



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL
CENTRO VACACIONAL EJE CAFETERO



Fecha:	La Tebaida Quindío, octubre 20 de 2020		
Hora de inicio:	12:00 horas	Hora finalización	13:30 horas
Lugar:	Centro Vacacional Eje Cafetero		

ACTA N° 470 - ADMON-CEVEC- 2.25

ACTA DE REINICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE N°. 08-1-029-20 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL Y EDUIN ALBERTO ARTEAGA GARZON PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (RESTAURANTE, QUIOSCO DE PISCINA, TIENDA DE PRODUCTOS VARIOS) DEL CENTRO VACACIONAL EJE CAFETERO DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL UBICADO EN LA TEBAIDA".

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de Quórum
2. Temas a Tratar
 - 2.1. Descripción del espacio dado en arrendamiento.
 - 2.2. Muebles y enseres propiedad de la Dirección de Bienestar Social.
 - 2.3. Muebles y enseres propiedad del contratista que ingresan al espacio dado en arrendamiento.
 - 2.4. Medidores instalados en el local
 - 2.5. Lista de productos a vender en el espacio dado en arrendamiento, presentación y precios aprobados por el supervisor
 - 2.6. Anexo 2 "Especificaciones Técnicas"
 - 2.6.1 Personal técnico y operario a laborar.
 - 2.6.2 Fecha en la que se suscribe el acta de inicio del contrato.

Compromisos

DESARROLLO

1. Verificación de Quorum

Siendo las 12:00 horas del 20/10/2020, se reunieron en las instalaciones del centro vacacional Eje Cafetero, la señora Mayor ANGELA PATRICIA CASTRO CAÑON Administradora del centro vacacional Eje Cafetero y supervisora del contrato PN-DIBIE N°. 08-1-029-20 y el señor EDUIN ALBERTO ARTEAGA GARZON propietario del establecimiento de comercio restaurante El Mirador del Sumapaz; con el fin de hacer entrega de los espacios dados en arrendamiento mediante contrato PN DIBIE No. 08-1-029-20, recibir y revisar los documentos técnicos establecidos en el mismo y dar reinicio al contrato teniendo en cuenta que se encontraba suspendido debido a la emergencia sanitaria establecida por el CODIV-19, además se resalta que ya fueron aprobadas las respectivas pólizas.

2. Temas a tratar
 - 2.1. Descripción del espacio dado en arrendamiento
Dirección: Kilometro 5 vereda La Argentina Municipio de La Tebaida Quindío
Metros cuadrados (191.43 metros cuadrados)
Descripción del local

ITEM N°	Área en metros cuadrados
2.2. PUNTO DE SERVICIO RESTAURANTE	69,63
PUNTO DE SERVICIO SHOPPING	61.8
PUNTO DE SERVICIO QUIOSCO	60
AREA TOTAL	191,43

ACTA N° 470 - ADMON-CEVEC-2.25 ACTA DE REINICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE N° 08-1-029-20 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL Y EDUIN ALBERTO ARTEAGA GARZON PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (RESTAURANTE, QUIOSCO DE PISCINA, TIENDA DE PRODUCTOS VARIOS) DEL CENTRO VACACIONAL EJE CAFETERO DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL UBICADO EN LA TEBADA".

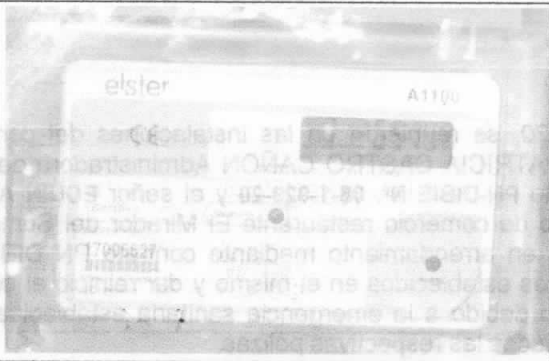
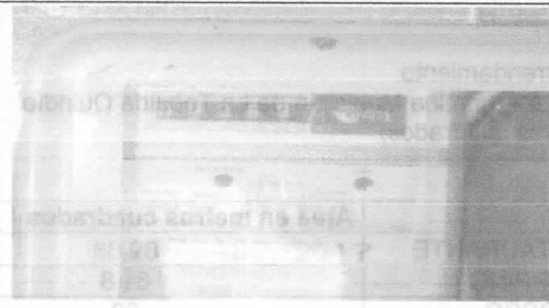
Muebles y enseres propiedad de la Dirección de Bienestar Social

ÍTEM N°	DESCRIPCIÓN DEL ACTIVO Ó BIEN	NUMERO DE SERIE DEL BIEN /O LOTE PARA EL CASO DE MUNICION	NUMERO INVENTARIO (CODIGO SAP/R6 SILOG)	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LOS BIENES
1	SILLA COMEDOR NIÑO	N-A	869000003454	unidades	Buen estado
2	SILLA COMEDOR NIÑO	N-A	869000003454	unidades	Buen estado
3	SILLA COMEDOR NIÑO	N-A	869000003454	unidades	Buen estado
4	SILLA COMEDOR NIÑO	N-A	869000003454	unidades	Buen estado
5	HORNO ASADOR DE 4 PUESTOS	N-A	168000000056	unidades	Buen estado
6	LICUADORA INDUSTRIAL	N-A	168000000058	unidades	Buen estado
7	Cuarto frío	N-A	13 metros cuadrados	unidades	Buen estado

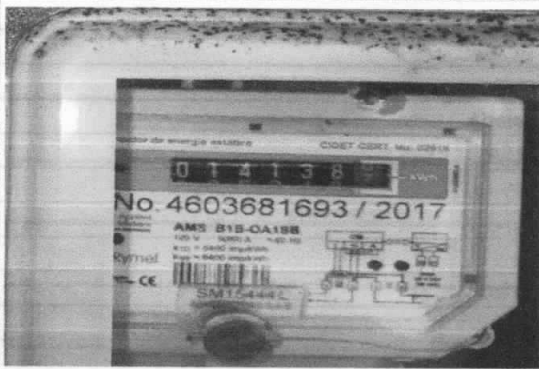
2.3. Muebles y enseres propiedad del contratista que ingresan al espacio dado en arrendamiento

ÍTEM N°	DESCRIPCIÓN DEL ACTIVO Ó BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESTADO DE LOS BIENES
1	Moedor industrial	Un	1	Buen estado
2	Horno microondas	Un	2	Buen estado
3	Freidor industrial	Un	2	Buen estado
4	Licuadora industrial	Un	1	Buen estado
5	Neveras	Un	4	Buen estado
6	Congelador	Un	3	Buen estado
7	Molino industrial	Un	1	Buen estado
8	Menajes, cristalería y cubiertos	Un	200 c/u	Buen estado

2.4. Medidores instalados en el local

SERVICIO	FOTO DE LA LECTURA DEL MEDIDOR	DESCRIPCIÓN
AGUA	NO APLICA	Servicio de agua por medio de captación no se paga por este servicio público.
ENERGÍA		Punto de servicio Restaurante, medidor en buen estado, número interno 17006627 la actual medida en KWH es de 26579
ENERGÍA		Punto de servicio Shopping, medidor en buen estado, número interno 1170489 la actual medida en KWH es de 00369

ACTA N° 470 - ADMON-CEVEC- 2.25 ACTA DE REINICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE N°. 08-1-029-20 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL Y EDUIN ALBERTO ARTEAGA GARZON PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (RESTAURANTE, QUIOSCO DE PISCINA, TIENDA DE PRODUCTOS VARIOS) DEL CENTRO VACACIONAL EJE CAFETERO DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL UBICADO EN LA TEBADA".

ENERGÍA		Punto de servicio Quiosco, medidor en buen estado, número interno 4603681693 la actual medida en KWH es de 014138
GAS NATURAL	NO APLICA	El arrendatario adquirirá el gas licuado mediante pipetas, de acuerdo a las necesidades que se presenten.

2.5. Lista de productos a vender en el espacio dado en arrendamiento, presentación y precios aprobados por el supervisor, según acta 83 ADMON-CEVEC-2.25 del 24-02-2020 productos alimenticios (contrato PN-DIBIE N.° 08-1-029-20) en 03 folios.

DESAYUNOS

DESAYUNO AMERICANO:	\$ 6,000
DESAYUNO CON PANCAKES:	\$ 6.000
DESAYUNO DE LA CASA:	
Caldo de costilla, arepa, arroz y bebida caliente	\$ 7.000
PORCIÓN DE HUEVOS	\$ 2.500
Fritos. naturales. Tibios. Cebolla y tomate	
BISTEACK A CABALLO	\$ 8.000
Carne. Salsa criolla, arepa, huevo	
OMELLETE	\$ 7.000
Jamón, queso	
CAFÉ, CHOCOLATE.	\$ 2.500
PORCION DE PAN	\$ 2.000
ENSALADA DE FRUTAS	\$ 7.500

CARTA PRINCIPAL

ENTRADAS	
CREMA DE CHAMPIÑONES	\$6.000
CREMA DE POLLO	\$6.000
SOPA DEL DIA	\$3.000
CEVICHE DE CAMARON	\$19.000
CARNES	
CHURRASCO A LA PLANCHA, 200gr chatas, ensalada de la casa.	\$19.000
COSTILLAS BBQ costilla a la parrilla	\$18.000
CHULETA DE CERDO 250gr de chuleta al aplancha,	\$17.000
AVES	
PECHUGA DE POLLO A LA PLANACHA, arroz, ensalada	\$15.000
POLLO AMERICANO, a la plancha con tocineta,	\$16.000

ACTA N° 470 - ADMON-CEVEC- 2.25 ACTA DE REINICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE N°. 08-1-029-20 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL Y EDUIN ALBERTO ARTEAGA GARZON PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (RESTAURANTE, QUIOSCO DE PISCINA, TIENDA DE PRODUCTOS VARIOS) DEL CENTRO VACACIONAL EJE CAFETERO DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL UBICADO EN LA TEBADA".

PESCADOS	
BAGRE EN SALSA CRIOLLA 250gr, ensalada casa	\$15.000
MOJARRA FRITA, 500gr patacón arroz y ensalada	\$17.000
FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA O EN SALSA	\$15.000
MOJARRA BRASA	\$18.000

PASTAS Y ARROCES	
ARROZ MIXTO, carne, pollo, salchicha, y chorizo	\$14.000
ARROZ CON CAMARON, 150 g con verduras	\$18.000
ESPAGUETTI BOLOÑESA, salsa con carne molida	\$10.000
ESPAGUETTI CARBONARA, salsa blanca con tocineta	\$10.000

TIPICOS	
SANCOCHO DE GALLINA	\$15.000
AJIACO SANTA FERREÑO	\$16.000
BANDEJA PAISA	\$19.000
PARRILLADA MIXTA	\$20.000

MENU INFANTIL	
NUGGETS	\$9.000
PERNILES APANADOS	\$9.000
MIXTO DE CARNES	\$10.000

BEBIDAS	
AGUA PET	\$2.500
CERVEZA CLUB COLOMBIA LATA	\$3.500
CERVEZA LATA	\$3.000
GASEOSA 350ML	\$2.000
GINGER O SODA	\$2.500
JUGOS CAJA	\$1.500
MR TEA	\$3.000
LIMONADA DE COCO	\$5.000
LIMONADA NATURAL	\$3.000
PONY MALTA	\$2.500

COCTELES	
PIÑA COLADA, CUBA LIBRE, ALEXANDER	\$10.000
TOM COLLINS	\$10.000
COCO LOCO	\$12.000
COCTEL SIN LICOR	\$8.000

COMIDAS RAPIDAS	
COMBO HAMBURGUESA, papa francesa, B	\$10.000
COMBO PERRO CALIENTE AMERICANO	\$8.000
SALCHIPAPAS	\$6.000
SANDUCHE COMBINADO	\$5.000
PICADA TIPICA, carne, pollo, salchicha, papa francesa o cascabeles de plátano y salsa	\$20.000
PICADA MIXTA, carne, pollo, salchicha, cerdo, chorizo, papa criolla o francesa y salsa	\$25.000

ACTA N° 470 - ADMON-CEVEC- 2.25 ACTA DE REINICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE N°. 08-1-029-20 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL Y EDUIN ALBERTO ARTEAGA GARZON PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (RESTAURANTE, QUIOSCO DE PISCINA, TIENDA DE PRODUCTOS VARIOS) DEL CENTRO VACACIONAL EJE CAFETERO DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL UBICADO EN LA TEBADA".

2.6. Anexo 2 "Especificaciones Técnicas"

2.6.1. PERSONAL TÉCNICO Y OPERARIO A LABORAR:

	Cantidad de Personas	Perfiles	Horarios
Temporada Alta	8	<ul style="list-style-type: none"> (1) Administrador General. (1) Chef, Sous Chef o jefe de cocina, con estudios acreditados. (1) Ingeniero de alimentos. (1) Auxiliar de cocina, expertos en preparación y alistamiento de alimentos. (1) Aseador, con conocimiento de las normas de higiene y experiencia en cargos similares. (3) Meseros durante todo el día. <p>ENERO, EN ABRIL (SEMANA SANTA (TERCERA SEMANA), JUNIO, JULIO, EN OCTUBRE (SEMANA DE RECESO ESCOLAR, DESDE 16 DE NOVIEMBRE HASTA EL 31 DE DICIEMBRE, PUENTES FESTIVOS</p> <p>EVENTOS ESPECIALES: Durante la programación de eventos especiales para grupos, se debe contar la máxima disponibilidad de empleados, para que la atención brindada sea óptima y de excelente calidad.</p> <p><i>La cantidad de meseros podrán ser modificados de acuerdo con las necesidades del servicio y previa coordinación entre el supervisor del contrato y el contratista.</i></p>	<p>El servicio se deberá prestar de lunes a domingo, incluidos los días festivos así: Restaurante: 6:30 a las 21:00 horas Comidas rápidas: De lunes a domingo desde las 9:30 a las 22:00 horas</p> <p>Los horarios podrán ser modificados de acuerdo con las necesidades del servicio y previa coordinación entre el supervisor del contrato y el contratista.</p>
Temporada Baja	6	<ul style="list-style-type: none"> (1) Administrador General. (1) Chef, Sous Chef o jefe de cocina, con estudios acreditados. (1) Ingeniero de alimentos. (1) Aseador, con conocimiento de las normas de higiene y experiencia en cargos similares. (2) Meseros durante todo el día. <p>NOTA: se requieren esta cantidad de personal para los meses de FEBRERO, MARZO, ABRIL (EXCEPTO LA SEMANA MAYOR) MAYO, AGOSTO, SEPTIEMBRE, OCTUBRE (EXCEPTO LA SEMANA DE RECESO ESCOLAR) HASTA EL 15 DE NOVIEMBRE</p>	<p>El servicio se deberá prestar de lunes a domingo, incluidos los días festivos así: Restaurante: 6:30 a las 21:00 horas Comidas rápidas: De lunes a domingo desde las 9:30 a las 22:00 horas</p> <p>Los horarios podrán ser modificados de acuerdo con las necesidades del servicio y previa coordinación entre el supervisor del contrato y el contratista.</p>

DOCUMENTOS	EDUIN ALBERTO ARTEAGA PINZON	LUIS RAMIREZ ZAMBRANO	WILSON ANDRES DIAZ	LORENA LÓPEZ CASTRILLÓN
Cédula de ciudadanía No.	14.254.491	1106892424	1193216123	1094905941
Cargo desempeñar	ADMINISTRADOR	MESERO	MESERO	INGENIERA
EPS	FAMISANAR	FAMISANAR	FAMISANAR	SALUD TOTAL
ARL	POSITIVA	POSITIVA	POSITIVA	POSITIVA
AFP	COLFONDOS	COLFONDOS	COLPENSIONES	COLPENSIONES
Carne de manipulación vigencia	0656 12/02/2021	0655 12/02/2021	0661 12/02/2021	LICENCIA 63254-278585
Otros...	Bachiller, servicio a la mesa, servicio al cliente, etiqueta y protocolo, bar y mesa.	Bachiller, mesa y bar, primeros auxilios	Bachiller	Ingeniera de Alimentos
Verificación antecedentes procuraduría	19/10/2020 no reporta	20/01/2020 no reporta	19/10/2020 no reporta	19/10/2020 no reporta
Verificación antecedentes policiales	19/10/2020 no reporta	20/01/2020 no reporta	19/10/2020 no reporta	19/10/2020 no reporta
Verificación antecedentes contraloría	19/10/2020 no reporta	20/01/2020 no reporta	19/10/2020 no reporta	19/10/2020 no reporta
Folios hoja de vida y soportes	20 folios	13 folios	12 folios	06 folios

ACTA N° 470 - ADMON-CEVEC-2.25 ACTA DE REINICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE N°. 08-1-029-20 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL Y EDUIN ALBERTO ARTEAGA GARZON PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (RESTAURANTE, QUIOSCO DE PISCINA, TIENDA DE PRODUCTOS VARIOS) DEL CENTRO VACACIONAL EJE CAFETERO DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL UBICADO EN LA TEBADA"

DOCUMENTOS	YINETH AGUIRRE VARGAS	MARIA TERESA AGUIRE VARGAS		
Cédula de ciudadanía No.	1.047.375.440	30.666.027		
Cargo a desempeñar	Aseadora	Jefe de cocina		
EPS	Salud Total	Salud total		
ARL	Positiva	Positiva		
AFP	Porvenir	Porvenir		
Came de manipulación vigencia	0660 12/02/2021	0657 12/02/2021		
Otros...				
Verificación antecedentes procuraduría	20/0102020 no reporta	20/0102020 no reporta		
Verificación antecedentes policiales	20/0102020 no reporta	20/0102020 no reporta		
Verificación antecedentes contraloría	20/0102020 no reporta	20/0102020 no reporta		
Folios hoja de vida y soportes	17 folios	14 folios		

2.6.2. REQUISITOS PARA AUTORIZAR LA REACTIVACIÓN DEL CONTRATO

CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.				
ÍTEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA	EVIDENCIA
1	El arrendatario cumplirá con lo establecido por el Ministerio de Salud en observancia de los lineamientos para prestación del servicio de restaurante y/o cafetería. Resolución 666 de 2020 "Por medio de la cual se adopta el protocolo de general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19".	De acuerdo a la jurisdicción en donde se encuentre el Centro Vacacional o Recreativo, se debe solicitar a la autoridad competente, la autorización para la reapertura. Anexará el permiso o soporte de permiso que aplique para la apertura junto con el protocolo de bioseguridad, donde se detalle los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección.	Acta de inicio.	Certificado emanado por la Alcaldía municipal del La Tebaida Quindío y protocolo de bioseguridad establecido por el contratista
2	El arrendatario contará con responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	Adjuntará documento de presentación del responsable de SGSST, con licencia vigente, y curso de 50 horas.	Acta de inicio.	Documento de presentación del responsable de SGSST, con licencia vigente,
3	El arrendatario deberá realizar la inducción de los trabajadores en los peligros priorizados de la actividad a ejecutar, y prevención COVID-19	Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron y soporte de evaluación de la actividad.	Acta de inicio.	Acta de la inducción con las respectivas
4	El Arrendatario deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos.	Anexara copia Matriz de EPP de cada centro de trabajo actualizado, teniendo en cuenta el peligro priorizados entre los cuales está el "Biológico". Documento firmado por la Profesional o especialista en SST.	Acta de inicio.	Matriz de EPP de cada centro de trabajo actualizado, teniendo en cuenta el peligro priorizados entre los cuales está el "Biológico".
5	El arrendatario dará cumplimiento a la entrega de Elementos de Protección Personal EPP.	Anexara registro y frecuencia de entrega, y la respectiva capacitación de utilización.	Acta de inicio.	Registro y frecuencia de entrega, y la respectiva capacitación de utilización.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS			
ÍTEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	EVIDENCIA
1	El arrendatario entregará una lista de los alimentos que venderá en el punto de servicio teniendo en cuenta aumentar el estilo de vida saludable, para la población de los niños, niñas y adolescentes del colegio, demostrando que se incrementará el consumo diario de frutas, verduras, jugos naturales y disminuyendo el consumo de alimentos grasos, bebidas carbonatadas, azúcares y haciendo promoción en el consumo de alimentos saludables.	El arrendatario entregará lista de alimentos saludables y sus precios.	Acta 83 ADMON-CEVEC-2.25 del 24-02-2020 5 ACTA PRODUCTOS ALIMENTICIOS (PRESENTACION Y PRODUCTO) en 03 folios.
2	El arrendatario se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio y en concordancia con la	La lista de precios se publicará en las instalaciones, cuando se le dé inicio al contrato.	

ACTA N° 470 - ADMON-CEVEC- 2.25 ACTA DE REINICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE N°. 08-1-029-20 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL Y EDUIN ALBERTO ARTEAGA GARZON PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (RESTAURANTE, QUIOSCO DE PISCINA, TIENDA DE PRODUCTOS VARIOS) DEL CENTRO VACACIONAL EJE CAFETERO DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL UBICADO EN LA TEBADA".

3	<p>oferta inicial.</p> <p>La lista de precios propuesta debe ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio debe ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.</p>	<p>Acta de "productos alimenticios" firmada por el supervisor del contrato y el arrendatario. En la cual se especifique el producto (presentación, producto y precio); donde el arrendatario se compromete a no hacer ningún tipo de modificación durante la vigencia del contrato. Y el supervisor se compromete a realizar un seguimiento permanente.</p>	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	EVIDENCIA
1	<p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II "Equipos y Utensilios", donde tendrá en cuenta los siguientes parámetros:</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deben ser asumidos por el arrendatario, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p> <p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.</p> <p>Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.</p> <p>Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.</p> <p>Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.</p>	<p>Plan de mantenimiento de equipos, que incluya:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 3. Certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio. 	<p>PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS TEBADA 2020 establecido el anexo 2 "especificaciones técnicas" durante la ejecución del contrato PN DIBIE 08-01-029-20, 20 al inicio del contrato, se recibe de manera digital plan de mantenimiento incluyendo cronograma, calibración y certificación de los equipos y utensilios.</p>

CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL			
ÍTEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	EVIDENCIA
1	<p>TRAMPAS DE GRASA Y CAMPANAS EXTRACTORAS: APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y NO CUENTAN CON ÉSTOS ELEMENTOS (CEVPI, CEVAC, CEVOC Y CEVAS)</p> <p>En las instalaciones donde no existen trampas de grasa y campana extractora en las instalaciones destinadas para el funcionamiento de Restaurante; el contratista debe realizar el suministro de las mismas, la cuales deben ser portátiles para retirarlos una vez finalice el contrato, teniendo en cuenta las instalaciones existentes y tipos de alimentos preparados y ofertados para el cumplimiento del objeto del contrato; en donde los costos de adquisición, transporte, instalación y demás que se requieran, serán asumidos por el Contratista.</p>	<p>Propuesta por cada elemento a suministrar, donde se relacionen las dimensiones, características de fabricación, funcionamiento, necesidades de instalación, operación y mantenimiento, entre otros.</p>	<p>En cumplimiento al anexo 2 "especificaciones técnicas" durante la ejecución del contrato PN DIBIE 08-01-029-20, al inicio del contrato, se recibe de manera digital cronograma de mantenimiento de trampa de grasa fija.</p>

DOCUMENTOS TRANSVERSALES ENTRE SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS			
ÍTEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	EVIDENCIA
1	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, realizará mediante listas de chequeo las inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.</p>	<p>Formato Listas de Chequeo de limpieza y desinfección incluidas en el Plan de Saneamiento</p>	<p>Documento sin número 9 IMPLEMENTACION DEL PLAN DE MANEJO AMBIENTAL SGA en el anexo 2 "especificaciones técnicas" durante la ejecución del contrato PN</p>

ACTA N° 470 - ADMON-CEVEC- 2.25 ACTA DE REINICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE N°. 08-1-029-20 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL Y EDUIN ALBERTO ARTEAGA GARZON PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ" CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (RESTAURANTE, QUIOSCO DE PISCINA, TIENDA DE PRODUCTOS VARIOS) DEL CENTRO VACACIONAL EJE CAFETERO DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL UBICADO EN LA TEBADA".

DIBIE 08-01-029-20, 20 calendario posteriores al inicio del contrato, se recibe de manera digital plan de saneamiento básico 2020-2021.

COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Cumplimiento
Cumplir con las condiciones técnicas, económicas y jurídicas y la de bioseguridad adicionales establecidas en el contrato PN-DIBIE No. 08-1-029-20	EDUIN ALBERTO ARTEAGA PINZON	Permanente
Entregar al supervisor los documentos técnicos y comprobantes de pago especificados en el contrato; según la periodicidad establecida.	EDUIN ALBERTO ARTEAGA PINZON	Permanente
El arrendatario se compromete a no hacer ningún tipo de modificación a la lista de precios de los productos que se van a vender en el espacio dado en arrendamiento; durante la vigencia del contrato.	EDUIN ALBERTO ARTEAGA PINZON	Permanente
El supervisor se compromete a realizar seguimiento a la lista de precios de los productos que se van a vender en el espacio dado en arrendamiento; durante la vigencia del contrato.	Mayor ANGELA PATRICIA CASTRO CAÑON	Permanente
Hacer seguimiento a las condiciones técnicas, económicas y jurídicas establecidas en el contrato PN-DIBIE No. 08-1-029-20	Mayor ANGELA PATRICIA CASTRO CAÑON	Permanente
Publicar en el SECOP II los documentos soportes de la ejecución del contrato, según la normatividad contractual vigente.	Mayor ANGELA PATRICIA CASTRO CAÑON	Permanente
Dar cumplimiento a la Resolución 00090 del 15/01/2018.	Mayor ANGELA PATRICIA CASTRO CAÑON	Permanente

Yo, Mayor ANGELA PATRICIA CASTRO CAÑON como supervisor del contrato PN-DIBIE No. 08-1-029-20; de constancia de que el contratista cumple con toda la documentación técnica exigida para dar inicio al contrato PN-DIBIE No. 08-1-029-20; se tienen los soportes documentales de manera física y digital relacionados en el acta para futuras revisiones.

Mayor ANGELA PATRICIA CASTRO CAÑON
Supervisor

EDUIN ALBERTO ARTEAGA PINZON
Contratista

Elaborado por: IT JORGE IVAN CASTRO TORRES
Revisado por: MY ANGELA PATRICIA CASTRO CAÑON
Fecha elaboración: 20/10/2020
Archivo: Mis documentos VACTAS 2020

Km 5 vía aeropuerto el edén vereda La Argentina
Teléfono: 3102168855
Dibie.vacacional-cafetero@policia.gov.co
www.policia.gov.co





La Tebaida, 13 de Octubre de 2020

EL MUNICIPIO DE LA TEBAIDA QUINDIO CERTIFICA QUE:

1. Se ha validado que el empresario / centro comercial y/o propiedad horizontal / consorcio y/o unión temporal / profesional o técnico independiente, denominado EL MIRADOR DEL SUMAPAZ, identificado con NIT/CÉDULA 14254491, perteneciente a uno de los sectores económicos autorizados por el Decreto Legislativo 1168 de 2020, realizó el registro de sus protocolos de bioseguridad en la plataforma de la Alcaldía dispuesta para tales efectos, y manifestó **BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO** que ha implementado los protocolos correspondientes a su sector, con el fin de evitar el contagio y propagación del virus COVID 19, ordenados por el Ministerio de Salud.
2. El presente certificado lo habilita para ejercer su actividad económica en el Municipio de La Tebaida.
3. Todas las actividades económicas en el municipio están autorizadas para ser ejercidas (Con algunas excepciones que se enunciarán en el siguiente numeral), siempre que se hayan documentado, validado e implementado los protocolos de bioseguridad correspondientes a cada sector.
4. En el Municipio NO se autorizan ni habilitan los siguientes espacios y actividades:
 - Eventos de carácter público o privado que impliquen aglomeración de personas.
 - Lugares de baile.
 - El consumo de bebidas embriagantes en espacios públicos.
5. Tenga en cuenta que es SU RESPONSABILIDAD la implementación y ejecución permanente de las medidas de bioseguridad decretadas y reglamentadas por el Gobierno Nacional. Por lo tanto, este certificado está sujeto a modificación o cancelación en caso de no cumplir lo estipulado en dichos protocolos.
6. La Dirección Administrativa de Salud municipal de LA TEBAIDA efectuará revisión sobre los protocolos adjuntados al presente trámite y verificará que estén elaborados en debida forma. De encontrar incongruencias, serán comunicadas al correo electrónico por usted suministrado para que puedan ser corregir y conservar la vigencia del presente certificado.
7. La Dirección Administrativa de Salud de LA TEBAIDA realizará visitas a su establecimiento de comercio, centro comercial, y oficina en los próximos días, con el objetivo de ejercer acciones de inspección, vigilancia y control del cumplimiento de la implementación de los protocolos.

EL CÓDIGO GENERADO PARA SU EMPRESA ES EL 5F7CA5DF9C991. Este código será solicitado por las autoridades encargadas de realizar inspección, vigilancia y control sobre los protocolos, o incluso, por la Policía Nacional, para verificar la autenticidad y vigencia del mismo.

"Entre Todos Forjaremos La Tebaida Diferente"

Carrera 6 N° 12 -27 Centro Administrativo Municipal Oficina 301 – Código Postal 633020

Teléfono (0057) (6) 754 2444 Ext. 13 – Fax (0057) (6) 754 2512

www.latebaida-quindio.gov.co Email alcaldia@latebaida-quindio.gov.co y despachoalcalde@latebaida-quindio.gov.co



REPÚBLICA DE COLOMBIA
ALCALDÍA MUNICIPAL
LA TEBAIDA QUINDÍO
Nit.: 890 000564-1



Cordialmente,

ALEXANDER FANDIÑO PARRA
Secretario de Planeacion
Alcaldia de La Tebaida, Quindío

ALONSO MARQUEZ ARISTIZABAL
Director Administrativo de Salud
Alcaldia de La Tebaida, Quindío

"Entre Todos Forjaremos La Tebaida Diferente"

Carrera 6 N° 12 -27 Centro Administrativo Municipal Oficina 301 – Código Postal 633020

Teléfono (0057) (6) 754 2444 Ext. 13 – Fax (0057) (6) 754 2512

www.latebaida-quindio.gov.co Email alcaldia@latebaida-quindio.gov.co y despachoalcalde@latebaida-quindio.gov.co



EL MIRADOR DEL SUMAPAZ NIT 14.254.491-4

ASIGNACION DEL RESPONSABLE

Por medio de la presente informo que Para el presente desarrollo y previo cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo según la nueva **resolución 0312 de 2019**, Y la **Resolución 666 del 24 de abril de 2020**, la supervisión del proceso estará bajo el señor Eduin Alberto Arteaga Pinzón la cual va a ser constante ya que es el Representante legal de la empresa, el cual hará la creación y conformación del copasst donde generará un equipo que garantizará el previo cumplimiento al plan y velará por la seguridad de todos sus trabajadores junto con la asignación del vigía que estarán trabajando en el progreso del sistema de seguridad de los trabajadores, asesorados por la profesional en SG-SST María del Pilar Cárdenas Quesada C.C 1.106.888.322.

Eduin Alberto Arteaga Pinzón C.C 14.254.491 Representante legal	María del Pilar Cárdenas Quesada C.C 1.106.888.322 Profesional en SST.
---	--



PREVENCIÓN COVID - 19:

- **MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA TRABAJADORES:**

LAVADO DE MANOS: Todo el personal de la empresa debe realizar el lavado de manos cada tres horas o cuando se tenga contacto con superficies que pueden estar contaminadas o si se recibe dinero.

DISTANCIAMIENTO SOCIAL: Los trabajadores deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL: Se deben informar las recomendaciones de uso eficiente de EPP.

- El uso de guantes se recomienda si se van a manipular elementos como residuos, para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.
- Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca.

USO DEL TAPABOCAS: El uso de mascarilla convencional o tapabocas es obligatorio para clientes y trabajadores durante la estadía en el restaurante.

Atentamente;

(Firma del representante legal del **OFERENTE**)

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL OFERENTE: EDUIN ALBERTO ARTEAGA PINZON

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE: EDUIN ALBERTO ARTEAGA PINZON

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN (CÉDULA DE CIUDADANÍA O NIT): 14.254.491-4

DIRECCIÓN: KM 5 VIA AEROPUERTO EL EDEN VEREDA LA ARGENTINA LA TEBaida -QUINDIO

TELÉFONO: 3107566702



La Tebaida, 20 Octubre 2020

Señores

DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL

Calle 44 No. 50-51 Piso 4 – Edificio de Seguridad Social Bogotá

Asunto: Acta de inducción de la capacitación en los peligros priorizados d la actividad a realizar y prevención del covid-19.

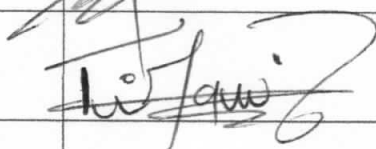
De manera atenta y mediante el presente documento me permito informar que la inducción respectiva acerca de los peligros priorizados:

Se realiza recorrido por las instalaciones y áreas de trabajo, para identificar y dar a conocer los riesgos a los que están expuestos:

- **Peligro Físico**: Temperaturas extremas, Ruido, Radiaciones no ionizantes, iluminación.
- **Peligro Químico**: Polvos orgánicos e inorgánicos, material particulado.
- **Peligro Biológico**: Virus, bacterias, hongos, parásitos, picaduras, mordeduras, fluidos y excrementos.
- **Peligro Psicosocial**: Gestión organizacional, Características de la organización del Trabajo, características del grupo social del trabajo, condiciones de la tarea, interface persona – tarea, jornada de trabajo.
- **Peligro Biomecánico**: Manipulación manual de cargas, Movimientos repetitivos, Posturas, esfuerzo.
- **Condiciones de Seguridad**: Mecánico, Eléctrico, Locativo, Público.
- **Fenómenos naturales**: Sismos, Terremotos, vendavales, inundaciones, precipitaciones, derrumbes, prevención COVID-19 se desarrolló con el personal a laborar en el restaurante el mirador del Sumapaz.



Planilla asistencia a capacitación.

ASISTENTES A INDUCCION PELIGROS PRIORIZADOS Y PREVENCIÓN COVID-19	
Administrador General	
Jefe de cocina	
Aseador	Yinet Aguila Vargas
Mesero	ANDRÉS DAZA
Mesera	Luis Reynaldo Mamirez



EL MIRADOR DEL SUMAPAZ

SGSST

MATRIZ DE EPP

Código: MEPP-SG-SST-02							VERSION: 003
							FECHA: 20/10/2020
AREA	ACTIVIDAD	No. PERSONAS	EPP REQUERIDO	RECOMENDACION			OBSERVACIONES
				REFERENCIA	IMAGEN	DESCRIPCION	
COCINA	LIMPIEZA DE AREAS	1	GUANTES	Guantes Allman Safechem Nitrilo 11NL33/15 15 Mills		ALTA PROTECCION QUIMICA COMO DESENGRASADO, SOLVENTES, ACEITES, AGUA ESTANCADA, MANIPULACION DE ALIMENTOS. OFICIOS VARIOS Y MANTENIMIENTO, PLANTAS QUIMICAS Y DE TRANSPORTE.	Cuidado y uso correcto
			PROTECCION RESPIRATORIA	Respirador 3M™ 8577 P95 con Válvula Cool Flow™		El respirador para partículas libre de mantenimiento 3M™ 8577 P95 con Válvula Cool Flow™. Ayuda a proporcionar protección respiratoria confiable contra ciertas partículas de aceite y sin aceite. Construido con una capa de filtro de carbono para el alivio de niveles molestos de vapores Orgánicos.	Cuidado y uso correcto
			PROTECCION VISUAL	CS321/CS321AF Gafas ANSI/CE tipo UVEX transparente/ transparente antiempañante		Gafas de Policarbonato que proveen resistencia al impacto y seguridad en condiciones generales de trabajo donde podría haber un poco de polvo, astillas, líquidos o partículas en el aire).	Cuidado y uso correcto
			CALZADO DE SEGURIDAD	ZAPATO ANTIDESLIZANTE Ref: 080		El calzado Evacol está diseñado con rasgos específicos para mantener la comodidad de los pies, es un producto ligero, ergonómico, flexible, fácil de lavar, muy resistente, con orificios de ventilación que proporcionan transpiración. Resistencia a agentes químicos, NTC 1610-1981; Gasolina, Acido Fórmico, Hidróxido de sodio, Agentes tensoactivos.	Cuidado y uso correcto
	PREPARACION DE ALIMENTOS	3	PROTECCION DE CABEZA	GORRO DESECHABLE TIPO ORUGA		Previenen la caída de partículas contaminantes del cabello y proporcionan una barrera efectiva contra salpicaduras. Evitan la transmision de agentes infecciosos por parte de la persona que lo lleva, previniendo asi la contaminacion	Cuidado y uso correcto
			PROTECCION RESPIRATORIA	PROTECTOR NASOBUCAL DESECHABLE		Actúa como barrera de protección frente a la emisión de fluidos bucales. Uso personal, industrial, para manipulación de alimentos	Cuidado y uso correcto
			PROTECCION DE MANOS	GUANTE MALLA ACERO NARA INOX - NARA SAFE		Acero inoxidable de alta calidad. Alta protección al corte.Ambidiestro. Uso en industrias cárnicas donde existe un altísimo riesgo de corte por cuchilla. Equipos químicos, manipulación de lácteos, alimentos y en general.	Cuidado y uso correcto
			PROTECCION PARA CUERPO	DELATAL		Actua como escudo contra cualquier aceite o agua caliente que salte, salpique o se derrame, protegiendo desde el pecho hasta las piernas. Y ayudara a detener cualquier transferencia de germen de la ropa a la comida y vicevera.	Cuidado y uso correcto

			CALZADO DE SEGURIDAD	ZAPATO ANTIDESLIZANTE Ref: 080		El calzado Evacol está diseñado con rasgos específicos para mantener la comodidad de los pies, es un producto ligero, ergonómico, flexible, fácil de lavar, muy resistente, con orificios de ventilación que proporcionan transpiración. Resistencia a agentes químicos, NTC 1610-1981; Gasolina, Acido Fórmico, Hidróxido de sodio, Agentes tensoactivos.	Cuidado y uso correcto
MESA	TOMA Y ENTREGA DE PEDIDOS	7	CALZADO DE SEGURIDAD	ZAPATO ANTIDESLIZANTE		Propio para aseo, casinos, alimentos y cocinas industriales y que a la vez requiera de resistencia a hidrocarburos. Poliuretano, mono densidad. Resistente a hidrocarburos, dieléctrica, alta resistencia a la abrasión y flexible.	Cuidado y uso correcto
			PROTECCION DE CABEZA	GORRO MALLA		Previene la caída al producto de cabello o partículas contaminantes provenientes del mismo. Producto desechable de un solo uso. No produce reacciones alérgicas. Cubre la totalidad del cabello. Por su peso mínimo no genera incomodidad permitiendo un uso prolongado.	Cuidado y uso correcto
			PROTECCION VISUAL	GAFAS O CARETA		ACTUA COMO BARRERA DE PROTECCION FRENTE A LA EMISION DE PARTICULAS FLOTANTES EN EL AIRE, USO PERSONAL, INDUSTRIAL	Cuidado y uso correcto
			PROTECCION RESPIRATORIA	PROTECTOR NASOBUCAL DESECHABLE		Actúa como barrera de protección frente a la emisión de fluidos bucales. Uso personal, industrial, para manipulación de alimentos	Cuidado y uso correcto
CAJA	MANEJO DE CAJA	1	PROTECCION DE MANOS	GUANTES DESECHABLES DE NITRIL		Hechos con materiales libres de silicona, a fin de evitar contaminaciones El puño con reborde facilita la colocación de los guantes El nitrilo más grueso ofrece mayor resistencia y protección contra perforaciones Libres de polvo Cumplen con las normas de la CFIA Ambidiestros No fabricados con látex de caucho natural No son para uso médico	Cuidado y uso correcto

R. Cardenas Quesada

R CARDENAS QUESADA

**EL MIRADOR DEL SUMAPAZ**

VERSION: 02

FECHA: 10/2020

SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

FEEPP-SG-SST

FORMATO PARA ENTREGA INDIVIDUAL DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP)**ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP) ENTREGADOS**

EMPLEADO	EPP ENTREGADOS:	CANTIDAD	FECHA	FIRMA RECIBIDO

DATOS DEL RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE LOS ELEMENTOS

NOMBRE	CEDULA No.	
CARGO	FIRMA	

COMPROMISO

Me comprometo a utilizar adecuadamente durante la jornada laboral los elementos de proteccion personal recibidos y mantenerlos en buen estado, dando cumplimiento a las normas de salud ocupacional que contribuyen a mi bienestar fisico, psicológico y social. Declaro que he recibido información sobre el uso adecuado de los mismos.

Usando los equipos y elementos de protección personal (incluyendo ropa de trabajo) estoy cumpliendo con mis deberes como trabajador definidos en la ley a través de la siguiente normatividad: CODIGO SUSTANTIVO DEL TRABAJO; Art. 56 y Art. 58 numeral 7; LEY 9 DE 1979; Art. 88; DECRETO 1295 DE 1994; Art. 22. Soy responsable del uso y cuidado de los EPP mismo so pena de verme inmerso en faltas penales o disciplinarias. El presente compromiso quedará archivado en el Departamento de Gestión de Talento Humano - Salud Ocupacional como sistema de verificación y seguimiento del cumplimiento de mis deberes y derechos como empleado de la Universidad del Atlántico..

El presente compromiso aplica para los elementos de protección personal entregados.