE POLLO TAJADA DE PLATANO JUGO O LIMONADA
CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
ARROZ ESPAGUETTI HUEVO FRITO TAJADA DE PLATANO O AVENA JUGO O LIMONADA	ARROZ ENSALADA DE PAPA CHORIZO TAJADA DE PLATANO JUGO O LIMONADA	ARROZ ESPAGUETTI CON CARNE EN SALSA BOLOGNESA JUGO O LIMONADA	ARROZ LENTEJAS CARNE DE HAMBURGUESA JUGO O LIMONADA	ARROZ HUEVOS CRIOLLOS SALCHICHA PAPAS DE PARMESANO AGUA DE PANELA CALIENTE	ARROZ PERRO CALIENTE JUGO	ARROZ CHAMPIÑONES CHORIZO JUGO O LIMONADA
REFRIGERIOS	REFRIGERIOS	REFRIGERIOS	REFRIGERIOS	REFRIGERIOS	REFRIGERIOS	REFRIGERIOS
JUGO FRIO PAN CON JAMON	FRUTA GALLETA MAIZ	AVENA EN HOJUELAS ENMOLADA	JUGO DE CAJITA PAN DE QUESO	COLADA DE AVENA PANDE	AGUA DE PANELA CON LECHE BOCADILLO DE BOCADILLO	CAFÉ CON LECHE BOCADILLO DE BOCADILLO

CLAUDIA LIZIANA FERNANDEZ MOLINA
Nutricionista-Dietista
Matrícula profesional No. 00289
C.C. 51.851.445

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Contratista
Nit:79.691.714-8

Powered by CamScanner

1438441630

GS-2024-005507-ESCER

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

La estrella, Antioquia 20 de noviembre de 2024

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

Asunto: Informe de mantenimiento filtros de agua

Comedidamente me permito enviar a la Mayor la actividad de mantenimiento correspondiente a filtros de agua, 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 13 de noviembre 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

1438441630

Agua y Ambiente Puro... Vida para el Futuro

Fecha: 13 /11/2024
Cliente: JORGE HUMBERTO MUÑOZ
Ubicación: LA ESTRELLA-ANTIOQUIA

Por medio de la presente, se deja constancia que la empresa Agroaguas s.a.s., realiza visita de mantenimiento de las unidades de filtración y lampara ultravioleta en la escuela de la policía Carlos Eugenio Restrepo del municipio de la Estrella-Antioquia.

El técnico realiza revisión general del sistema y reemplazo de cartuchos de celulosa y carbón activado en cada una de las unidades.





Evidencia del cambio





La visita fue realizada por el técnico Freidys Rodriguez, empleado de nuestra empresa.

Atentamente,

CLAUDIA P. PEREZ CARO
Directora Comercial

LUIS CARLOS POSADA ZAPATA
CC. 70.001.788

EL SUSCRITO

CERTIFICA QUE:

El señor **LUIS CARLOS POSADA ZAPATA** realizo la recolección, transporte y disposición final de residuos orgánicos producidos por el casino de la **ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO** correspondientes al mes de **NOVIEMBRE** del 2024, casino que es administrado por el señor **Jorge Humberto Muñoz Correa** con **Nit:79.291.714-5**

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

Se expide la presente a los treinta **(30)** días del mes de noviembre de 2024 en la estrella- Antioquia, con destino a solicitud del interesado.

Luis Carlos Posada Z

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

1438441630

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
NIT.79.291.714-5

La estrella, Antioquia 01 de diciembre de 2024

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

Cordialmente me permito comunicarle que de acuerdo con lo establecido en el contrato he suministrado mensualmente una comida especial al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional.

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

Atentamente;

JORGE HUMBERO MUÑOZ CORREA
REPRESENTANTE LEGAL

1438441630

Fecha:	La estrella, 21 de noviembre de 2024		
Hora de inicio:	09:00 horas	**Finalización:**	12:00 PM
Lugar:	Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		

ACTA 015 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 Muñoz 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.

1438441630

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

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

DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

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

1 certificados recolección residuos.

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

PRACTICAS HIGIENICAS, USO DE UNIFORMES Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

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

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

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

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

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

Protección de nariz y boca

1438441630

La nariz y la boca son dos partes fundamentales del cuerpo por las que se transmiten cantidad de bacterias generadoras de contaminación a los alimentos. Un ejemplo de esto es el "staphylococcus aureus", bacteria que se dispersa fácilmente al hablar, toser o estornudar ocasionando toxiinfecciones alimentarias, por lo que se debe evitar:

Estornudar sobre los alimentos o áreas de manipulación de los mismos, se aconseja el uso de tapabocas.

- Comer, fumar o beber en el área de preparación de alimentos, esto se debe hacer en el área destinada para su fin.
- Hablar directamente sobre los alimentos.
- Si el manipulador presenta síntomas de alguna enfermedad, debe comunicarla a su superior y evitar el contacto con los alimentos.

Protección del cabello.

El cabello recoge con frecuencia polvo, suciedad y está cambiando constantemente, por esto se debe evitar el contacto con los alimentos, y si lo hace debe lavarse las manos, antes de volver a manipularlos.

El manipulador debe llevar el cabello recogido, cubierto con un gorro y evitar en lo posible la barba y el bigote.

Dotación de trabajo

La dotación de trabajo debe ser exclusiva y adecuada para la manipulación de los alimentos, el vestuario, debe ser limpio y debe ser lavado a diario o cada vez que sea necesario.

- ✓ Características:
- ✓ Color claro
- ✓ Siempre limpia
- ✓ De fácil limpieza y lavado
- ✓ Como y amplio
- ✓ Preferiblemente sin bolsillos ni cremalleras
- ✓ Zapatos cerrados y de color claro
- ✓ Cubrecabezas eficiente

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Objetivos de los procesos de limpieza:

Controlar el nivel de partículas provenientes de contaminación interna y externa. La limpieza es el primer y más básico método para el control de crecimiento de microorganismos. Siendo el objetivo de la limpieza controlar el nivel de partículas, es importante conocer cuáles son las principales fuentes de origen de estas partículas:

1. Personal: cabello, escamas de piel, falta de disciplina y hábitos higiénicos.
2. Procesos: polvo, montajes.
3. Equipos: corrosión, deterioro físico, funcionamiento defectuoso.
4. Instalaciones: pintura, techos, lámparas, paredes, pisos, ausencia de superficies lisas, lugares de acumulación de polvos, falta de aislamiento del exterior.
5. Sistemas de apoyo: aire, agua, gases comprimidos.

Vehículos de transporte de partículas:

1. Aire: (Es el principal vehículo de transporte de contaminantes)
2. Equipos.
3. Agua: (Es el principal medio de criamiento de microorganismos: actividad acuosa)

Implementos de limpieza

1438441630

Para cada proceso se debe tener materiales de limpieza destinados solo para ese fin, ubicados en un área específica, debidamente separado y rotulada de acuerdo al riesgo que representa cada uno. A continuación, se nombran los implementos y productos de limpieza y desinfección que se deben utilizar para lograr un procedimiento adecuado:

- Cepillo plástico
- Toallas desechables
- Canecas de plástico
- Esponja
- Atomizador
- Bolsas de aseo
- Protección personal (tapabocas, guantes de caucho)

PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	PRECAUCIONES	USO
JABÓN LIQUIDO MULTIUSOS	Detergente líquido a base de tensoactivos aniónicos. Fácil de usar no debe resecar la piel, previene enfermedades infectocontagiosas, debe ser eficiente ante un amplio espectro de hongos, levaduras, gérmenes y bacterias.	Al contacto con ojos, lave con abundante agua, es nocivo por ingestión, mantenga fuera del alcance de los niños, no mezcle con otros productos.	Limpieza de piso, paredes, mesas, utensilios, nevera.
DESENGRASANTE	Productos con combinación química de agentes dispersantes, emulsificantes, inhibidores de corrosión y biocidas, mezcla de productos ácidos y tensoactivos no iónicos. Debe ser un eficiente desengrasante para disminuir el tiempo de esfuerzo.	Usar guantes y tapabocas. Mantener fuera del alcance de los niños.	Limpieza de estufa, freidoras, planchas.
DESINFECTANTE	Hipoclorito de sodio solución acuosa, clara. Ligeramente amarilla, olor característico penetrante e irritante, fuertemente oxidante, dependiendo del pH de la solución se presenta disociado en forma de cloro activo, acido hipocloroso y/o ión hipoclorito. De estas formas de "cloro libre activo" depende su reactividad en las reacciones de oxidación, cloración y acción bioquímica tales como el control bacteriológico y microbiológico.	Usar guantes y tapabocas. Mantener fuera del alcance de los niños. Si tiene contacto con los ojos, lávelos bien con agua durante 15 minutos.	Desinfección de equipos y ambientes. Desinfección de frutas y verduras.

En la siguiente tabla se explica la concentración de hipoclorito que se debe usar en la desinfección de diferentes elementos:

USO	PREPARACIÓN
Mesas, acero inoxidable y utensilios	Solución con hipoclorito de sodio al 5% (Cloro comercial), para una solución de 1000 ml se requieren 4 ml de hipoclorito de sodio y 996 ml de agua.
Pisos, paredes, techos y estantería	Solución con hipoclorito de sodio al 5% (cloro comercial) para una solución de 1000 ml se requieren 8-10 ml de hipoclorito de sodio 992 ml de agua.
Canecas	Solución con hipoclorito de sodio al 5% (cloro comercial) para una solución de 1000 ml se requieren 10 - 20 ml de hipoclorito de sodio y 980 ml de agua

1438441630

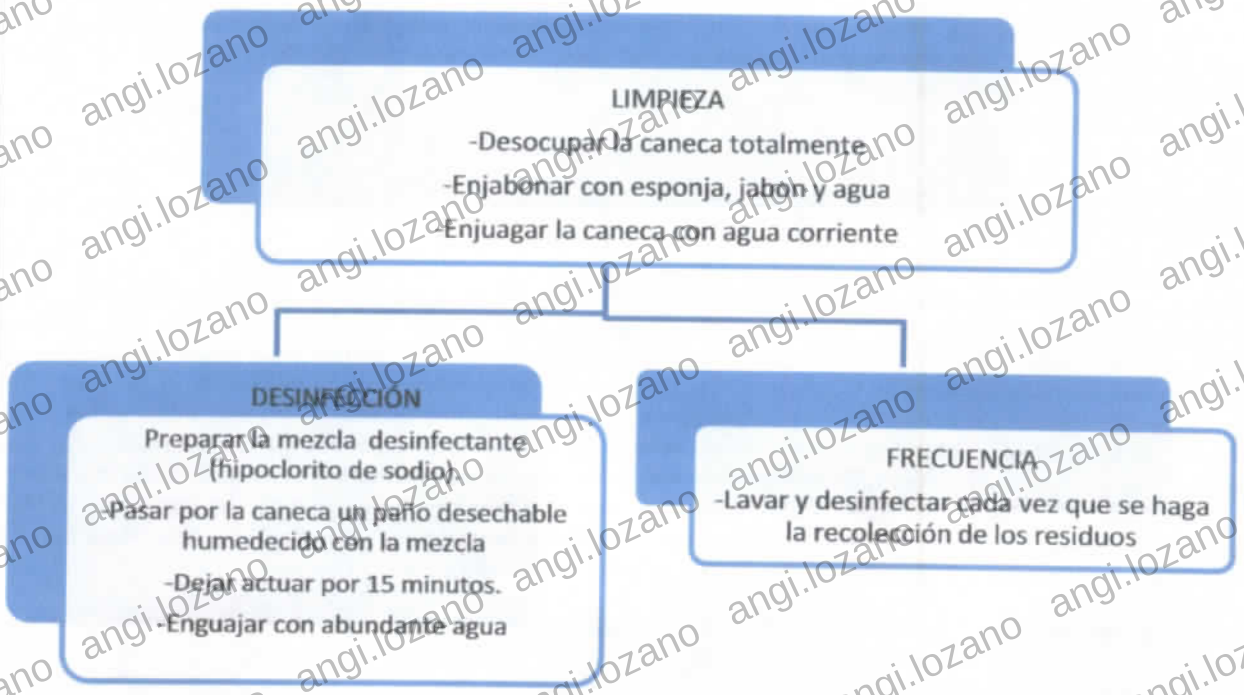
Frutas y verduras	Solución con hipoclorito de sodio al 5% (cloro comercial) para una solución de 1000 ml se requieren 1 ml de hipoclorito de sodio y 999 ml de agua.
Uniformes	Solución con hipoclorito de socio al 5.25%, para una solución de 1000 ml se requiere 4 ml de hipoclorito de sodio y 996 ml de agua.

Tabla dosificación.

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante	Tiempo de acción.
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	3 min
Utensilios y equipos	1 litro	2 ml, 4ml	5 – 10 minu
Paredes techos y pisos	1 litro	8 ml, 10ml	10 – 15 minu
Baños	1 litro	7 ml, 8 ml	10 – 15 minu
Uniformes	1 litro	4ml	10 – 15 minu
Superficies	1 litro	4ml	10 – 15 minu
Canecas (residuos solidos)	1 litro	10 ml, 20 ml	10 – 15 minu

Procedimientos de limpieza y desinfección

A continuación, se describen los procedimientos para ejecutar la limpieza y desinfección de algunos elementos:



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 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.

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.

1438441630

ACTA 015 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 POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO.

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

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

Se 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, extremo frio que se encuentra en el cuarto frio, congeladores y refrigeradores, ningún colaborador debe ingresar a la zona fría descrita anteriormente si se encuentra acalorado o ha estado laborando en la zona caliente, para evitar enfermedades por esta causa.

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 Gonzalez
Responsable del Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo.

GS-2024-005507-ESCER

1438441630

ACTA 015 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 21 de noviembre de 2024		
Hora de inicio:	09:00 horas	Hora de finalización:	12:00 horas
Lugar:	Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		

ACTA 015 CAPACITACIÓN EN MANIPULACION DE ALIMENTOS A LOS COLABORADORES DE LA EMPRESA JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA ESTABLECIDO PARA EL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.

ASISTENTES

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	No CÉDULA	TELÉFONO	FIRMA
1	Maria Alejandra Rincon Cartagena	Adimistradora	1020[illegible]	321222[illegible]	
2	Lidiima Espinoza	Auxilia de cocina	5982025	3044726187	
3	Marcela cardona Bolivar	Auxiliar de Cocina	1017[illegible]577	350[illegible]499	
4	Mayra Castro Medina	Auxiliar de cocina	1045113506	32628211	
5	Alba Marina Saez Marquez	auxiliar de cocina	46978[illegible]	3001189457	
6	Mary del valle Lobo	Auxiliar de cocina	6990879	3216490845	
7	Soraya Estrella Montoya	Auxiliar de cocina	65[illegible]863	3148912[illegible]	
8	Maribel Jaramillo Zuñiga	Auxiliar de Cocina	1036648535	3226097248	
9	Carmen Fonseca Blanco	Auxiliar D Cocina	97229017	3169376927	
10	Diego Benjamin Garcia Mayo	Auxiliar de cocina	4608282	3028455[illegible]	
11	Yessica Paola muñoz T	Auxilia de cocina	1027888779	3234797785	
12	Marcela Tamayo Del Valle	Auxiliar cocina	1036800411	3008[illegible]179	

ACTA 015 CAPACITACIÓN EN MANIPULACION DE ALIMENTOS A LOS COLABORADORES DE LA EMPRESA JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA ESTABLECIDO PARA EL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	No CÉDULA	TELÉFONO	FIRMA
13	INES MARIA HERNANDEZ FUENTES	AUXILIAR DE COCINA	1667139	3023947879	
14	Sandra Elena Medina E.	Auxiliar de cocina	43681571	3013643595	
15	Yolanda M Jimenez	Auxiliar de cocina	62166505	3148245981	
1					

GS-2024-005507-ESCER
1438441630

Fecha:	La estrella, 21 de noviembre de 2024		
Hora de inicio:	10:00 AM	**Finalización:**	12:00 PM
Lugar:	Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		

ACTA 016 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 OCTUBRE.

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 octubre.

2. Lectura del acta anterior 014 del 24/10/2024

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

Temas.

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

3 objetivos.

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

- Promover una cultura de prevención en todas las áreas de los procesos de la empresa.

1438441630

ACTA 016 CAPACITACIÓN COMITÉ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA JORGE HOMBERTO 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 OCTUBRE.

- Promover la ejecución de trabajos seguros y saludables.
- Asesorar y vigilar el cumplimiento de lo dispuesto por el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo y la normativa nacional.

4 participantes.

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

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

Las funciones

Gestión Preventiva.

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

Gestión en Higiene:

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

Gestión en Seguridad:

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

Gestión en Salud.

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

Dar cumplimiento a la normatividad vigente.

Trabajo mes de octubre.

Accidentalidad

1438441630

ACTA 016 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 OCTUBRE.

Durante el mes de octubre 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 octubre no se registró ausentismo, se orienta seguir con las medidas de autocuidado para proteger la salud, no realizar acciones inseguras, tener cuidado con el riesgo físico temperaturas extremas frio y calor y condiciones de seguridad caídas a nivel y distinto nivel.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	NÚMERO DE CEDULA	CLASE ACCIDENTE	DÍAZ 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.

Actividades

Durante el mes de octubre 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 octubre 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

1438441630

ACTA 016 CAPACITACION 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 OCTUBRE.

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 óptimas condiciones.

QUE ES UN ACCIDENTE DE TRABAJO

Un accidente de trabajo es todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte.

Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador o contratante durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, incluso fuera del lugar y horas de trabajo.

Igualmente se consideran accidentes de trabajo aquellos que se produzcan:

Durante el traslado de los trabajadores o contratistas desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa, cuando el transporte lo suministre el empleador.

1438441630

Durante el ejercicio de la función sindical, aunque el trabajador se encuentre en permiso sindical siempre que el accidente se produzca en cumplimiento de dicha función.

Por la ejecución de actividades recreativas, deportivas o culturales, cuando se actúe por cuenta o en representación del empleador o de la empresa usuaria, cuando se trate de trabajadores de empresas de servicios temporales que se encuentren en misión.

QUE ES UN INCIDENTE DE TRABAJO

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

REPORTE DE LOS ACCIDENTES

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

PELIGROS Y RIESGOS

PELIGRO: Fuente, situación o acto con potencial de daño en términos de enfermedad o lesión a las personas, o una combinación de estos.

RIESGO: Combinación de la probabilidad de que ocurra un evento o exposición peligroso y la severidad de lesión o enfermedad, que puede ser causado por el evento o la exposición.

Riesgo Físico

Extremo frio y extremo calor

Teniendo presente el riesgo físico, temperaturas extremas referentes al calor, se debe tener especial cuidado en la zona de cocina y panadería, implementar las medidas de autocuidado para evitar quemaduras de primer grado, segundo y tercer grado, por contacto en las superficies calientes, agua caliente, aceite, y todo objeto que pueda tener temperaturas elevadas que causen quemaduras.

Elementos de protección personal

Los elementos de protección personal están diseñados para proteger la salud de los colaboradores mediate el uso y buen uso para tener presente se debe utilizar los siguientes elementos de protección personal en la manipulación de los elementos de la zona caliente y zona fría:

Zona caliente, cocina,

1 utilizar los guantes de tela o carnaza
2 utilizar tapabocas
3 utilizar gorro y cofia
4 utilizar las botas
5 utilizar las toallas para bajar los utensilios que se encuentren en cocción

6 utilizar el uniforme asignado
7 utilizar el carrito para transportar las ollas y demás elementos calientes
8 tener medidas de autocuidado al manipular los utensilios que se encuentren calientes para evitar quemaduras de primer grado, segundo grado y tercer grado.
9 utilizar abrigo y paraguas cuando salgan del centro de trabajo comedor para evitar cambios de temperatura extrae.

Zona fría, cuarto frio, congeladores y refrigeradores

1 utilizar tapabocas
2 informar cuando va ingresar al cuarto frio para evitar que la puerta se cierra
3 tener presente la altura del cuarto frio para evitar golpes en la cabeza y en las extremidades del cuerpo
4 utilizar gorro cofia para evitar contaminación a los alimentos
5 no ingresar al lugar frio cuando se encuentre acalorado
6 se prohíbe el ingreso a los cuartos fríos, congeladores y refrigeradores de los colaboradores que se encuentren laborando durante el día en la zona caliente.

En el ámbito laboral, existen diversos tipos de riesgos a los que los trabajadores pueden estar expuestos. Uno de ellos es el riesgo físico laboral, el cual puede tener causas, efectos y consecuencias significativas en la salud y seguridad de los empleados.

Trata de todos los factores ambientales que dependen de las propiedades físicas de los cuerpos, que actúan sobre los tejidos y órganos del cuerpo del trabajador y que pueden producir efectos nocivos, de acuerdo con la intensidad y tiempo de exposición de los mismos.

Temperaturas extremas

Se produce por el clima, y por elementos artificiales herramientas, extremo calor y extremo frio, estufas, refrigerador, congelador, medio ambiente.

Tener cuidado con los sistemas de calentamiento que se usen: fíjese que sean seguros y que no liberen gases que intoxiquen a las personas.

Si va a salir de un lugar caliente, debe cubrirse boca y nariz para no aspirar el aire frío.
En caso de presentarse cualquier enfermedad respiratoria y si padece del corazón o pulmones, acuda al Centro de Salud u Hospital más cercano.

No permanecer en exteriores ante la presencia de bajas temperaturas y vientos fríos.
Si vive en casa con techos o paredes delgadas, es conveniente acudir a los refugios temporales cuando se avise de un frío intenso.
Abrigarse con ropa gruesa que le cubra todo el cuerpo.

El riesgo físico es un riesgo priorizado, de especial cuidado, ya que en la zona caliente se puede presentar la materialización del riesgo por contacto con las ollas, pailas, fogones, estufas, se debe implementar las medidas de autocuidado personal para evitar el riesgo, quemaduras.

- Se prohíbe correr al interior del comedor, para evitar caídas a nivel y distinto nivel.
- El piso del comedor siempre debe estar seco, no se debe hacer aseo durante los procesos de cocina.
- Protección de las extremidades para evitar el enfriamiento localizado.

1438441630

- Los trabajadores deben hidratarse para mantener estabilidad en la salud.
- Alternar periodos de descanso en zonas temperadas.
- Disminuir el tiempo de permanencia en ambientes fríos.

MANEJO DE RESIDUOS Y CONTROL DE PLAGAS

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.

BUENAS PRACTICAS 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.

RIESGO ERGONOMICO

El riesgo ergonómico se refiere a las condiciones laborales que pueden causar daño o malestar físico a los trabajadores. Estas condiciones pueden afectar la postura, los movimientos repetitivos, la carga física y otros aspectos relacionados con la ergonomía.

Ejemplo:

- Levantamiento de objetos pesados sin el equipo adecuado.
- Posturas incómodas o forzadas durante largos períodos de tiempo.
- Uso de herramientas o equipos que no están diseñados ergonómicamente.
- Movimientos repetitivos, como escribir en un teclado o usar un ratón de computadora.
- Trabajar en espacios estrechos o con poca iluminación.
- Exposición a vibraciones, como las generadas por maquinaria pesada.
- Trabajar en alturas sin las medidas de seguridad adecuadas.
- Realizar tareas que requieren fuerza excesiva o movimientos bruscos.
- Permanecer en una posición estática durante mucho tiempo, como estar de pie o sentado sin descanso.
- Manipulación de materiales pesados sin el equipo de levantamiento adecuado.
- Uso de pantallas de computadora mal ubicadas o sin ajustes ergonómicos.
- Exposición a temperaturas extremas o condiciones climáticas adversas.
- Trabajar en un entorno ruidoso sin protección auditiva adecuada.
- Realizar tareas que requieren una concentración intensa durante largos períodos de tiempo.
- Trabajar en un entorno con iluminación inadecuada o parpadeante.

Levantamiento de cargas pesadas

1438441630

Este riesgo ergonómico se produce cuando los trabajadores deben levantar objetos pesados de forma repetitiva o en posiciones incómodas, lo que puede causar lesiones en la espalda, los hombros y las extremidades.

Posturas estáticas prolongadas

Cuando los trabajadores deben mantener una misma posición durante largos periodos de tiempo, como estar de pie o sentados sin moverse, pueden experimentar fatiga muscular, dolor en las articulaciones y problemas circulatorios.

Movimientos repetitivos

Este riesgo se presenta cuando los trabajadores realizan movimientos repetitivos con alguna parte del cuerpo, como escribir en un teclado o utilizar una herramienta manual, lo que puede provocar lesiones por esfuerzo repetitivo (LER) y trastornos musculoesqueléticos (TME).

Diseño inadecuado de los puestos de trabajo

Si los puestos de trabajo no están diseñados ergonómicamente, pueden generar posturas incómodas, falta de apoyo adecuado para la espalda, altura inadecuada de los escritorios o sillas, lo que puede causar dolores musculares y lesiones a largo plazo.

Vibraciones

Los trabajadores expuestos a vibraciones constantes, como los conductores de maquinaria pesada, pueden sufrir daños en los tejidos blandos, trastornos circulatorios y lesiones en las articulaciones.

Trabajos expuestos al riesgo ergonómico

- Trabajadores de oficina que pasan largas horas sentados frente a un escritorio.
- Operadores de maquinaria que realizan movimientos repetitivos.
- Trabajadores de la construcción que levantan y transportan cargas pesadas.
- Personal de enfermería y cuidadores que realizan movimientos de levantamiento y traslado de pacientes.
- Empleados de supermercados y tiendas que deben estar de pie durante largos periodos de tiempo.
- Conductores de vehículos que pasan muchas horas sentados en la misma posición.
- Trabajadores de la industria manufacturera que realizan tareas repetitivas en líneas de producción.
- Personal de limpieza que realiza movimientos de flexión y torsión frecuentes.
- Trabajadores de la agricultura que realizan tareas de recolección o cultivo.
- Empleados de restaurantes y bares que deben levantar y transportar bandejas o cajas pesadas.

Cuáles son los efectos de los riesgos ergonómicos en los trabajadores

Los riesgos ergonómicos pueden causar una variedad de problemas de salud en los trabajadores, como dolor muscular, fatiga, lesiones por esfuerzo repetitivo, trastornos musculoesqueléticos y disminución de la productividad.

Cómo se pueden evitar los riesgos ergonómicos

Para evitar los riesgos ergonómicos, es importante realizar evaluaciones ergonómicas en el lugar de trabajo para identificar posibles problemas. Luego, se deben implementar medidas correctivas, como ajustar la altura de los escritorios y sillas, proporcionar equipos ergonómicos, capacitar a los trabajadores en técnicas de levantamiento seguro y fomentar pausas regulares para descansar y estirarse.

Riesgos biomecánicos

Los riesgos biomecánicos se refieren a las condiciones laborales que pueden causar estrés físico en el cuerpo humano. Estos riesgos pueden resultar en lesiones musculoesqueléticas y afectar la salud y el bienestar de los trabajadores.

Todo el personal del comedor debe adoptar buena postura en los procesos y tareas del comedor, hacer pausas activas, utilizar los elementos de protección personal, cuando alcen carga deben flexionar las dorillas sin doblar la espalda para alzar el objeto recordando siempre que no debe ser una carga de más de dos kilos, cuando la carga sea más de dos kilogramos se debe solicitar ayuda de otro compañero para evitar lesiones.

Compromisos:

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

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

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.

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.

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

1438441630

ACTA 016 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 OCTUBRE

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 Gonzalez
Responsable del Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo

1438441630

GS-2024-005507-ESCER

ACTA 016 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 OCTUBRE.

Fecha:	La estrella, 21 de noviembre de 2024		
Hora de inicio:	09:00 horas	Hora de finalización:	12:00 horas
Lugar:	Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo		

ACTA 016 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 OCTUBRE.

ASISTENTES

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	No CÉDULA	TELÉFONO	FIRMA
1	Maria Alejandra Rincon Cartagena	Administradora	1020601080	3212225708	
2	Zuleima Espinoza	Auxiliar de cocina	53882025	3044260182	
3	Marcela Cardona Bolivar	Auxiliar de Cocina	1027880574	3507880489	
4	Maplis Cañas Medina	Auxiliar de cocina	1045113506	5216281214	
5	Alba Marina Saiz Vargas	auxiliar de cocina	46978482	3001894574	
6	Reinys del Valle Medina G	auxiliar de cocina	64408174	3216490815	
7	Soraida Ruiz Arenas	auxiliar de cocina	65704865214891122		
8	Maribel Jurey Montilla Zuñiga	Auxiliar de cocina	1.036093575	3226097208	
9	Carmen Amanda Zapata Blanco	AUXILIAR DE COCINA	1229847	3168374182	
10	Diego Rojas Cardona	Cocinero de tropa	1460872	3233415551	
11	Yesika paola Muñoz I	AUXILIAR de cocina	1027888779	3234917795	
12	Maribel Palmaya Del Valle	Auxiliar cocina	1036800411	3007878274	

ACTA 016 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 OCTUBRE.

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	No CÉDULA	TELÉFONO	FIRMA
13	INES Maria HERNANDEZ FUENTES	AUXILIAR DE COCINA	1066139	3023962579	
14	Beatriz Elena Medina E.	Auxiliar de Cocina	43681824	3011364355	
15	Nimelia Jimenez	Auxiliar de cocina	62164105	3146245912	

GS-2024-005507-ESCER
1438441630

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

La estrella, Antioquia 09 de Noviembre de 2024

SEÑOR (a): Diego Benjamin Garcia Abzale

CC.: PPT 1008.282

Se hace entrega de los siguientes elementos de dotación:

ELEMENTO	TALLA	CANTIDAD
OVEROL 2 PIEZAS	L	2
ZAPATOS	42	1
BUZO Y BATA	L	2
PETOS	T/U	1

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

Agradezco la atención prestada.

Cordialmente,

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

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

La estrella, Antioquia 13 de Noviembre de 2024

SEÑOR (a): Carmen Amarylis Fonseca Blanco.

CC.: PPT 7.229.247

Se hace entrega de los siguientes elementos de dotación:

ELEMENTO	TALLA	CANTIDAD
OVEROL 2 PIEZAS	L	2
ZAPATOS	40	1
BUZO Y BATA	L	2
RETOS	Tdu	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 Administradora JHMC	**TRABAJADOR** Auxiliar de cocina.

1438441630