Ciudad y Fecha: Bogotá, D. C., 10 JUL 2026

Informe de supervisión correspondiente al mes de junio de 2026, en atención a las funciones establecidas en los artículos 83 y subsiguientes de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con la Resolución No. 00149 del once (11) de junio del dos mil veintiséis (2026) "Por la cual se actualiza el Manual de Contratación del Fondo Rotatorio de la Policía".

1. Información del Supervisor

Grado	Teniente Coronel
Nombre y apellidos	YEIMI DAYÁN BLANCO MARTÍNEZ
C.C.	53.074.034
Cargo en la dependencia	Jefe Grupo de Protocolo
Unidad de dependencia	Dirección General
Correo electrónico	yeimi.blanco@correo.policia.gov.co
Teléfono	312-3482598

2. Información del Contrato

No. de Proceso	CD-035-2026			
Tipo de Contrato	Interadministrativo			
Contrato No.	033-5-26			
Unidad	Dirección General			
Objeto	PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LOS ACTOS PROTOCOLARIOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL C.I. 06-5-10115-26 LOTE No. 2 PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LOS ACTOS PROTOCOLARIOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL (CESAP). C.I. 06-5-10115-26			
Valor Inicial	DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE ($200.000.000,00)			
Valor Adición	----------			
Valor Total	DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE ($200.000.000,00)			
Plazo de ejecución	Fecha de Inicio		Fecha Terminación	
15/12/2026	30/01/2026		15/12/2026	
Aplica Acta de inicio	**SI**		**NO**	**X**
Fecha de Acta de inicio	NO APLICA			

3. Información del Contratista

Nombre Representante legal	C.C	Razón social Contratista	NIT
Teniente Coronel MARIO ALEJANDRO SALAMANCA RODRÍGUEZ	80.903.999	CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL (CESAP)	830.028.714-3

10 JUL 2026

4. Información Presupuestal

No. Certificado de Disponibilidad Presupuestal SIIF	Fecha	Valor
7726	28/01/2026	$ 200.000.000,00

No. Registro Presupuestal del Compromiso SIIF	Fecha	Valor
5326	30/01/2026	$ 200.000.000,00

5. Actividades y/o Eventos Desarrollados por el contratista y supervisor o interventor. (Incluir información en materia ambiental y de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a lo establecido en el contrato y anexar soportes. Si aplica)

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - SGA

No.	Obligación Contractual o Especificación Técnica	CUMPLIÓ Si __ No___	Observaciones y Evidencias
1	Para los mantenimientos (limpieza y desinfección) de la unidad de tratamiento de agua residual se debe: **I.** Realizar limpieza y desinfección de la unidad de tratamiento con una frecuencia prudencial de tal forma que se eviten malos olores y problemas de salubridad. **II.** Los residuos semilíquidos generados de los mantenimientos deben empacarse y almacenarse de tal forma que el lixiviado generado no entre en contacto con el suelo o contamine otro tipo de residuos o elementos. **III.** Estos residuos deben disponerse con una empresa que cuente con licencia ambiental. Para lo anterior, se deben enviar los certificados de disposición final de estos residuos	SI	El CESAP realiza los mantenimientos requeridos
2	Documentar los mantenimientos y limpiezas de la unidad de tratamiento, especificando la fecha y las actividades realizadas. Enviar soportes documentales con registro fotográfico	SI	Se anexa soporte de su cumplimiento
3	Separar los residuos aprovechables y ordinarios generados durante la prestación del servicio, garantizando la entrega del material reciclable a las asociaciones de recicladores de oficio (ARO), así como mantener en buen estado y presentación los puntos ecológicos.	SI	Se ha dispuesto los espacios adecuados para tal fin
4	Realizar brigadas de fumigación y desratización para prevenir la aparición de insectos y/o roedores.	SI	Se realiza la actividad de forma periódica
5	Recoger en las áreas en las que se realicen los eventos y/o se presten los servicios objeto del contrato, los residuos sólidos convencionales, empacándolos en tres bolsas de la siguiente manera: **SEGREGACIÓN Y RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LOS PUNTOS ECOLÓGICOS** **RESIDUOS APROVECHABLES** — Envases de vidrio y plástico, aluminio, latas, vasos de cartón, tetra pack, bolsas plásticas, cartón. Elementos de pasta (esferos, reglas, portaminas, marcadores) ganchos de cosedora, chinches, clips. **RESIDUOS APROVECHABLES PAPEL Y SIMILARES** — Papel archivo, periódico, carpetas, plegadiza, sobres de manila, entre otros. **RESIDUOS ORDINARIOS** — Recipientes y elementos desechables (cubiertos, platos, vasos, etc.), icopor, residuos orgánicos, envolturas de paquete, servilletas, residuos de limpieza y barrido entre otros.	SI	Se dispone de las bolsas y personal requerido para su cumplimiento
6	Utilizar para el suministro de elementos de cafetería, los insumos de bajo impacto ambiental como: vasos de cartón parafinados, ecovaso, vaso polyboard, y por ningún motivo vasos de icopor o desechables; mezcladores de cartón o madera preferiblemente; los productos fabricados a base de celulosa como servilletas, toallas de manos, entre otros, deben ser fabricados con residuos agroindustriales, papel reciclado, bagazo de caña o madera proveniente de fuentes forestales sostenibles.	SI	Se adquieren elementos de bajo impacto ambiental

7	Controlar los aspectos ambientales generados por el desarrollo del objeto del presente contrato, evitando afectación al medio ambiente y a la salud.	SI	El contratista da cumplimiento al requerimiento
8	Conocer los planes de acción de los programas del Sistema de Gestión Ambiental y operar teniendo en cuenta los impactos ambientales en lo correspondiente a residuos peligrosos, residuos aprovechables, residuos electrónicos, ahorro eficiente de papel y ahorro eficiente de energía, agua y vertimientos.	SI	El contratista realiza socialización de los programas
9	Responder por cualquier impacto ambiental como consecuencia de los procedimientos propios del contrato y que vaya en contravía con la política y objetivos ambientales del Fondo Rotatorio de la Policía	SI	Sin novedad
10	Cumplir con el Decreto 1076 de 2015 (Modificado parcialmente por Ley 2099 de 2021) y (Adicionado por Decreto 2192 de 2023), *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*	SI	Sin novedad
11	Cumplir con la Resolución 1188 de 2003, *"Por la cual se adopta el manual de normas y procedimientos para la gestión de aceites usados en el Distrito Capital"*	SI	Sin novedad
12	Cumplir con la Ley 2232 de 2022, *"Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones"*	SI	Sin novedad
13	Cumplir con la Ley 1931 de 2018, *"por la cual se establecen directrices para la gestión del cambio climático".*	SI	Sin novedad
14	Cumplir con la Ley 2169 de 2021, *"Por medio de la cual se impulsa el desarrollo bajo en carbono del país mediante el establecimiento de metas y medidas mínimas en materia de carbono neutralidad y resiliencia climática y se dictan otras disposiciones".*	SI	Sin novedad
15	Cumplir con la normatividad legal ambiental concerniente a la implementación de la Resolución 2184 de 2019 *"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones".*	SI	Sin novedad

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - SGA			
No.	**Obligación Contractual o Especificación Técnica**	**CUMPLIÓ Si __ No___**	**Observaciones y Evidencias**
1	El Oferente no deberá estar registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA), de acuerdo con lo previsto en la Resolución 415 de 2010 expedida por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial. El comité evaluador, verificará en el aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA, con el fin de verificar que al oferente no le registren infracciones y/o sanciones vigentes y guardará el pantallazo, como evidencia de la consulta realizada durante la verificación técnica.	SI	Verificado en la evaluación técnica
2	Cumplir con todos los requisitos legales ambientales y sanitarios vigentes concernientes con su actividad económica y servicios ofrecidos dentro de sus propias instalaciones y propias de los procesos y actividades desarrolladas para el cumplimiento del objeto del proceso; de los cuales a manera general y principal se identifican aspectos ambientales en relación al manejo de vertimientos, emisiones atmosféricas, residuos sólidos y peligros, olores y ruido, en donde a continuación se relacionan la normatividad mínima y general vigente de cumplimiento, así: Ley 9 del 24/01/1979; Ley 373 del 06/06/1997; Ley 1672 del 19/07/2013 el Decreto 1076 del 26/05/2015, TÍTULO 3 "AGUAS NO MARÍTIMAS", CAPÍTULO 3 "ORDENAMIENTO DEL RECURSO HÍDRICO Y VERTIMIENTOS" - Artículo 2.2.3.3.1.1. Al Artículo 2.2.3.3.11.2.; CAPÍTULO 7 "TASAS RETRIBUTIVAS POR VERTIMIENTOS PUNTUALES AL AGUA" - Artículo 2.2.9.7.1.1 al Artículo 2.2.9.7.6.2; TÍTULO 5 "AIRE ", CAPÍTULO 1 "REGLAMENTO DE PROTECCIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD DEL AIRE" - Artículo 2.2.5.1.1.1. Al Artículo	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.

	2.2.5.2.1.7.; TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. Al Artículo 2.2.6.2.3.6.; Ley 1252 del 27/11/ 2008; Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118; Ley 697 del 03/10/2001; Resolución 631 del 17/03/2015; Resolución 898 del 23/08/1995; Resolución 1362 de 2007 del 02/08/2007; Decreto 1609 del 31/07/2002; Resolución 0909 del 05/06/2008; Decreto 3102 del 30/12/1997; Decreto 895 del 28/03/2008; Decreto 3450 del 12/09/2008; Resolución 0627 del 07/04/2006; y demás normatividad ambiental que la complemente, modifique, desarrolle y derogue. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento a nivel nacional durante la ejecución del contrato. Documento firmado por el Representante legal y profesional competente (Ingeniero Ambiental o Ingeniero Ambiental y Sanitario o Ingeniero Sanitario), donde acredite el cumplimiento ambiental, de acuerdo a la normatividad ambiental vigente. Plan de gestión ambiental, firmado y avalado por profesional idóneo (Ingeniero Ambiental o Ingeniero Ambiental y Sanitario o Ingeniero Sanitario). Donde como mínimo deben contener los programas de ahorro y uso eficiente de agua (consumo y vertimiento) y energía eléctrica, programa de gestión integral de residuos sólidos no peligrosos Aprovechables y residuos peligrosos y especiales RESPEL.		
3	El contratista, debe garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.
4	El contratista, se compromete durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales, como el manejo integral de residuos que se lleguen a generar durante el desarrollo de las actividades establecidas en el contrato y en el suministro de los alimentos solicitados. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas. Compromiso de promover y desempeñar buenas prácticas ambientales en las instalaciones arrendadas y todo el punto de servicio, durante la vigencia del contrato	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.
5	En caso de manejo de aceite de cocina en cumplimiento del objeto del contrato, El contratista deberá realizar y asumir los costos para la recolección, almacenamiento temporal, para la posterior entrega para aprovechamiento y/o disposición final adecuada a gestor autorizado y debidamente registrado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción, del aceite de cocina usado generado y/o entregar a los canales posconsumo que tengan campañas para aceites vegetales usados. En caso de generarse pocas cantidades de este residuo, las cuales ningún gestor realice su recolección por la baja oferta; el contratista podrá hacer la	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.

	entrega en los "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" existentes en el municipio o ciudad más cercano a las instalaciones arrendadas. Según los lineamientos y canales de entrega establecidos en la Resolución 0316 del 10/03/2018. (Evidenciado mediante registro fotográfico).		
6	El contratista se compromete durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato a renovar gradualmente los equipos eléctricos y electrónicos adquiridos a equipos con características de eficiencia energética, bajo consumo de energía o que cumplan con los requerimientos de la Energy Star y/o etiqueta de eficiencia energética, según aplique; conforme a lo regulado por la Resolución 1012 de 2015. Así también garantiza que sus baterías y acumuladores no contienen cadmio, plomo o mercurio, conforme a lo regulado por la resolución 1012 de 2015. De contener estos elementos, informar los canales posconsumo que utilizaron para el cierre de su ciclo, así como dar adecuada disposición final a los eléctricos y electrónicos reemplazados.	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.
7	Cumplir con la normatividad legal ambiental concerniente a la implementación de la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", específicamente al ARTICULO 4. Adóptese en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente así: - Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables. - Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón. - Color negro para depositar los residuos no aprovechables.	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO - SGSST			
No.	**Obligación Contractual o Especificación Técnica**	**CUMPLIÓ Si__ No__**	**Observaciones y Evidencias**
1	Contar con un PLAN DE EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS necesario para la atención de cualquier tipo de emergencia que se presenten en sus dependencias normales de funcionamiento como en la empresa contratante donde realizará las pruebas de funcionamiento de los equipos	SI	Certificado con la presentación de la oferta
2	Informar sobre los peligros y riesgos generales y específicos en la zona de trabajo, así como sobre la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias. En este sentido, el proveedor o contratista deberá informar acercar de presuntos accidentes de trabajo y enfermedades laborales ocurridos durante el periodo de vigencia del contrato.	SI	Se realiza retroalimentación con el personal
3	Dar estricto cumplimiento a los requerimientos establecidos en el INSTRUCTIVO PARA LA ACTIVIDAD CONTRACTUAL DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS, CON CRITERIOS SOSTENIBLES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, expedido por FORPO, en razón al objeto de los estudios y documentos previos.	SI	Se da cumplimiento al instructivo
4	Entregar debidamente etiquetados los productos químicos suministrados, implementando además el "sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos" o en su defecto el "diamante de materiales peligrosos" (NFPA 704).	SI	Los productos empleados están debidamente etiquetados
5	Contar con las "hojas de datos de seguridad" de los insumos de aseo, las cuales deben ser expedidas por el fabricante del producto, estar impresas a color y suministrarse cada vez que los productos provengan de diferentes fabricantes.	SI	Se cuenta con la información requerida de cada producto
6	El vehículo trasportador de insumos de aseo debe cumplir con las condiciones de transporte establecidas en el Decreto 1079 de 2015, las cuales serán verificadas mediante lista de chequeo en cada recolección de residuos peligrosos.	SI	Cumplen con los requisitos legales establecidos
7	Contar con certificado de capacitación del personal de servicios generales en temas como: manejo y almacenamiento de productos químicos, atención y control de derrames, manejo y separación de residuos sólidos, pictogramas del "sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de	SI	Se anexa soporte de su cumplimiento

	productos químicos" y "diamante de materiales peligrosos" (NFPA 704), uso y comprensión de las "hojas de datos de seguridad" de productos químicos.		
8	Utilizar productos de limpieza que sean preferiblemente biodegradables	SI	Se emplean productos amigables con el medio ambiente.
9	Adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa, por parte de los proveedores, trabajadores independientemente de su forma de contratación, contratistas o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato	SI	Se cuenta con un funcionario encargado de su complimiento
10	Debe tener la seguridad social donde se indique el nivel de riesgo a cotizar en la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL), del personal que va a desarrollar en el proyecto	SI	El personal vinculado cuenta con ARL
11	Tener los permisos y certificaciones (nivel que corresponda) del personal que ejecuta trabajo en alturas y en espacios confinados (en caso de aplicar).	N/A	No se han realizado trabajos en altura
12	Los vehículos utilizados para la entrega de los equipos (en caso de necesitarse) deben cumplir con la revisión técnico mecánica vigente en el momento de la entrega para poder ingresar a la institución.	SI	Los vehículos cumplen con dicho requisito
13	Garantizar la seguridad y salud en el trabajo mediante la dotación, uso y mantenimiento adecuado de los Elementos de Protección Personal (EPP) para el personal operativo del club de eventos. El personal cubierto por la ficha es el siguiente • Meseros • Personal de logística • Chefs y auxiliares de cocina • Personal de aseo	SI	Se efectúa la entrega de dotación requerida.
14	Dar cumplimiento a la normatividad aplicable, dentro de la cual se señala de manera enunciativa, sin limitarse a ella, la siguiente: • Resolución 0312 de 2019: Establece los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). • Decreto 1072 de 2015: Compila la normativa del sector trabajo, incluyendo SG-SST. • Guía GTHG14 del Ministerio de Salud (2024): Gestión integral de los EPP • Normas Técnicas Colombianas (NTC) relevantes: - NTC 1523: Cascos de seguridad industrial - NTC 1726: Guantes de caucho para uso industrial - NTC 1825 y 1826: Protectores oculares - NTC 1584 y 1589: Equipos de protección respiratoria • NTC 3398: Ropa protectora contra sustancias químicas	SI	Sin novedad
15	Adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y Salud en el Trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores independientemente de su forma de contratación, contratistas o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato.	SI	Se cuenta con un funcionario encargado de su complimiento
16	Garantizar y asumir a su costo los elementos mínimos de protección del personal del centro social durante la ejecución del contrato	SI	El contratista asume dichos costos
17	Cumplir y realizar con la autoevaluación en cumplimiento de la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo	SI	Certificado al momento de presentar la oferta
18	Contar con apoyo médico, primeros auxilios y/o enfermería *in situ*, así como dar cumplimiento a la Resolución 3316 de 2019, por la cual se establecen disposiciones para uso del Desfibrilador Externo Automático	SI	Se cuenta con el personal y elementos requeridos
19	Presentar el plan de emergencia establecido para el momento de la eventualidad, en caso de presentarse un hecho catastrófico en su actividad	SI	Certificado al momento de presentar la oferta

	económica, donde se identifique el antes, durante y después, así mismo relacionará los canales de comunicación		
20	Cumplir con el Decreto 1079 de 2015 (Adicionado por Decreto 2245 de 2023), *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte"*	SI	Sin novedad
21	Cumplir con el Decreto 1072 de 2015, *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo"*	SI	Sin novedad
22	Cumplir con la Resolución 0312 de 2019, *"Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.*	SI	Sin novedad

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO - SGSST			
No.	**Obligación Contractual o Especificación Técnica**	**CUMPLIÓ Si __ No___**	**Observaciones y Evidencias**
8	El Ministerio de Trabajo el 30 de noviembre del 2021 emite la circular 072 para Empleadores públicos y privados, contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, trabajadores dependientes e independientes, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, agremiaciones o asociaciones que afilian trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, Empresas de Servicios Temporales y Trabajadores en Misión, Estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Administradoras de Riesgos Laborales; Policía Nacional en lo que corresponde a su personal no uniformado y al personal civil de las Fuerzas Militares; quienes deben implementar los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST en el marco del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales. En su contenido el Ministerio del Trabajo informa a todas las empresas públicas, privadas y a los diferentes destinatarios de la presente circular, que de conformidad al parágrafo 2 del artículo 28 de la Resolución 312 de 2019, las autoevaluaciones y los planes de mejoramiento de las empresas se registrarán en la aplicación habilitada en la página web del Fondo de Riesgos Laborales hasta el 31 de enero de cada año, conforme a las siguientes indicaciones: 1. Todos los años en el mes de diciembre las empresas públicas, privadas, empleadores y contratantes deben realizar la autoevaluación y como resultado un plan de mejora de los estándares mínimos del año en curso, así mismo deben formular el plan anual del año siguiente. El Centro Social deberá entregar copia del reporte 2025, que contiene la información diligenciada en el formulario AUTOEVALUACIÓN DE ESTÁNDARES MÍNIMOS SG – SST firmado por el profesional de SST con sus respectivos soportes que garanticen la idoneidad del cargo, realizado bajo la gravedad de juramento y hace parte de la autoevaluación en cumplimiento de la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de esta, lo anterior en atención de la Circular 072 de 2021 trata sobre el registro anual de autoevaluaciones y planes de mejoramiento del SG-SST para la vigencia 2025. Documentos a entregar. Copia del reporte autoevaluación estándares mínimos año 2025. **Anexar**	SI	Verificado en la evaluación técnica.

	1) Copia de la resolución licencia Seguridad y Salud en el Trabajo de la persona Responsable Sistema Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo y quien firmó cada uno de los documentos presentados. 2) Copia de la certificación aprobación del curso de 50 horas virtual Sistema Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo expedido por alguna de las instituciones a las que hace alusión el artículo 3 de la Resolución 4927 del 23 de noviembre del 2016 del Ministerio de Trabajo. 3) Copia del título profesional que lo acredite con la idoneidad para ser responsable del Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo, lo anterior de acuerdo a lo establecido en la resolución 0312 del 2019.		
9	El Centro Social deberá tener apoyo médico, primeros auxilios y/o enfermería in situ, así como dar cumplimiento a la Resolución 3316 del 6 de diciembre del 2019, por la cual se establecen disposiciones para uso del Desfibrilador Externo Automático. El Centro Social debe certificar por escrito el cumplimiento a la Resolución 3316 del 06 de diciembre de 2019 establecido para la utilización de los Desfibriladores externos automáticos (DEA), así como la atención de primeros auxilios.	SI	Verificado en la evaluación técnica.
10	El Centro Social deberá contar con un plan de emergencias establecido para el momento de la eventualidad de presentarse un hecho catastrófico en su actividad económica, donde se identifique el antes, durante y después, así mismo relacionará los canales de comunicación. Presentar el plan de emergencia y/o contingencia, el cual deberá estar firmado por el administrador del Centro Social y el profesional responsable de Sistema Gestión Seguridad y Salud en el trabajo.	SI	Verificado en la evaluación técnica.

ALIMENTOS Y BEBIDAS – A&B			
No.	**Obligación Contractual o Especificación Técnica**	**CUMPLIÓ Si __ No __**	**Observaciones y Evidencias**
1	Contar con los certificados de capacitación del personal que preparan los alimentos en temas de manipulación de alimentos y de frotis de garganta, manos y uñas	SI	Se anexa documento que demuestra su cumplimiento
2	Realizar mantenimientos y limpiezas a las áreas de trabajo, herramientas, máquinas, equipos y utensilios utilizados en la preparación de alimentos y enviar al supervisor el registro documental donde se especifique la periodicidad y actividades de limpieza	SI	El contratista realiza los mantenimientos requeridos
3	Realizar mantenimiento de los cuartos fríos, para asegurar que los alimentos se encuentren conservados adecuadamente	SI	El contratista realiza los mantenimientos requeridos
4	Remitir a la supervisión del contrato de manera bimensual el informe de Alimentos y Bebidas en el cual deberá consignar: a) Que garantiza el cumplimento de las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 las cuales tratan sobre el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, equipamientos metálicos, equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional, o las normas que las modifiquen, Adicionen o sustituyan. Así como de la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". b) Copia de la certificación Secretaría de Salud Distrital o del municipio con concepto "FAVORABLE VIGENTE" para el transporte de alimentos preparados al lugar establecido en el contrato para la entrega de los mismos	SI	Se anexa soporte de su cumplimiento

	c) Informe con registro fotográfico que registre la entrega de los alimentos en el vehículo que cumpla con las condiciones de transporte de alimentos. En el informe, el contratista certificará que los funcionarios que atienden los servicios cuenten con carné actualizado de manipulación de alimentos.		
5	Garantizar el cumplimiento a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano"*.	SI	Sin novedad
6	Cumplir con lo dispuesto con la Resolución 2674 de 2013, Capítulo III, artículo 14 *"Prácticas higiénicas y medidas de protección"*.	SI	Sin novedad
7	Cumplir con lo dispuesto con la Resolución 2674 de 2013, Capítulo VII, artículo 29 *"Transporte de alimentos"*.	SI	Sin novedad

ALIMENTOS Y BEBIDAS – A&B			
No.	**Obligación Contractual o Especificación Técnica**	**CUMPLIÓ Si__ No___**	**Observaciones y Evidencias**
8	El oferente debe entregar certificación firmada por el representante legal donde se compromete a que los alimentos y la distribución de los mismos, cumplirá con la Resolución 2674 de 2013 en lo dispuesto en el Capítulo VIII "Restaurante y establecimiento gastronómicos" Artículos 32, 33, 34 y 35.	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.
9	El oferente debe entregar certificación firmada por el representante legal donde se compromete a que el personal manipulador de alimentos (cocineros y meseros), cumplirá con lo dispuesto con la Resolución 2674 de 2013, Capitulo III, Artículo 14 "Prácticas higiénicas y medidas de protección".	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.
10	El oferente debe entregar certificación firmada por el representante legal donde se compromete a que sus contratistas y/o proveedores cumplirán con lo dispuesto con la Resolución 2674 de 2013, Capitulo VII, Artículo 29 "Transporte de alimentos".	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.
11	El contratista debe contar con el concepto higiénico sanitario FAVORABLE expedido por la autoridad sanitaria competente con una vigencia no superior a un (1) año. En caso de no contar con concepto FAVORABLE **"vigente"**, debido a los retrasos en las visitas por parte de la Secretaría de Salud, anexar copia del comunicado oficial con el radicado en la Secretaría de Salud, solicitando la visita de seguimiento no mayor a 30 días. Copia del acta con concepto higiénico sanitario FAVORABLE expedido por la autoridad sanitaria competente con una vigencia no superior a un (1) año. **Presentar en la Oferta.** Copia del comunicado oficial con el radicado en la Secretaría de Salud no mayor 30 días. **Presentar en la Oferta.**	SI	Verificado en la evaluación técnica.
12	Para los productos terminados (envasados) y en caso que aplique se tendrá en cuenta lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	SI	Certificado con la presentación de la oferta.

ELEMENTOS MÍNIMOS DE PROTECCIÓN DEL PERSONAL DEL CENTRO SOCIAL			
No.	**Obligación Contractual o Especificación Técnica**	**CUMPLIÓ Si __ No___**	**Observaciones y Evidencias**
1	**Meseros**: Zapatos antideslizantes, guantes de servicio (opcional), uniforme completo, cofia para el cabello	SI	El personal encargado de la prestación de los servicios requeridos, ha contado con la dotación de elementos necesarios para el
2	**Logística:** Guantes resistentes, calzado de seguridad, chaleco reflectivo, protección ocular si aplica	SI	
3	**Chefs y ayudantes de cocina**: Gorro o cofia, delantal, guantes térmicos o de látex, calzado antideslizante	SI	

4	**Aseo y servicios generales**: Guantes de caucho, mascarilla, gafas de protección, botas impermeables	SI	cumplimiento de su función.

No.	Obligación Contractual o Especificación Técnica	Cumplió Si__ No___	Observaciones y Evidencias
1	Presentar junto con la oferta el documento con registro fotográfico que evidencie la implementación de la unidad de tratamiento de agua residual (trampa de grasas), utilizada para retirar las grasas y sólidos del vertimiento, en las que pueda evidenciarse el cumplimiento de la norma	SI	Verificado al momento de la presentación de la oferta

5.1 Actividades y/o Eventos Desarrollados por el Contratista

Teniendo en cuenta que en el marco del cumplimiento de las funciones a cargo del señor Director General de la Policía Nacional, se encuentra liderar, organizar, coordinar y participar en eventos propios de la institución como son: ceremonias de ascenso, graduaciones, clausuras, aniversarios de las unidades, eventos de reconocimiento al personal policial, imposición de insignias, reuniones de seguimiento a compromisos institucionales y demás que se requieran; así mismo, los diferentes eventos protocolarios, ceremonias, visitas de personalidades diplomáticas, jefes de policía, agregados militares y de policía, agencias acreditadas en Colombia, entre otros, visitas que fortalecen las relaciones diplomáticas e intercambio de información doctrinal, políticas y estrategias, encuentros que redundan en el acercamiento y las buenas relaciones institucionales a todo nivel, se efectuó durante el periodo reportado, los eventos relacionados a continuación:

1) El día 18 de junio de 2026, se realizó en el Patio Central de la Dirección General de la Policía Nacional, la ceremonia de clausura del cuadragésimo primer Curso de Operaciones Especiales COPES, con presencia de la cúpula policial, orquesta sinfónica e invitados especiales. 60 asistentes.

2) El día 19 de junio de 2026, se realizó en el salón presidente del Centro Social de Agentes de la Policía Nacional, Junta Asesora de la Policía Nacional, con el fin de tratar temas de importancia institucional e interinstitucional. 30 asistentes.

3) En el marco del desarrollo de la Conferencia de Socios de INTERPOL en la cual se trataron temas relacionados con la ciberdelincuencia, el crimen organizado y la cooperación policial, las nuevas oportunidades de colaboración, evaluación de amenazas emergentes y la seguridad como base del desarrollo económico y social, el señor Director General de la Policía Nacional realiza evento de reconocimiento a personalidades que han aportado al cumplimiento de la misionalidad institucional. 27 asistentes

Nota: La coordinación para los requerimientos se realiza vía telefónica efectuando ajustes durante la realización del evento, de acuerdo a las agendas de los invitados y participantes de los eventos.

5.2. Actividades Desarrolladas por el Supervisor o Interventor

Dando cumplimiento a las funciones asignadas como supervisora del contrato interadministrativo No. 033-5-26, en cada uno de los eventos realizados se efectuaron las actividades relacionadas a continuación, de conformidad con los ítems y precios establecidos en el portafolio de servicios **Resolución No. 006 del 09 de enero de 2026**, *"Por la cual se actualiza el Portafolio de Servicios para los convenios y contratos interadministrativos del Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional, vigencia 2026"., así:*

ACTIVIDAD No. 1

CEREMONIA DE CLAUSURA CURSO DE OPERACIONES ESPECIALES COPES	
LUGAR	DIRECCIÓN GENERAL POLICÍA NACIONAL
FECHA	18 DE JUNIO DE 2026

HORA DE INICIO	8:00
ASISTENTES	60 ASISTENTES

DESCRPCIÓN	CANT	VR UNITARIO	VR TOTAL
JUGO NATURAL EN AGUA	25	9.000,00	225.000,00
PORCION DE FRUTA MIXTA	50	12.000,00	600.000,00
SANDWICH ESPECIAL # 3	25	19.000,00	475.000,00
SANDWICH INSTITUCIONAL # 1	25	15.000,00	375.000,00
PAPAS FRITAS INDIVIDUAL X 25 GR	25	5.000,00	125.000,00
FILET MIGNON	20	75.000,00	1.500.000,00
SPAGUETTIS A LA CARBONARA	6	54.000,00	324.000,00
BABY BEEF	14	74.000,00	1.036.000,00
BEEF ARGENTINO	10	70.000,00	700.000,00
COSTILLA DE CERDO EN SALSA DE MARACUYÁ	10	54.000,00	540.000,00
GASEOSA PET 400 ML	50	7.000,00	350.000,00
TIRAMISU	25	17.000,00	425.000,00
DESECHABLE ESPECIAL	50	3.000,00	150.000,00
TOTAL			**6.825.000,00**

ACTIVIDAD No. 2

JUNTA ASESORA DE LA POLICÍA NACIONAL	
LUGAR	CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS
FECHA	19 DE JUNIO DE 2026
HORA DE INICIO	12:00
ASISTENTES	15 ASISTENTES

DESCRPCIÓN	CANT	VR UNITARIO	VR TOTAL
PARRILLADA ESPECIAL	15	80.000,00	1.200.000,00
BABY BEEF	15	74.000,00	1.110.000,00
GASEOSA PET 3 LTS	2	22.000,00	44.000,00
GASEOSA PET 400 ML	30	7.000,00	210.000,00
PARFAIT DE FRUTAS	30	28.000,00	840.000,00
SANDWICH INSTITUCIONAL # 1	30	15.000,00	450.000,00
MESERO 1-6 HORAS	1	160.000,00	160.000,00
KIOSCO ASADOR	1	561.000,00	561.000,00
TOTAL			**4.575.000,00**

ACTIVIDAD No. 3

CONFERENCIA DE SOCIOS DE INTERPOL 2026	
LUGAR	DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL
FECHA	30 DE JUNIO DE 2026
HORA DE INICIO	16:00
ASISTENTES	27 ASISTENTES

DESCRPCIÓN	CANT	VR UNITARIO	VR TOTAL
PLACA CONMEMORATIVA DAMASQUINADA	12	743.000,00	8.916.000,00
MONEDA CONMEMORATIVA DE 5 CM	15	243.000,00	3.645.000,00
TOTAL			**12.561.000,00**

5.3. Actividades a realizar en los contratos de Mantenimientos preventivos y correctivos.

N/A

5.3.1 Especificar el tipo de Mantenimiento realizado:

Tipo de Mantenimiento	Marque con una X el mantenimiento correspondiente	Descripción de actividades Desarrolladas
Preventivo	No aplica	No aplica
Correctivo	No aplica	No aplica
Preventivo y Correctivo	No aplica	No aplica

5.3.2. Incluir cotizaciones del mercado cuando se requiera elementos no contemplados inicialmente en el contrato y este lo permita, anexar la información de costos y usos finales.

No aplica

5.4 Manifestar la verificación y el cumplimiento total de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios recibidos de acuerdo al contrato en su totalidad (aquí se relaciona todo el componente técnico ya sea bienes y servicios, en el cual el supervisor literal por literal, manifiesta la verificación y el cumplimiento de cada requerimiento por parte del Contratista)

Efectuada la verificación de las especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el contrato, la suscrita en calidad de supervisora, certifica el cumplimiento de las mismas así:

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ Si __ No __	Observaciones y Evidencias
1	Cumplir con las especificaciones contempladas en el Anexo No. 1 - Especificaciones Técnicas y documentos previos que hacen parte integral del contrato	SI	Los servicios prestados han cumplidos con las especificaciones técnicas
2	Coordinar con el supervisor del contrato la clase de servicio, la fecha y la hora a realizar, dependiendo de las necesidades de las unidades ejecutoras	SI	Se realizan las coordinaciones requeridas
3	Prestar el servicio de alimentación en forma permanente, las veinticuatro 24 horas del día, los siete (7) días de la semana cuando sea requerido por el supervisor del contrato	SI	Los servicios han sido prestados cuando han sido requeridos
4	Realizar acompañamiento permanente durante el desarrollo del servicio de actividades de integración y mejoramiento a la calidad de vida y mantener comunicación con el supervisor del contrato con el fin de solucionar todas las dudas e impases logísticos que puedan presentarse	SI	Se ha mantenido comunicación permanente
5	Dar cumplimiento a las indicaciones e instrucciones que el supervisor del contrato imparta con relación a las actividades que se deban realizar para la ejecución del contrato	SI	El contratista ha acatado las instrucciones y recomendaciones
6	Hacer entrega de la documentación física (contrato evento y factura) debidamente diligenciada, firmada y en original	SI	El contratista entrega la documentación requerida
7	Facturar todos los eventos, bienes, servicios e insumos, de acuerdo a los valores consignados en el portafolio de servicios	SI	Se da cumplimiento al portafolio de servicios
8	Contar con el personal idóneo para el servicio de mesa y bar, prestando un estándar de servicio de un (1) mesero por cada diez (10) participantes, los cuales estarán encargados de prestar el servicio atendido a la mesa y en los horarios acordados con el supervisor del contrato. Se requiere la exclusividad total de los meseros	SI	El contratista ha puesto a disposición el personal requerido.
9	Garantizar la disponibilidad del lugar, hora, fecha e infraestructura logística establecida en coordinación con el supervisor del contrato	SI	El contratista ha puesto a disposición la logística requerida

10	Contar con servicio de área protegida las veinticuatro 24 horas del día, los siete (7) días de la semana y/o zona de primeros auxilios en el evento que las actividades se realicen dentro del Centro Social	SI	Las instalaciones del contratista cuentan con la seguridad requerida
11	Subir a la plataforma SECOP II los informes de SGSST, SGA y AYB; de manera bimensual, así mismo dicha información deberá ser enviada al correo de la supervisión y cargada a una plataforma en línea dispuesta por la supervisión	SI	Son entregados a la supervisión para ser cargados con el informe del mes.

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ Si __ No __	Observaciones y Evidencias
1	Desarrollar la prestación de servicios para las actividades que incluyen cafetería, alojamiento y salones que se realizarán de acuerdo con las necesidades del Grupo de Protocolo de la Dirección General.	**SI**	Los servicios han sido prestados de conformidad con los requerimientos de la supervisión.
2	El contratista deberá garantizar la comunicación continua y directa con la Oficina de Protocolo de la Policía Nacional en aras de coordinar oportunamente la prestación de servicios protocolarios del señor Director General de la Policía Nacional.	**SI**	Los servicios han sido prestados en los horarios requeridos por la supervisión.
3	Garantizar la disponibilidad de los servicios requeridos por el Grupo de Protocolo de la Dirección General con disponibilidad permanente del servicio las veinticuatro 24 horas del día, los siete (07) días de la semana, garantizando la inmediatez, calidad y presentación de los alimentos, el personal, así como los lugares y escenarios a ocupar durante el desarrollo de los diferentes eventos.	**SI**	El centro Social ha realizado estudio de seguridad y confiabilidad a los funcionarios encargados de la manipulación de alimentos.
4	El contratista garantizará que las instalaciones en las cuales se prestarán los servicios, cumplan con altos niveles de seguridad, dada las condiciones del señor director general de la Policía Nacional y altas personalidades que asisten a los diversos eventos que él convoca.	**SI**	El contratista ha dispuesto la totalidad de componente logístico requerido para la ejecución de los servicios.
5	Contar con los servicios e infraestructura de alimentación, equipos, elementos y menajes necesarios que permitan atender los eventos en el lugar, fecha y hora requeridos por el Grupo de Protocolo de la Dirección General, asegurando el servicio a domicilio con la misma calidad y oportunidad.	**SI**	El contratista ha dispuesto la totalidad de componente logístico requerido para la ejecución de los servicios
6	Garantizar la adecuada manipulación y elaboración de alimentos de acuerdo a la Ley 09 del 24/01/1979 "Código Sanitario Nacional", Decreto 539 del 2014 "Régimen de permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios" y demás normas vigentes. De igual forma darle manejo y disposición final adecuados a los residuos sólidos que se generen producto del servicio dependiendo de los tipos (ordinarios, aprovechables y peligrosos) con base a los parámetros establecidos por legislación ambiental.	**SI**	El personal encargado de la manipulación de alimentos, está debidamente capacitado.
7	Contar con el servicio de transporte adecuado para los equipos, elementos, comida y personal requerido para las diferentes actividades a desarrollar en el cumplimiento del contrato.	**SI**	El contratista ha dispuesto los vehículos necesarios para la ejecución de los servicios.
8	Disponer de un funcionario como enlace directo entre la supervisión y el Centro Social, con el fin de agilizar los trámites administrativos durante el desarrollo del objeto contractual.	**SI**	Fue asignada la señora ANGIE GERALDIN BUSTOS Responsable del Grupo de Eventos
9	Los servicios serán prestados de conformidad con lo establecido en el portafolio de servicios establecido mediante acto administrativo por cada Centro Social. Los servicios prestados	**SI**	Los servicios prestados se encuentran relacionados en

	deberán estar ceñidos única y exclusivamente a los contemplados en su portafolio de servicios, sin modificar su componente. **Lo anterior, con excepción a la aplicación de la siguiente regla**: "En el caso que se requieran bienes y/o servicios no contemplados en la Resolución No. 002 del 05 de enero de 2026 del Centro Social de Oficiales de la Policía Nacional (CESOF) y en la Resolución No. 006 del 09 de enero de 2026 del Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional (CESAP) o que estando relacionados en dicha norma se encuentren empaquetados o agrupados en un precio integral sin considerar la escala y/o contenido de la prestación efectiva del servicio requerido, se deberán presentar por lo mínimo tres (03) cotizaciones por parte del supervisor previo a un análisis del mercado por parte del supervisor, en un plazo no mayor de tres (03) días hábiles, con el fin de determinar la racionalidad del gasto público, en un plazo. Esta necesidad, deberá ser avalada a través de un acta de reunión, donde conste la verificación y comparación de precios y servicios de las cotizaciones, detallados y desagregados, en la cual se evidencie la justificación de cada escogencia.".		la Resolución No. 006 del 09/01/2026.
10	El contratista se obliga a cumplir con el compromiso anticorrupción durante la ejecución del contrato, estando dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al mismo y si se comprueba el incumplimiento del contratista, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que actúe en su nombre, es causal suficiente para la terminación anticipada del contrato.	**SI**	Certificado con la presentación de la oferta

5.5 Registro Fotográfico:

Dando cumplimiento a las políticas de seguridad del señor Director General de la Policía y en atención a los protocolos de seguridad personal implementados por el esquema de seguridad y la secretaría privada, en donde se indica que está restringido el uso de dispositivos tecnológicos antes y durante el desarrollo de los diferentes eventos en los cuales participa el señor director, no se anexa material fotográfico ni planillas o listados

6. Actividades de Control y Pagos

ENTREGAS REGISTRADAS					
Cantidad	**Descripción**	**No. Factura**	**Valor**	**Fecha - recibo a satisfacción**	**Valor acta - recibo a satisfacción**
1	Servicios logísticos	HOTE52470	$ 7.889.000,00	16/04/2026	$ 30.835.000,00
		HOTE52471	$ 1.307.000,00		
		HOTE52513	$ 1.751.000,00		
		HOTE52932	$ 3.180.000,00		
		HOTE52943	$ 1.293.000,00		
		HOTE52942	$ 720.000,00		
		HOTE52936	$ 4.114.000,00		
		HOTE52933	$ 7.886.000,00		
		HOTE52935	$ 2.695.000,00		
2	Servicios logísticos	HOTE53680	$ 750.000,00	15/05/2006	$ 12.285.000,00
		HOTE53681	$ 1.594.000,00		
		HOTE53682	$ 2.040.000,00		
		HOTE53683	$ 2.070.000,00		
		HOTE53684	$ 2.460.000,00		
		HOTE53691	$ 1.326.000,00		
		HOTE53727	$ 2.045.000,00		

3	Servicios logísticos	HOTE54512 HOTE54624 HOTE54625	$ 12.561.000,00 $ 17.908.000,00 $ 5.933.000,00	24/06/2026	$ 36.402.000,00

Año	Mes de Pago	No. Factura pagada	Valor	Valor amortizado por concepto de anticipo	Porcentaje del anticipo (%)
2026	ABRIL	HOTE52470 HOTE52471 HOTE52513 HOTE52932 HOTE52943 HOTE52942 HOTE52936 HOTE52933 HOTE52935	$ 30.835.000,00	$ 0,00	% 0,00
2026	MAYO	HOTE53680 HOTE53681 HOTE53682 HOTE53683 HOTE53684 HOTE53691 HOTE53727	$ 12.285.000,00	$ 0,00	% 0,00
TOTAL			**$ 43.120.000,00**	$ 0,00	% 0,00
SALDO			**$ 156.880.000,00**	$ 0,00	% 0,00

7. Porcentajes de Ejecución

CONCEPTO	Fecha	% de ejecución
Porcentaje de ejecución física	30/06/2026	51,74 %
Porcentaje de ejecución presupuestal	30/06/2026	21,56 %

8. Aportes a la Seguridad Social y Parafiscales

Pagos de Aportes a la Seguridad Social y Parafiscales	Cumple	No cumple	Observaciones
Verificación cumplimiento Aportes parafiscales SENA, SALUD, EPS, ARL, Etc.	X		La verificación se realiza con el trámite de la facturación correspondiente.

9. Información Contrato Adición, Prórroga, Modificación, Suspensión, Reinicio y Aclaratoria

CLASE	No.	fecha	valor	Tiempo	Observaciones
Adición	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Prorroga	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Modificación	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Suspensión	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Reinicio	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Aclaratoria	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Otros	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Nota 1: El supervisor del contrato deberá verificar la publicación de los documentos que hacen parte del proceso contractual en la Plataforma Electrónica SECOP II o la plataforma que haga sus veces.

10. Información de Pólizas

Aseguradora		No. Póliza	Fecha de expedición	Valor Total Asegurado
N/A		N/A	N/A	N/A
Amparo	**%**	**Valor**	**Fecha Inicio**	**Fecha Terminación**
Cumplimiento	N/A	N/A	N/A	N/A
Calidad	N/A	N/A	N/A	N/A
Salarios y prestaciones sociales	N/A	N/A	N/A	N/A
Predios Laborales y Operacionales	N/A	N/A	N/A	N/A
Calidad y correcto funcionamiento	N/A	N/A	N/A	N/A

Nota 2: En caso de requerirse actualización de pólizas anexar cuadro detallado de las mismas.

11. Información Debido Proceso

Plazo de ejecución	N/A
Motivo de presunto incumplimiento	N/A
Fecha en que se informa a la entidad el presunto incumplimiento	N/A
Fecha de citación inició de la actuación administrativa sancionatoria	N/A
Avances de la novedad presentada por el presunto incumplimiento	N/A
Estado a la fecha	N/A

Nota 3: La información aquí suministrada es la reportada por el (los) supervisor (es) del contrato, por lo tanto, la veracidad, claridad y exactitud de la misma, será única y exclusivamente responsabilidad del supervisor.

12. Observaciones del Supervisor

Anexos:

- Informe cumplimiento condiciones Sistema de Gestión Ambiental
- Informe cumplimiento condiciones Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Informe cumplimiento condiciones técnicas mínimas de calidad

Teniente Coronel **YEIMI DAYÁN BLANCO MARTÍNEZ**
Jefe de Protocolo de la Dirección General de la Policía Nacional
C.C. 53.074.034

10 JUL 2026

GS- 2026 - -022306-DIBIE/ ADMON –SOPOR 29.25

Bogotá, D.C., 06 de julio del 2026

Señores
FONDO ROTATORIO DE LA POLICIA - FORPO
Carrera 66ª Np. 43-18
Bogotá

Asunto: seguimiento actividades Sistema de Gestión Ambiental mayo - junio

De manera atenta y respetuosa me permito remitir las evidencias correspondientes a las actividades desarrolladas en el marco del Sistema de Gestión Ambiental (SGA), en cumplimiento de los compromisos adquiridos mediante acta del proceso interadministrativo suscrito con el Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional (CESAP), durante los meses de mayo y junio del presente año.

- **REPORTE DE ACTIVIDADES DE LAVADO DE TANQUES**

El lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable se realiza con una periodicidad de cada seis (6) meses, dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2190 de 1991 y demás lineamientos sanitarios aplicables, con el propósito de garantizar condiciones óptimas de higiene, salubridad y calidad del agua destinada para consumo humano.

Estas actividades preventivas permiten controlar la acumulación de sedimentos, residuos, lodos, microorganismos y demás agentes contaminantes que puedan afectar las condiciones sanitarias del sistema de almacenamiento de agua, contribuyendo así a la protección de la salud de los usuarios, funcionarios y personal que hace uso de las instalaciones.

El proceso contempla actividades de vaciado parcial o total del tanque, lavado de superficies internas, cepillado, desinfección con productos autorizados, enjuague y verificación final de las condiciones sanitarias del sistema, garantizando que el tanque quede en adecuadas condiciones de operación y funcionamiento.

Así mismo, una vez ejecutado el mantenimiento, se realiza la entrega de los respectivos soportes y certificados de lavado y desinfección, los cuales evidencian el cumplimiento de la actividad conforme a la programación establecida dentro del cronograma de saneamiento básico institucional.

- **REPORTE DE RECOLECCIÓN DE ACEITE VEGETAL USADO (AVU)**

En el marco de la implementación del Sistema de Gestión Ambiental (SGA), se desarrollan actividades de recolección de aceite vegetal usado (AVU) generado en los diferentes puntos operativos del Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional (CESAP), con el propósito de garantizar su adecuada gestión, aprovechamiento y disposición final, en cumplimiento de la normatividad ambiental vigente.

Estas actividades comprenden la recolección, almacenamiento temporal y entrega a gestores autorizados, quienes realizan el tratamiento adecuado del residuo, evitando su vertimiento inadecuado en redes de alcantarillado o su disposición en el suelo, lo cual podría generar impactos ambientales negativos, tales como contaminación hídrica y afectación de los sistemas de saneamiento.

El aceite vegetal usado recolectado es destinado a procesos de aprovechamiento y valorización, principalmente para la producción de biocombustibles y otros subproductos industriales, contribuyendo así a la economía circular y a la reducción de la huella ambiental de la entidad. En algunos casos, estos procesos incluyen su transformación para fines de exportación, cumpliendo con los estándares técnicos y ambientales requeridos.

De igual manera, se realiza seguimiento al cumplimiento de las frecuencias de recolección, condiciones de almacenamiento (recipientes herméticos, rotulados y en áreas adecuadas), así como la verificación de los soportes entregados por el gestor (actas de recolección, certificados de disposición final), garantizando la trazabilidad del residuo.

Estas acciones fortalecen la gestión integral de residuos y aportan al cumplimiento de los programas ambientales institucionales, promoviendo prácticas responsables y sostenibles en el manejo de residuos especiales.



- **REPORTE DE SEGUIMIENTO DE REGISTRO DIARIO DE AGUA**

Se realizaron jornadas de sensibilización y concientización orientadas al uso eficiente y ahorro del agua, dirigidas al personal, usuarios y demás actores presentes en las instalaciones, con el propósito de fortalecer las buenas prácticas ambientales y promover el uso responsable del recurso hídrico.

Durante las actividades desarrolladas se socializaron recomendaciones relacionadas con el consumo racional del agua, la importancia de evitar el desperdicio, el adecuado cierre de llaves y grifos, la identificación y reporte oportuno de fugas, así como acciones cotidianas encaminadas a la protección y conservación del recurso hídrico.

Estas jornadas hacen parte de las acciones de educación ambiental implementadas en el marco del Sistema de Gestión Ambiental, buscando generar conciencia frente a la importancia del agua como recurso vital y fomentar hábitos sostenibles que contribuyan a la disminución del consumo y al fortalecimiento de la cultura ambiental institucional.

- **REPORTE DE ACTIVIDADES DE FUMIGACIÓN**

Se desarrollan las actividades correspondientes al servicio de saneamiento ambiental, que comprende procesos de desinfección, desinsectación y desratización en las diferentes áreas.

Estas actividades se ejecutan con el propósito de prevenir, controlar y mitigar la proliferación de vectores y plagas (insectos y roedores), que puedan generar riesgos para la salud pública y afectar las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones. Durante la prestación del servicio, se realizan inspecciones técnicas que permiten

identificar focos de infestación, condiciones locativas inadecuadas y factores de riesgo asociados.

Con base en los hallazgos evidenciados, se formulan recomendaciones técnicas y acciones correctivas, orientadas a la implementación de planes de choque y estrategias de control integrado de plagas, que incluyen medidas de saneamiento básico, mejoramiento de condiciones de limpieza, control de residuos, sellado de puntos de ingreso y fortalecimiento de las prácticas preventivas por parte del personal.

De igual manera, se realiza seguimiento a la ejecución de las actividades por parte del proveedor del servicio, verificando el cumplimiento de los protocolos establecidos, el uso adecuado de productos autorizados y la entrega de los respectivos soportes (informes de servicio, fichas técnicas, hojas de seguridad y certificaciones).

Estas acciones contribuyen al mantenimiento de condiciones sanitarias adecuadas, al control efectivo de plagas y al fortalecimiento de la gestión ambiental institucional.

- **REPORTE DE ACTIVIDADES DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS APROVECHABLES**

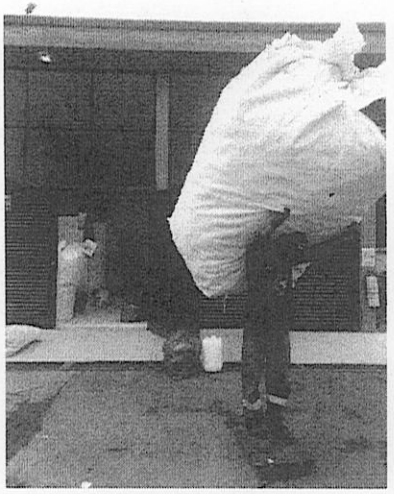
Se desarrollan las actividades de recolección y transporte de residuos aprovechables generados en cumplimiento de la normatividad ambiental vigente y los lineamientos institucionales de gestión integral de residuos.

Estas actividades comprenden la separación en la fuente, almacenamiento temporal, recolección y transporte de residuos aprovechables (como papel, cartón, plástico, vidrio y metales), las cuales son realizadas por el prestador del servicio público de aseo o por gestores autorizados, quienes se encargan de trasladarlos a las Estaciones de Clasificación y Aprovechamiento (ECA) para su posterior proceso de reincorporación a la cadena productiva.

De igual manera, se realiza seguimiento al cumplimiento de las rutas internas de recolección, las frecuencias establecidas y las condiciones adecuadas de almacenamiento, verificando el uso de recipientes debidamente identificados, limpios y en condiciones óptimas, con el fin de evitar la contaminación cruzada y garantizar la calidad del material aprovechable.

Así mismo, se promueve la correcta segregación de los residuos mediante procesos de sensibilización al personal, fortaleciendo las buenas prácticas ambientales y fomentando la cultura del reciclaje al interior de la entidad.

Estas acciones contribuyen a la reducción del volumen de residuos dispuestos en relleno sanitario, al aprovechamiento de materiales reciclables y al cumplimiento de los programas de sostenibilidad ambiental institucional.



Atentamente,

Marcela Merchan S

CPS **YINETH MARCELA MERCHAN SANCHEZ**
Responsable Sistema de Gestión Ambiental - SGA CESAP

Anexo(s): N/A

Elaboró: Contratista **MARCELA MERCHAN**
Responsable SGA CESAP
Soporte y apoyo

Fecha de elaboración: 06/07/2026
Ubicación: Forpo/documentos/SGA

Diagonal 44 N 68 B30
Teléfono(s) 7445124
Cesap.grulo-amb@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA
CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS

Nro. GS- 2026 - 022307 **- ARSER-GRUAB- 29.25**

Bogotá, D.C., 06 de Julio de 2026

Señor
Fondo Rotatorio de la Policía
Carrera 66 A # 43 - 18
Bogotá D.C.

Asunto: Evidencia seguimiento al cumplimiento de BPM durante el contrato Interadministrativo mes Mayo y junio.

Respetuosamente me permito informar al señor coronel, el cumplimiento con la resolución 2674 de 2013 " Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones ", realizado a través de las actividades descritas a continuación, así:

APLICACIÓN DE LAS BPM EN LAS COCINAS DEL CESAP Y EXTENSIONES DEL SERVICIO

Los alimentos y la distribución de los mismos cumplen con la Resolución 2674 de 2013 en lo dispuesto en el Capítulo VIII "Restaurante y establecimiento gastronómicos" Artículos 32, 33, 34 y 35.

1. INSTALACIONES

1.1. Localización y accesos

- Las cocinas están ubicadas en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
- Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras y sus superficies se encuentran pavimentadas.

1.2. Diseño y construcción

- Las cocinas cuentan con una separación robusta de las áreas externas que permiten evitar la contaminación cruzada de las áreas susceptibles de producción.
- Las edificaciones y sus instalaciones están construidas de manera que se facilitan las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento.
- Las requisiciones de almacén y cocinas son acordes a su tamaño, permitiendo una correcta identificación y rotación de productos, dentro de los equipos de frio y almacén.

- No se cuentan con áreas habitables como vivienda ni dormitorios, dentro de las áreas de producción y servicio.
- El abastecimiento de agua es acorde a las necesidades de los puntos de servicio y se realizan los lavados con la periocidad establecida en la normatividad vigente. Se realizan los controles microbiológicos y fisicoquímicos exigidos por la resolución 2673 de 2013.
- Las instalaciones cuentan con servicios sanitarios adecuados, dotados de papel, tollas de papel y jabón de manos. Adicional cuenta con los habladores necesarios para el lavado de manos y correctas prácticas higiénicas.

Pisos

- Los pisos no generan ningún riesgo de contaminación de los alimentos, no desprenden partículas que puedan generar presencias de materiales extraños dentro de los productos suministrados.

1.3. Paredes

- Las áreas de producción cuentan con materiales higiénicos que permiten su correcto lavado y desinfección. No son porosos ni contienen madera dentro de sus componentes.
- Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos son redondeados que permiten una correcta limpieza y desinfección.

1.4. Techos

- Los techos son de material higiénico que permiten el control de ingreso de plagas y vectores, permiten un adecuado mantenimiento de limpieza y desinfección, y no permiten el ingreso de polvo u otros materiales extraños

1.5. Ventanas

- Las ventanas y otras aberturas en las paredes permiten el control de ingreso de vectores, plagas y polvo. Las ventanas que se usan como sistema de entrada de aire desde el exterior cuentan con angeos

1.6. Puertas

- Las puertas deben son de superficie lisa, no absorbente de ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

1.7. Iluminación

- Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación de las cocinas deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

1.8. Ventilación

- La ventilación de las áreas es adecuada, se mantiene la temperatura a través de la extracción de aire caliente y vapores mediante campanas extractoras.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

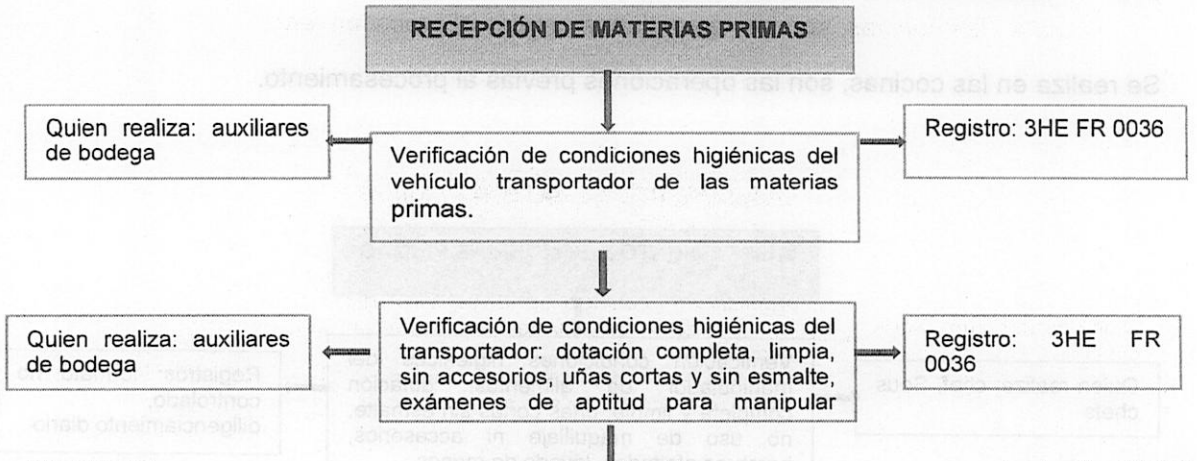
Los equipos y utensilios y en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos están diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evita la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

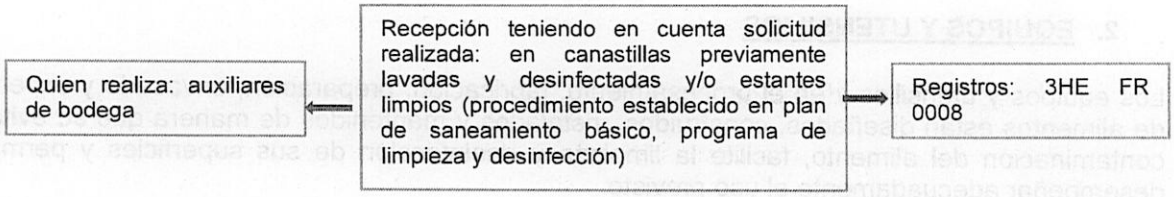
- Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
- Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
- Todas las superficies de contacto con el alimento son fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.
- Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos son de superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.
- Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos 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.

3. PROCESOS

3.1. Recepción de materias primas

Se realiza en las bodegas principales del economato, en lugares limpios y alejados de focos de contaminación:





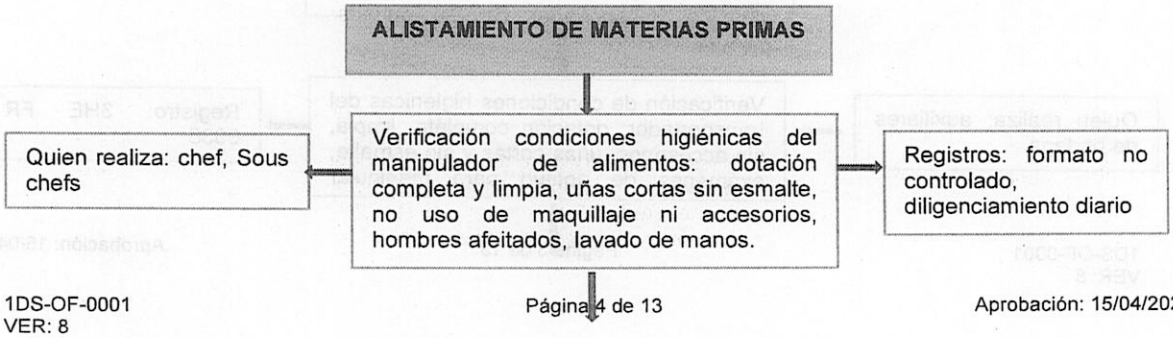
3.2. Almacenamiento de materias primas

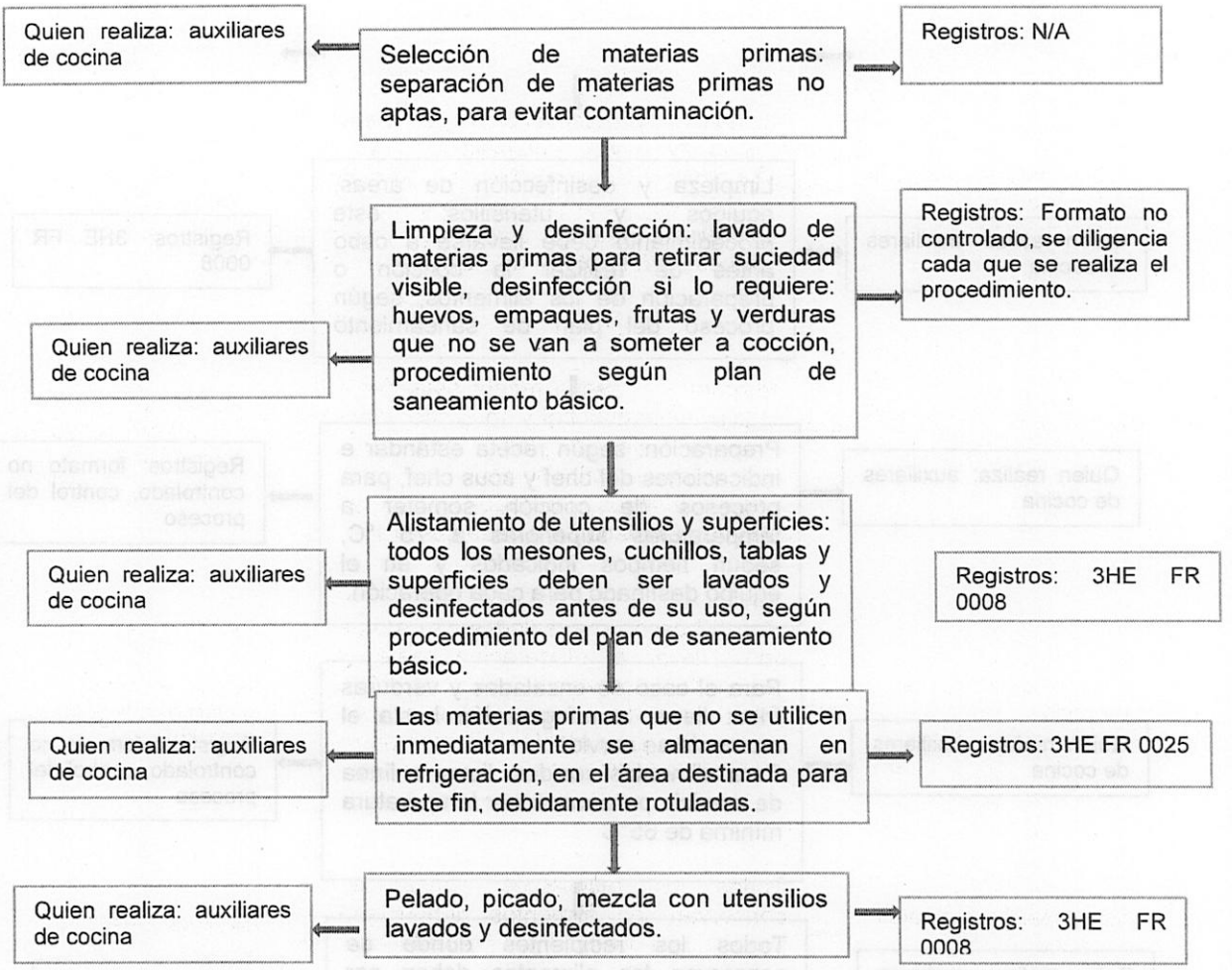
Se realiza en las bodegas principales del economato, en estantes, estibas o canastillas antes sometidos a limpieza y desinfección (según plan de saneamiento básico, programa de limpieza y desinfección)



3.3. Alistamiento de materias primas

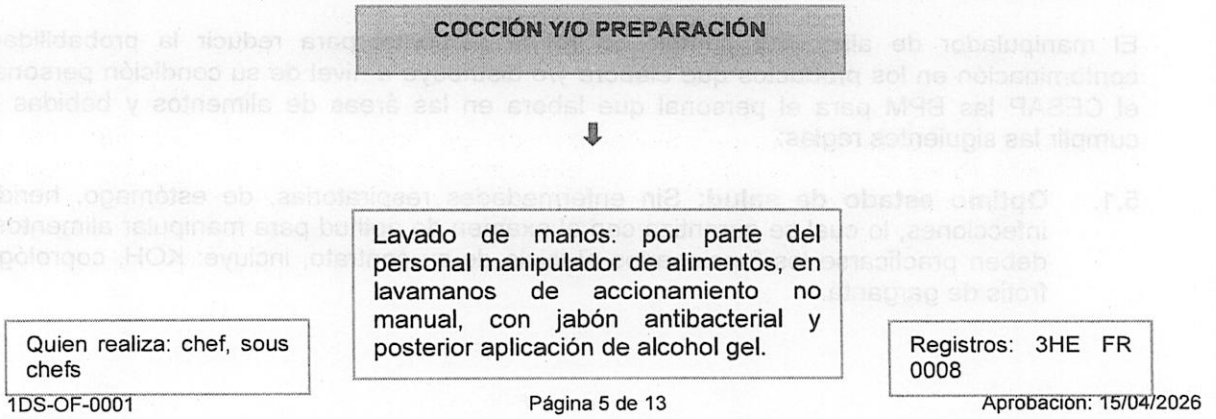
Se realiza en las cocinas, son las operaciones previas al procesamiento.

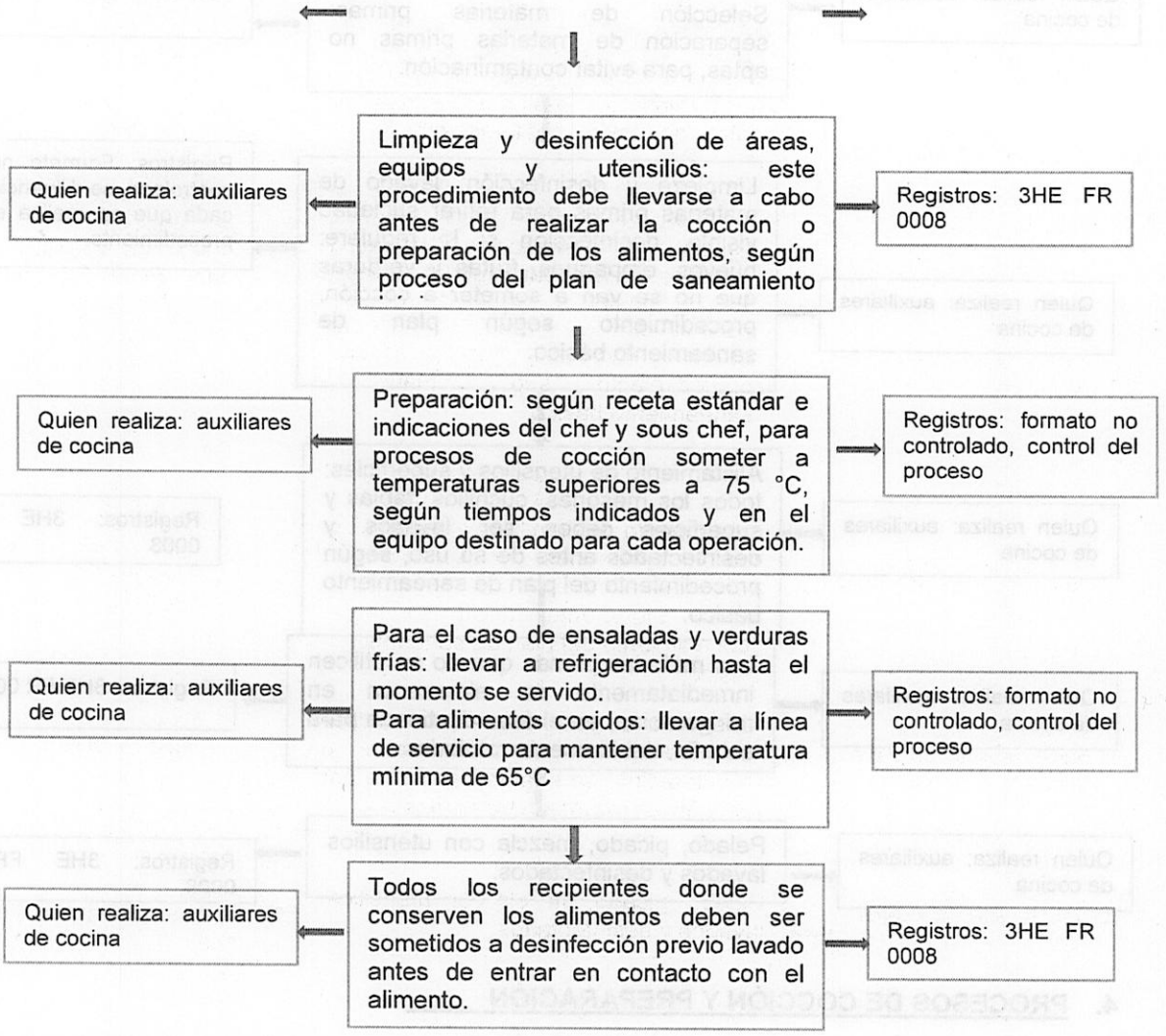




4. PROCESOS DE COCCIÓN Y PREPARACIÓN

Se realiza en las cocinas las cuales están divididas en áreas debidamente identificadas para evitar la contaminación cruzada, cocina fría, cocina caliente, almacenamiento.





5. BPM EN EL PERSONAL: AUXILIARES DE COCINA Y MESEROS.

El manipulador de alimentos cumple un rol fundamental para reducir la probabilidad de contaminación en los productos que elabora y/o distribuye a nivel de su condición personal, en el CESAP las BPM para el personal que labora en las áreas de alimentos y bebidas debe cumplir las siguientes reglas:

5.1. **Optimo estado de salud:** Sin enfermedades respiratorias, de estómago, heridas o infecciones, lo cual se garantiza con el examen de aptitud para manipular alimentos que deben practicarse los funcionarios al inicio de su contrato, incluye: KOH, coprológico y frotis de garganta.

OMAR RIVERA MENJURA
MEDICINA ALTERNATIVA LABORAL

CERTIFICADO MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha de impresión: 2025/08/26 12:53:24 pm REVISION: 1-2015 CODIGO: FO-GER-OCPTSA

FECHA DE EXAMEN 2025-08-22 07:23:37
TIPO DE EXAMEN INGRESO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS



DATOS DE INSTITUCIÒN

Nombre:	OMAR RIVERA MENJURA MEDICINA ALTERNATIVA MEDICINA LABORAL S A S	**Nit:**	900938062 - 8
Dirección	Calle 24A # 74A-25	**e-mail:**	info@ipsomarrivera.com
Teléfonos:	749 8166 - 316 423 1347	**Sede:**	SEDE PRINCIPAL

IDENTIFICACION DEL PACIENTE

Nombres	EDWIN JOHAN			**Apellidos**	CRISTANCHO MURCIA				
Identificación	CC	1015419856	**Edad**	34	**Genero**	M	**Grupo Sanguineo**		O +
Procedencia	**Lugar de nacimiento**	BOGOTA			**Fecha de nacimiento**	1990-10-04	**Estrato**		2
Estado civil	Soltero (a)	**Escolaridad**	Bachiller		**Telefonos**	3004066985			
Departamento	Bogotá, D.C.	**Municipio**	Bogotá, D.C.		**Dirección**	LOCALIDAD ENGATIVA			
EPS	COMPENSAR E.P.S.								
ARL	NO REFIERE			**Fondo de Pensiones**	NO REFIERE				

DATOS EMPRESA

Razón social	ELECCION TEMPORAL SAS	**Fecha de ingreso**	NO APLICA
Cargo	AUXILIAR DE COCINA	**Sede**	
Area		**Jornada de trabajo**	
Acciones que realiza durante el trabajo	NO REFIERE		
Postura habitual durante el trabajo	NO REFIERE		

EXAMENES REALIZADOS

Examen Audiometria: NORMAL	Examen Visiometria: NORMAL	Examen Medico Ocupacional Manipulacion de alimentos : ALTERADO
COPROLOGICO	FROTIS FARINGEO	KOH DE UNAS

CONCEPTO

CONCEPTO DE APTITUD	Apto respiratorio y dermatológicamente para manipulación de alimentos	APTO
RECOMENDACIONES	SE RECOMIENDA ECOGRAFIA TEJIDOS BLANDOS ABDOMEN	

RECOMENDACIONES DE SALUD OCUPACIONAL (GENERALES)
INGRESO AL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA

HIGIENE POSTURAL

"El examinado certifica que no omitió dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud y que toda la información expresada en este documento es cierta" igualmente, el paciente de manera libre y autónoma, consciente y autoriza a OMAR RIVERA MENJURA MEDICINA ALTERNATIVA MEDICINA LABORAL S.A.S, para que realice los procedimientos pertinentes"

Dr. Omar Rivera Menjura
Esp. Salud Ocupacional
RM. 3206 L.S.O. 4059 S.D.S.

Edwin Cristancho

5.2. **Higiene personal:** el personal que manipula alimentos debe portar su dotación totalmente limpia y completa, de colores claros, esta debe ser garantizada y entregada por la temporal que tenga a cargo este personal, de igual manera, no se permite el uso de ningún tipo de accesorio como relojes, cadenas, pulseras, aretes, esto para el personal de cocina.

5.3. Para el personal femenino de mesa, se permite el uso de aretes pequeños por presentación.

5.4. El uso de tapabocas es obligatorio para todo el personal que manipula alimentos

El cumplimiento de estos hábitos es verificado por el chef y sous chef encargado de cada punto de servicio, para el caso de los meseros el maitre estará a cargo de esta supervisión, de esta revisión se deja registro diario al inicio de la jornada en un formato no controlado.

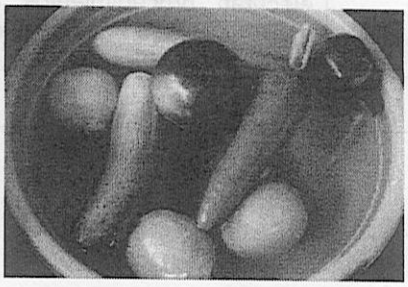
POLICÍA NACIONAL	PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: P-F-001
		Fecha: 01/11/2023
	FORMATO SUPERVISIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN EL PERSONAL	Versión 2

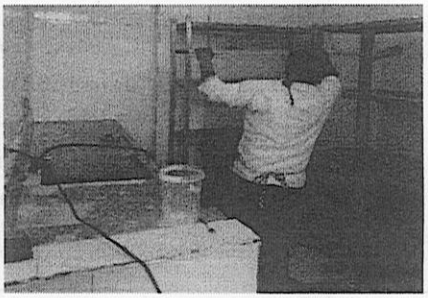
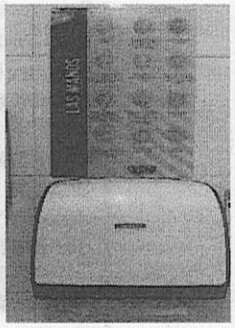
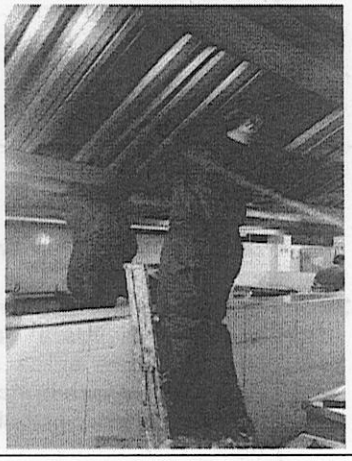
MES _____ PUNTO DE SERVICIO _____ DOCUMENTO PILOTO

	DÍA TURNO AM																													VERIFICÓ
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
DOTACIÓN LIMPIA Y COMPLETA																																
MANOS LIMPIAS																																
MANOS SIN AFECCIONES Y/O HERIDAS																																
UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE																																
AFEITADOS																																
SIN PRESENCIA DE MAQUILLAJE																																
SIN PRESENCIA DE LOCIONES																																
NO PORTAN ACCESORIOS: ANILLOS, CADENAS, PULSERAS, ETC.																																
CABELLO CUBIERTO COMPLETAMENTE																																
USO DEL TAPABOCAS CORRECTAMENTE																																

5.5. **Lavado de manos:** Realizar el procedimiento con agua y jabón anti bacterial antes de iniciar cualquier labor y después de ejecutar algún tipo de actividad donde se puedan haber contaminado las manos; según procedimiento publicado en el sitio destinado para esta labor el cual debe contar con lavamanos de accionamiento no manual, toallas desechables o secador y caneca de residuos.

La aplicación de las BPM en el Centro Social de Agentes y Patrulleros se ejecuta a través de diferentes actividades y procedimientos así:

ITEM	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
1	**Desinfección de superficies y ambientes al inicio de la jornada y al finalizar las labores** Esta actividad está a cargo del Sous chef de cada brigada, se realiza por aspersión con la solución desinfectante para este fin.	Formato no controlado: aspersiones ambientes. 
2	**Supervisión de BPM al personal que labora como auxiliares de cocina** Actividad realizada por el Sous chef de brigada al inicio de la jornada, se verifica la dotación y las practicas higiénicas en general. Se registra en un formato no controlado: Supervisión de buenas prácticas de manufactura en el personal.	Formato no controlado: Supervisión de buenas prácticas de manufactura en el personal 
3	**Desinfección de frutas, verduras, y empaques.** Actividad realizada antes de realizar las preparaciones: aplica para verduras, frutas que no se someten a cocción, empaques de pulpas, quesos y embutidos. Se registra en formato no controlado: limpieza y desinfección de frutas, verduras y huevos	Formato no controlado: limpieza y desinfección de frutas, verduras. 

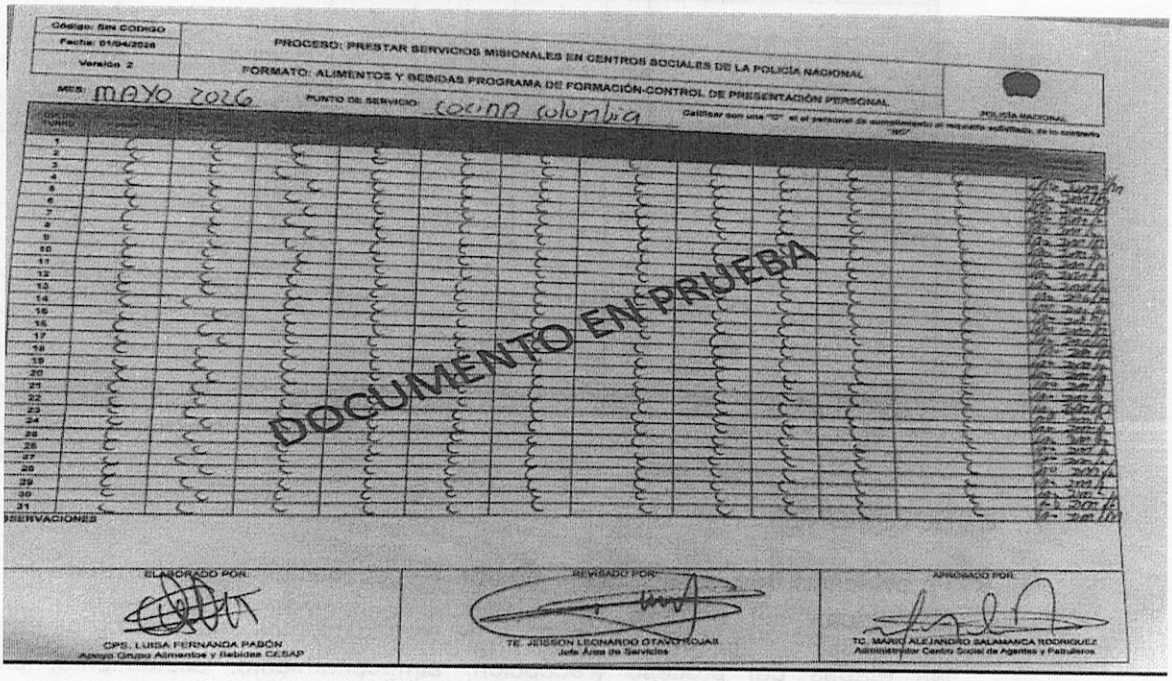
5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de cocinas** Los procedimientos de limpieza y desinfección se encuentran establecidos en el plan de saneamiento básico, se realizan al final de la jornada o cada que sea necesario. Las actividades se registran en el formato 3HE FR 0008 Verificación de limpieza y desinfección	Formato controlado: verificación de la limpieza y desinfección. 
6	**Lavado de manos:** se realiza en cada cambio de actividad de acuerdo al protocolo establecido para tal fin en el plan de saneamiento básico.	 
7	**Actividades de limpieza y desinfección adicionales** Con el fin de garantizar condiciones de limpieza y desinfección optimas, se realizan actividades adicionales a través de un contrato con la empresa SMA, quienes ejecutan procedimientos a profundidad y desinfección de ambientes con vapor.	

6. REGISTROS

6.1. Tabla de diluciones para limpieza y desinfección

ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo, aspersión
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersión
Uniformes	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	10-15 min	Aspersión

6.2. Supervisión de buenas prácticas de manufactura en el personal





Código: BIN 0000080	PROCESO: PRESTAR SERVICIOS MISIONALES EN CENTROS SOCIALES DE LA POLICÍA NACIONAL	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 01/04/2020		
Versión: 2	FORMATO: ALIMENTOS Y BEBIDAS PROGRAMA DE FORMACIÓN-CONTROL DE PRESENTACIÓN PERSONAL	

MES: JUNIO 2026 PUNTO DE SERVICIO: Cocina colombia

Calificar con una "C" si el personal se encuentra en requisitos solicitados, de lo contrario "NC"

NÚMERO DE ORDEN	APELLIDOS Y NOMBRES DEL ESTUDIANTE	PRESENTACIÓN PERSONAL				DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARNET ESTUDIANTIL	ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	ELEMENTOS PARA EL SERVICIO	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	ACTITUD Y DISPOSICIÓN	PUNTUALIDAD Y ASISTENCIA	CALIFICACIÓN FINAL	FIRMA DEL ESTUDIANTE
		UNIFORME	ASEO PERSONAL	CABELLO	MANOS									
1		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
7		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
8		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
9		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
10		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
11		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
12		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
13		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
14		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
15		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
16		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
17		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
18		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
19		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
20		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
21		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
22		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
23		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
24		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
25		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
26		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
27		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
28		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
29		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
30		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
31		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

OBSERVACIONES

DOCUMENTO EN PRUEBA

ELABORADO POR: OPS. LUISA FERNANDA PARÓN, Apoyo Área Alimentos y Bebidas CESAP

REVISADO POR: TE. JEISSON LEONARDO OTÁVO FLOJAS, Jefe Área de Servicios

APROBADO POR: TC. NANCY ALEJANDRA SALAMANCA RODRIGUEZ, Administrador Centro Social de Agentes y Patrulleros

6.3. Liberación Producto Terminado

POLICÍA NACIONAL	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CENTRO SOCIAL	Página 1 de 1
		Código: SNE-R-2009
	LIBERACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTOS Y BEBIDAS	Fecha: 03-11-2009
		Versión: 01

CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DEPENDENCIA: Cocina Principal FECHA: Junio / 2026

PRODUCTO, ORDEN O SERVICIO	CARACTERÍSTICAS A EVALUAR (Consigne en No Cumple No)					PRODUCTO ACEPTADO (SI - No)	ACCIONES CORRECTIVAS Indique la acción tomada para liberar el producto	FIRMA DEL RESPONSABLE
	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	SANCHO			
Crema Francesa.	C	C	C	C	N/A	Sí	Ninguna	Joel
Carne a la criolla.	C	C	C	C	N/A	Sí	Ninguna	Joel
Costilla de Cerdo	C	C	C	C	N/A	Sí	Ninguna	Joel
Arroz con vegetales	C	C	C	C	N/A	Sí	Ninguna	Joel
Yuca al mojo	C	C	C	C	N/A	Sí	Ninguna	Joel
Pepino Guincado	C	C	C	C	N/A	Sí	Ninguna	Joel
Ensalada cesar	C	C	C	C	N/A	Sí	Ninguna	Joel
Jugo	C	C	C	C	N/A	Sí	Ninguna	Joel

Criterios características a evaluar: Indique cumplimiento cuando la variable evaluada está acorde al tipo de producto y especificaciones establecidas en la receta estándar. Se debe codificar NC cuando se identifique alguna desviación que no esté acorde a la receta estándar. Para el caso la variable montaje tener en cuenta: saludable (olor, sabor, color, temperatura del alimento).

7. CONCLUSIONES

- Se evidenció que la implementación de procedimientos estandarizados en cada una de las etapas del proceso (recepción, almacenamiento, alistamiento, preparación y distribución de alimentos) favorece la trazabilidad y el control operativo, reduciendo la probabilidad de contaminación durante la prestación del servicio.

- Las condiciones de infraestructura, equipos y utensilios observadas son acordes con los requerimientos establecidos para la manipulación higiénica de alimentos, lo que contribuye a garantizar un ambiente adecuado para el desarrollo de las operaciones.
- La ejecución permanente de actividades de limpieza, desinfección y verificación de las condiciones higiénico-sanitarias demuestra un enfoque preventivo orientado a minimizar riesgos y mantener la inocuidad de los alimentos ofrecidos a los usuarios.
- El seguimiento realizado durante los meses de mayo y junio permitió evidenciar la aplicación de controles operacionales respaldados por registros y procedimientos definidos, fortaleciendo la gestión documental y la capacidad de respuesta ante procesos de inspección y vigilancia sanitaria.
- El cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura por parte del personal manipulador, junto con la supervisión permanente de chefs, sous chefs y responsables del servicio, constituye un elemento fundamental para mantener la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados en el Centro Social de Agentes y Patrulleros.

Atentamente,

Subintendente **ANDRES FELIPE GONZÁLEZ SERRANO**
Responsable Alimentos y Bebidas

Elaboro: CPS **JONATHAN JAVIER GUTIÉRREZ ROJAS**
Ingeniero De Alimentos y Bebidas
Área De Servicios

Fecha de elaboración: 06-07-2026
Ubicación: D:\2026\Oficios

Diagonal 44 N 68 B 30
Teléfonos 7445124
cesap.gruayb@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

GS-2026- 022282 - ADMON.SOPOR 29.25

Bogotá, D.C., 06 de julio de 2026

Señores
FONDO ROTATORIO DE LA POLICÍA NACIONAL
Calle 44 No 50-51 piso 4
Bogotá

Asunto: Informe bimensual de actividades del SG-SST CESAP

De manera atenta y respetuosa envío informe bimensual de actividades de Seguridad y Salud en el Trabajo ejecutadas en el Centro Social de Social de Agente y Patrulleros.

ACTIVIDADES SGSST.

1- **El contratista deberá dar cumplimiento a la normativa legal vigente, entre los cuales se encuentra el Decreto 1072 de 2015 "Por el cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo "CAPÍTULO 6. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO" y Resolución No. 0312 del 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Trabajo SGSST"**: A la fecha el Centro Social se encuentra cumpliendo con la normativa legal vigente como se puede evidenciar en la matriz de requisitos legales.

- **Matriz de requisitos legales 2026.**

Página 1 de 1 Código: IDENTIFICACIÓN Fecha: 29/10/2024 Versión: 2	IDENTIFICAR Y EVALUAR REQUISITOS LEGALES APLICABLES ALSGSST MATRIZ LEGAL DEL SGSST	POLICÍA NACIONAL

No. _____ / SIGLA1-SIGLA2-TRD

NOMBRE DE LA UNIDAD	CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICIA NACIONAL			DIRECCIÓN	DIAGONAL 44 # 88 D 30		
FECHA DE ELABORACIÓN	26/09/2023	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	19/08/2025	NOMBRES Y CARGO DEL ASESOR(A) JURÍDICO(A)	ASESOR JURIDICO DRA MARTHA ASCENET MILENA RODRIGUEZ, DR JUAN CARLOS GALVIS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DEL SGSST	SANDRA GIL BOHORQUEZ

TEMA	NORMA	EMISOR	NOMBRE GENERAL DE LA NORMA	TITULO, CAPITULO, ARTÍCULO NUMERAL - LITERAL-PARÁGRAFO	Convivencia	VIGENTE	DEROGADA	CENTRO (S) DE TRABAJO ASOCIADO (S)	ALCANCE			CUMPLE		RESPONSABLE	EVIDENCIA CUMPLIMIENTO	BRECHA LEGAL	ACCIÓN / OBJETO PARA ELIMINAR LA BRECHA LEGAL O EL INCUMPLIMIENTO / FECHA
									RÉGIMEN EXCEPCIÓN	REGIMEN COMUN	AMBOS	SI	NO				
ACCIDENTES Y DE ACCIDENTES DE TRABAJO	Ley 9 de 1979	Congreso de la República	Por la cual se dictan medidas sanitarias	TITULO II ARTICULO 84 Literal a, b, c, d y g	ARTICULO 84 Todos los empleadores están obligados a a) Proporcionar y mantener un ambiente de trabajo en las adecuadas condiciones de higiene y seguridad, realizando el estudio de trabajo con el método de riesgo para la salud de los del proceso de producción. b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones de la presente Ley y demás normas legales vigentes en Salud Ocupacional. c) Programa obligatorio de un programa permanente de medicina, higiene y seguridad en el trabajo, dirigido a proteger y mantener la salud de los trabajadores en conformidad con la presente Ley, y sus reglamentaciones. d) Adoptar medidas efectivas para proteger y promover la salud de los trabajadores, mediante la creación, operación y mantenimiento de los sistemas y equipos de control necesarios para prevenir accidentes y enfermedades ocurridas en los sitios de trabajo, así como de las actividades que se relacionen para la protección de la salud de los trabajadores. e) Proporcionar a las autoridades competentes las facilidades requeridas para la evaluación de las nuevas instalaciones que puedan ocasionar serios daños ocupacionales y daños al medio. g) Realizar programas educativos sobre los riesgos para la salud a que están expuestos los trabajadores y sobre las medidas de su prevención y control.			CENTRO SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL			X	X		ADMINISTRADOR (A) CENTROS SOCIALES DE LA POLICIA NACIONAL	AE-2025-000049-ENOH.ESOPORT 2.25 AE-2025-000239-ENOH.ESOPORT 2.25 AE-2025-001289-ENOH.ESOPORT 2.25 AE-2025-001329-ENOH.ESOPORT 2.25 GS-2025-001236-ENOH.ESOPORT 29.25 GS-2025-001771-ENOH.ESOPORT 29.25 GS-2025-001788-ENOH.ESOPORT 29.25 GS-2025-001815-ENOH.ESOPORT 29.25 GS-2025-010633-ENOH.ESOPORT 29.25 E-2025-010649-ADMON.ESOPORT 2.25 GS-2025-010674-GSHE	CUMPLE	
ACCIDENTES Y DE ACCIDENTES DE TRABAJO	Decreto 614 de 1984	Presidencia de la República	Bases para la organización y Administración de Salud Ocupacional en el país	Artículo 1to 24 Literal g) Artículo 30 Numeral 3.4	Artículo 24 Literal e) Notificar oportunamente a las autoridades competentes los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales que se presenten; g) Permitir que representantes de los trabajadores participen en las visitas de inspección e investigación que practiquen las autoridades en Salud Ocupacional en los sitios de trabajo, investigar los accidentes y enfermedades profesionales ocurridos, determinar sus causas y aplicar las medidas correctivas para evitar que ocurran o ocurra. Artículo 30 a) El empleador de higiene y seguridad industrial deberá: 3 Investigar los accidentes y enfermedades profesionales ocurridos determinar sus causas y aplicar las medidas correctivas para evitar que ocurran o ocurra. 4. Estudiar y mantener estadísticas sobre accidentes, enfermedades profesionales ausentismo, y porcentaje de sitios y agentes de riesgo de trabajo, cooperando en cursos programas de medicina de trabajo			CENTRO SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL			X	X		ADMINISTRADOR (A) CENTROS SOCIALES DE LA POLICIA NACIONAL	AE-2025-000049-ENOH.ESOPORT 2.25 AE-2025-000239-ENOH.ESOPORT 2.25 AE-2025-001289-ENOH.ESOPORT 2.25 AE-2025-001329-ENOH.ESOPORT 2.25 GS-2025-001236-ENOH.ESOPORT 29.25 GS-2025-001771-ENOH.ESOPORT 29.25 GS-2025-001788-ENOH.ESOPORT 29.25 GS-2025-001815-ENOH.ESOPORT 29.25 GS-2025-010633-ENOH.ESOPORT 29.25 E-2025-010649-ADMON.ESOPORT 2.25 GS-2025-010674-GSHE	CUMPLE	

2- Presentar certificado no superior a tres (3) meses emitidos por la administradora de riesgos laborales (ARL) sobre la evaluación inicial de los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).

Se anexa certificado de los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) expedido por la ARL Positiva, es de aclarar que esta certificación se encuentra activa debido que el cargue de los estándares mínimos se realiza una vez al año en la plataforma de Ministerio del trabajo según instrucciones de esta entidad.

Hacienda

POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS

Gestor Documental - WEB
17/06/2026 07:01:12 PM
SAL20260001191603
GERENCIA SUCURSAL
COORDINADORA BOGOTÁ
Anexos: 0

Señores:
CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS POLICIA NACIONAL
Dirección: Dg 44 # 68B -30
Correo: cesap.admin@policia.gov.co
BOGOTÁ - BOGOTÁ D. C.

Asunto: CONSTANCIA CUMPLIMIENTO RESOLUCIÓN 0312 de 2019.

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S. A
NIT 860 .011.153-6
INFORMA

Que consultada nuestra base de datos la empresa **CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS POLICIA NACIONAL** identificada con **NIT 830028714,** se encuentra afiliada a Positiva Compañía de Seguros S. A. y al revisar los documentos presentados en medio magnético, cuenta con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo dando cumplimiento al marco teórico exigido en la normatividad colombiana de acuerdo con la Ley 1562 de 2012, el Decreto 1072 de 2015 capítulo 6 y Resolución 0312 de 2019 en los siguientes aspectos:

1. Aplicación de la autoevaluación del SGSST en cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo con lo establecido en la Resolución 0312 de 2019, la empresa reporta un porcentaje de cumplimiento del 95.5%

Las actividades allí consignadas serán ejecutadas por la empresa quien se compromete a designar a los responsables para la verificación y auditoria de su ejecución como parte del contenido del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Se expide la presente a solicitud del interesado en Bogotá D. C. a los diecisiete (17) días del mes de junio de 2026.

Cordialmente,

GERENTE SUCURSAL COORDINADORA BOGOTÁ
GERENCIA SUCURSAL COORDINADORA BOGOTÁ

Anexo: 0
Copia 1: YESID ALEJANDRO LAGOS VERGARA / yesid.lagos@positiva.gov.co
Elaboró: JULIAN ARTURO PUIN MANRIQUE - PROFESIONAL - GERENCIA SUCURSAL COORDINADORA BOGOTÁ
Revisó:
Aprobador: LUIS DE TORRES YAGUNA - GERENTE SUCURSAL COORDINADORA BOGOTÁ - GERENCIA SUCURSAL COORDINADORA BOGOTÁ
Forma de envío: Correo electrónico

Positiva Compañía de Seguros S.A.
NIT. 860.011.153-6 | **Línea Gratuita Nacional:** (+57) 01-8000-111-170 - **Teléfono:** +57 (601) 339 7666

Defensor del Consumidor Financiero: Ana María Giraldo (Principal) - Pablo Valencia (Suplente) | defensoriafinanciera@positiva.gov.co | Carrera 10 #97A - 13, Oficina 702, Bogotá | +57 (601) 610 8164 (lunes a viernes 8:00 a. m. - 6:00 p. m.) | El Defensor, resolverá las quejas o reclamos, actuará como Conciliador ante Positiva. Más información: https://www.positiva.gov.co/web/guest/defensoria-del-consumidor. Puedes interponer una queja ante Positiva, o el Defensor, o la SFC u otro organismo de autorregulación.

LA ASEGURADORA DE TODOS LOS COLOMBIANOS

Positiva Compañía de Seguros @PositivaCol @PositivaCol PositivaSeguros

www.positiva.gov.co

Ministerio del Trabajo

Número Radicado: REME-SGSST - 1023622 - 2025 - 1

Nombre de la Empresa:	**Centro Social de Agentes y Patrulleros Policía Nacional**		
Tipo Persona	**Jurídica**	**Régimen Tributario:**	**Régimen Común**
Tipo Documento Empresa:	**NIT**	**Número de Documento**	**830028714**
Nombre Representante Legal:	**MARIO ALEJANDRO SALAMANCA RODRÍGUEZ**		
Responsable SG-SST:	**SANDRA PATRICIA GIL BOHORQUEZ**	**Correo SG-SST:**	**cesap. tahum-sst@policia.gov.co**
Periodo Correspondiente:	**2025**	**Número Telefónico iijo :**	**6017445124**
Correo Electrónico:	**cesap.tahum-sst@policia.gov.co**	**Cantidad Trabajadores:**	**200**

código ciiu	Riesgo	Actividad Económica
2551101	Riesgo II	ALOJAMIENTO EN HOTELES, INCLUYE EL SERVICIO O PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO EN UNIDADES CONSTITUIDAS POR HABITACIONES, SUMINISTRADO MEDIANTE CONTRATO DE HOSPEDAJE DÍA A DÍA O DE HOSPEDAJE TEMPORAL. HOSTALES; INCLUYE HOSPEDAJE TEMPORAL EN HOTELES CON SALAS DE CONFERENCIAS. ESTA CLASE EXCLUYE LAS ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO QUE OFRECEN SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

ESTÁNDARES MÍNIMOS SGSST TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTANDAR	PUNTAJE	CALIFICACIÓN
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos iinancieros, técnicos humanos y de otra indole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.1 Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST	0.50	Cumple totalmente	0.50

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE TALENTO HUMANO
GRUPO SEGUIMIENTO EVALUACIÓN Y MEJORA

GS - 2026- 0 9 7 1 7 6 /DITAH – SGSST – 33.10

Bogotá, D.C., 3 0 DIC 2025

Doctor
JOSÉ LUIS CORREA LÓPEZ
Presidente Positiva Compañía de Seguros S.A – ARL POSITIVA
Autopista Norte Cra 45 # 94 – 72
Bogotá D.C

Asunto. entrega evaluación de estándares mínimos y plan de mejora SGSST 2026

Conforme a lo estipulado en la Resolución 0312 de 2019 *"Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST"*, especificamente lo normado en su artículo 28 *"Planes de mejoramiento conforme el resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos"*, respetuosamente me permito remitir la evaluación de estándares mínimos y plan de mejora SGSST 2026, correspondiente a los números de identificación tributaria - NIT activos con que cuenta la Policía Nacional de Colombia para su estudio, análisis, comentarios y recomendaciones.

Siendo importante indicar, que al momento no es posible la realización de la evaluación de los estándares en el aplicativo ALISSTA, teniendo en cuenta que este aplicativo no permite el registro de los funcionarios uniformados de la institución; de acuerdo a lo anterior, solicito estudie la posibilidad de realizar las adecuaciones al aplicativo, que permita el registro de los funcionarios uniformados que se encuentran nombrados como comandantes de las unidades policiales.

Atentamente,

Coronel HENRY ALEXANDER LEAL VELÁSQUEZ
Director de Talento Humano (E)
Administrador Policial

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS
31 DIC 2025
RECIBIDO PARA ESTUDIO NO IMPLICA ACEPTACIÓN

INFORMACION PUBLICA CLASIFICADA

3- **Informa sobre los peligros y riegos generales y específicos en la zona de trabajo, así como sobre la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias. En este sentido, el proveedor o contratista deberá informar acercar de presuntos accidentes de trabajo y enfermedades laborales ocurridos durante el periodo de vigencia del contrato**: Durante el mes de marzo no se presentaron accidentes de trabajo en el personal uniformado y no uniformado, se continua con la realización de actividades de prevención y promoción de la salud, así:

- Se realiza priorización de los riesgos a los que están expuestos los trabajadores.

PRIORIZACIÓN DE PELIGROS Y MEDIDAS DE INTERVENCIÓN						
PELIGRO	MEDIDA DE INTERVENCIÓN	MEDIDAS INTERVENCIÓN				
		ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROLES DE INGENIERIA	SEÑALIZACIÓN ALERTAS Y/O CONTROLES ADMINISTRATIVOS	EQUIPOS Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN
Biomecanico - postura	Inspección de puestos de trabajo, Pausas activas. Jornadas de actividad fisica,. Realizar exámenes ocupacionales periódicos				X	
Biomecanico - Movimiento repetitivo	Inspección de puestos de trabajo , Pausas activas Jornadas de actividad fisica,. Realizar exámenes ocupacionales periódicos				X	
Condiciones de seguridad - accidente de transito	Implementar "programa mantenimiento preventivo y correctivo a parque automotor". Campaña alerta Policía 6/13				X	
Condiciones de seguridad - publico	Sensibilización y socialización en riesgo publico . Socializar plan defensa y seguridad de instalaciones al personal uniformado y no uniformado. . Garantizar el control de acceso a las instalaciones de personal no autorizado.				X	
Condiciones de seguridad - electrico	Verificar la ausencia de tensión mediante instrumentos.			X		
Condiciones de seguridad - electrico	Capacitación en identificación de riesgos y peligros. Señalización, mantenimiento instalaciones electricas				X	
Condiciones de seguridad - electrico	EPP DIELECTRICOS. capacitacion RETIE					X
Condiciones de seguridad - mecanico	Instalación de señalización preventiva . Sencibilizacion en riesgo mecanico				X	
Condiciones de seguridad - publico	Sensibilización en riesgo publico. . Socializar plan defensa y seguridad de instalaciones al personal uniformado y no uniformado. Garantizar el control de acceso a las instalaciones de personal no autorizado.				X	
Fisico - temperatura	Analisis de tiempo de trabajo con respecto a la temperatura identificada. Hacer analisis de tiempos de descanso y trabajo. Realizar sencibilizacion en autocuidado y prevencion de riesgos.				X	
PSICOSOCIAL	Implementar sistema de vigilancia epidemiologica factor psicosocial . Sensibilizar en temas como Trabajo en equipo, comunicacion asertiva, control y manejo de emociones, relaciones interpersonales, administracion efectiva del tiempo, Implementar actividades lúdicas promoviendo los programas de bienestar laboral y hábitos de vida saludable (pausas activas, jornadas de actividad fisica)				X	

- **Coordinar la conformación y funcionamiento adecuado del Comité deSeguridad y Salud en el trabajo. Se realiza la reunión mensual del COSST garantizando la operatividad y funcionamiento del COSST.**

CARGO	NOMBRE
ADMINISTRADOR CESAP (E)	TC. MARIO ALEJANDRO SALAMANCA RODRIGUEZ
RESPONSABLE DE PLANEACIÓN	CPS JORGE ANDRÉS CLAVIJO YATE
REPRESENTANTE SOPORTE Y APOYO	MY LINO SEBASTIAN CAMILO ACOSTA MORENO
CAMILO	TEM ELKIN DAVID LEON BELLO
RESPONSABLE GRUPO LOGÍSTICO	IT ANDRES ARTURO URREA VARON
JEFE GRUPO CONTRATOS	CPS YINA LIZETH CANO CARRILLO
REPRESENTANTE NIVEL EJECUTIVO SUPLENTE	IT ANDRES ARTURO URREA VARON
REPRESENTANTE DE PATRULLEROS SUPLENTE	PT. KAREN JULIETH CÁRDENAS FONSECA
REPRESENTANTE PERSONAL NO UNIFORMADO	ASS17 YOLANDA LOMBANA

4- Contar con servicio de área protegida las veinticuatro 24 horas del día, los siete (7) días de la semana y/o zona de primeros auxilios en el evento que las actividades se realicen dentro del centro social.

Durante el mes de mayo se la empresa DMF MEDICS presto el servicio de ambulancia y área protegida mediante contrato 08-07-048-2026, se cuenta con el servicio de enfermera y atención de primeros auxilios y apoyo de ambulancia para atención de emergencias de la Unidad Médica Yesid Duarte Valero.

Factura electrónica de venta N°: MD 9392

DMF MEDICS SAS
901.516.294-2
Cl. 106 #57-23, Bogotá, Oficina 507
Bogotá - Colombia
302868648
cartera@dmfmedics.com
https://dmfmedics.com/

Cliente: CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS CESAP
Nit: 830.028.714-3
Teléfono: (3164967842) 0000000
Dirección: DIAGONAL 44 N° 68 B 30
Correo: cesap.tahum-sst@policia.gov.co

Fecha y hora Factura	
Generación	27/05/2026, 14:27
Expedición	27/05/2026, 14:55
Vencimiento	26/06/2026
Vendedor	Juridico Uno
Centro de costo	0
Cotización	

Item	Descripción	Cantidad	Vr. Total	Vr. Unitario
1	Seguro Asistencial (Area Protegida) BOGOTA NORMANDIA DIAGONAL 44 N° 68 B 30	1.00	629,991.00	629,991.00

Total Items: 1
Valor en Letras:
Seiscientos veintinueve mil novecientos noventa y un pesos m/cte
Forma de pago:
Credito
Medio de pago:
Consignación Bancaria - Pago a Crédito - Cuota No. 001 vence el 2026-06-26 9 629,991.00
por

Total Bruto	629,991.00
Total a Pagar	629,991.00

Observaciones:
FACTURA CORRESPONDE AL SERVICIO DE MAYO 2026
* PERTENECEMOS AL RÉGIMEN SIMPLE DE TRIBUTACION (RST)
* NO APLICAR RETE FUENTE - NI RETE ICA A NUESTRAS FACTURAS ,
MPMR

Factura electrónica de venta N°: MD 9724

DMF MEDICS SAS
901.516.294-2
Cl. 106 #57-23, Bogotá, Oficina 507
Bogotá - Colombia
302868648
cartera@dmfmedics.com
https://dmfmedics.com/

Cliente: CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS CESAP
Nit: 830.028.714-3
Teléfono: (3164967842) 0000000
Dirección: DIAGONAL 44 N° 68 B 30
Correo: cesap.tahum-sst@policia.gov.co

Fecha y hora Factura	
Generación	26/06/2026, 08:57
Expedición	26/06/2026, 08:57
Vencimiento	26/07/2026
Vendedor	Juridico Uno
Centro de costo	0
Cotización	

Item	Descripción	Cantidad	Vr. Total	Vr. Unitario
1	Seguro Asistencia (Área Protegida)	1.00	700,000.00	700,000.00

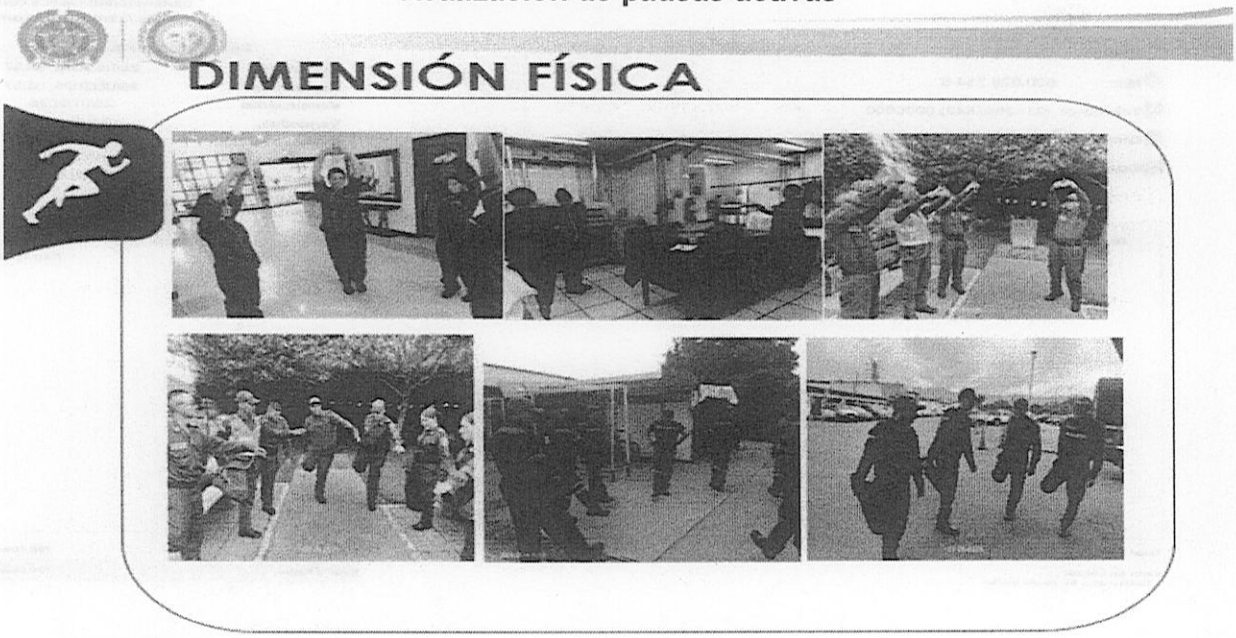
Total Items: 1
Valor en Letras:
Setecientos mil pesos m/cte

Total Bruto	700,000.00
Total a Pagar	700,000.00

5- **Adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de los proveedores trabajadores independientemente de su forma contratación, contratista o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato:** El Centro Social de Agentes y Patrulleros realiza actividades de prevención y promoción de manera mensual en las cuales participan: personal uniformado, no uniformado, CPS y temporales.
MES DE MAYO y JUNIO.



DIMENSION FISICA
Realizacion de pausas activas



DIMENSION MENTAL

Torneo de bolirana como actividad de relajacion y desconexion laboral

DIMENSIÓN MENTAL

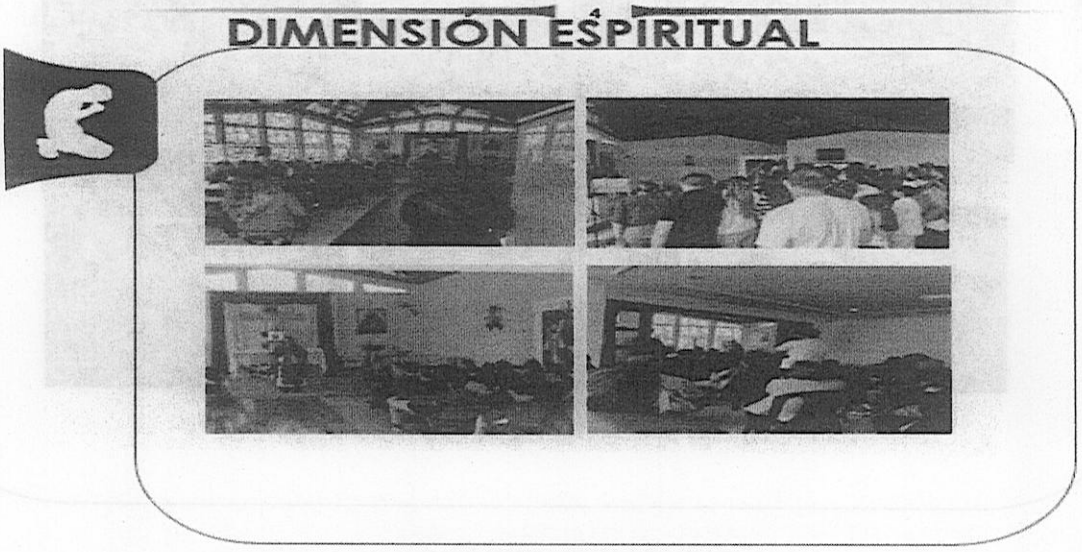


DIMENSION AFECTIVA
Celebracion integracion de fin de año funcionarios CESAP.

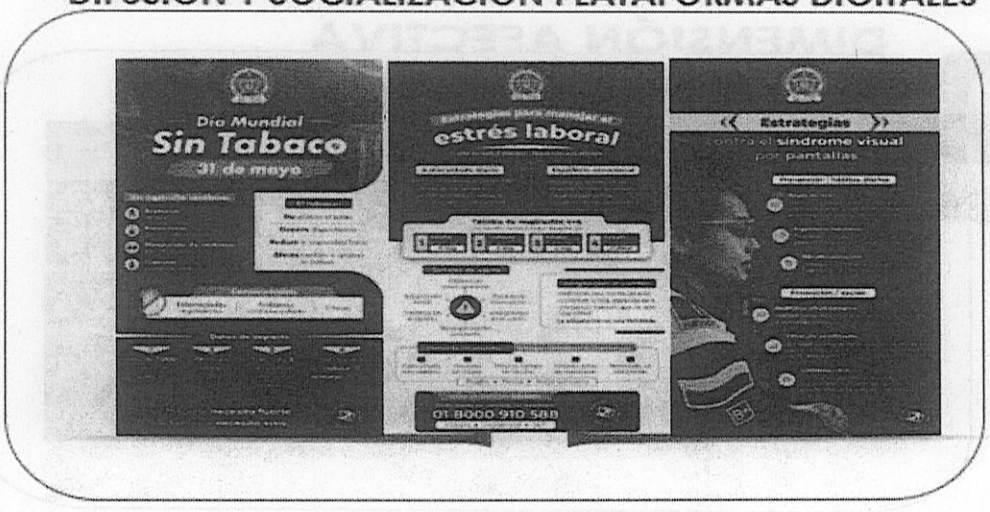
DIMENSIÓN AFECTIVA



DIMENSION ESPIRITUAL
Celebracion eucaristia.



DIFUSIÓN Y SOCIALIZACIÓN DE INFORMACIÓN EDUCATIVA Y PREVENTIVA EN PLATAFORMAS DIGITALES



1

DIMENSIÓN FÍSICA







actividades realizadas	N° actividades realizadas	Total, N° de funcionarios impactados	Parte de la unidad	N° de funcionarios del MNVCC	N° de funcionarios entornos administrativos	N° de funcionarios entornos operativos misional (SIJIN, SIPOL,UNIPOL e.tc)	Total y recursos utilizados ($ _Bienestar, alcaldía, propios)	Comunicación oficial remitiendo el informe de ejecución de actividades (GS-2022-0000-UNIDAD)
Jornada pausas activas	1	27	157	0	0	0	0	AE 2026-004684-DIBIE
Jornada pausas activas	1	27	157	0	0	0	0	AE 2026-004511-DIBIE
Jornada pausas activas	1	10	157	0	0	0	0	AC 2026-004754-DIBIE

2

DIMENSIÓN MENTAL








actividades realizadas	N° actividades realizadas	Total, N° de funcionarios impactados	Parte de la unidad	N° de funcionarios del MNVCC	N° de funcionarios entornos administrativos	N° de funcionarios entornos operativos misional (SIJIN, SIPOL UNIPOL e.tc)	Total, y recursos utilizados ($ _Bienestar, alcaldía, propios)	Comunicación oficial remitiendo el informe de ejecución de actividades (GS-2022-0000-UNIDAD)
Jornada de fortalecimiento articular	1	27	157	0	0	0	0	Sin acta

3

DIMENSIÓN AFECTIVA



actividades realizadas	N° actividades realizadas	Total, N° de funcionarios impactados	Parte de la unidad	N° de funcionarios del MNVCC	N° de funcionarios entornos administrativos	N° de funcionarios entornos operativos misional (EJ: EIN, SIPOL, UNIPOL, etc)	Total, y recursos utilizados (Ej.: Bienestar, alcaldía, propios)	Comunicación oficial remitiendo el informe de ejecución de actividades (GS-2022-0000-UNIDAD)
Jornada de terapias antiestres	1	27	157	0	0	0	0	AE 2026-00475-DIBIE
Taller de fortalecimiento de clima laboral y apoyo psicosocial	1	81	157	0	0	0	0	AE-2026-004082-DIBIE

4

DIMENSIÓN ESPIRITUAL



actividades realizadas	N° actividades realizadas	Total, N° de funcionarios impactados	Parte de la unidad	N° de funcionarios del MNVCC	N° de funcionarios entornos administrativos	N° de funcionarios entornos operativos misional (EJ: EIN, SIPOL, UNIPOL, etc)	Total y recursos utilizados (Ej.: Bienestar, alcaldía, propios)	Comunicación oficial remitiendo el informe de ejecución de actividades (GS-2022-0000-UNIDAD)
Celebración eucarística	1	40	147	0	0	0	0	No se realiza lista de asistencia ni acta.

DIFUSIÓN Y SOCIALIZACIÓN PLATAFORMAS DIGITALES

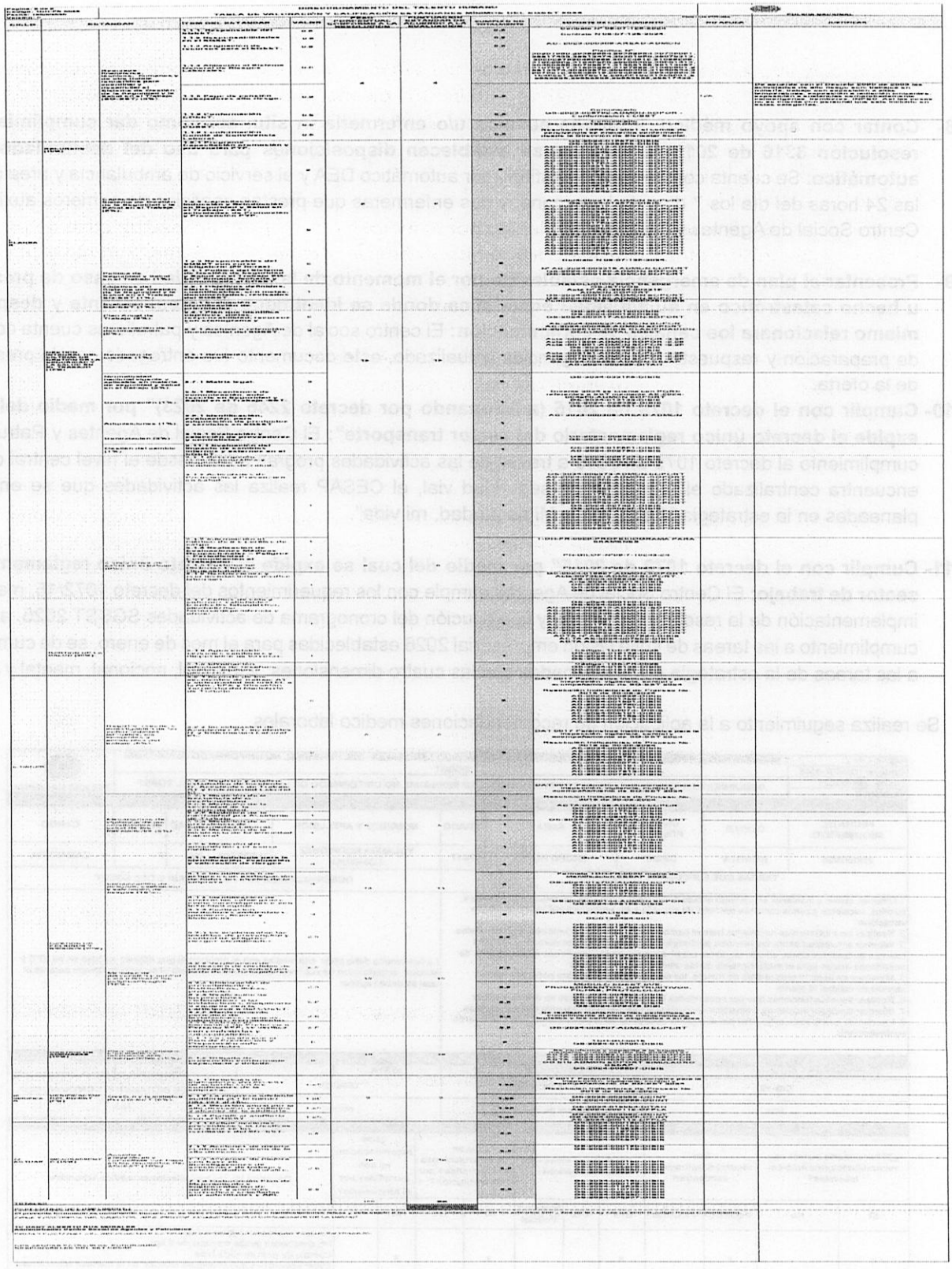


6- **Cumplir y realizar con la autoevaluación en cumplimiento de la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo**: El centro Social de Agentes y patrulleros cuenta con autoevaluación de estándares mínimos en SGSST.

7-

Página: 1 de 2	DIRECCIONAMIENTO DEL TALENTO HUMANO	POLICIA NACIONAL
Código: 1DH-FR-0038		
Fecha: 12-11-2025	TABLA DE VALORACIÓN Y CALIFICACIÓN ESTÁNDARES MÍNIMOS DEL SGSST	
Versión: 1		
Nro. _____/ ADMON-SOPOR-29.25		
Nombre de la Unidad:	CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICIA NACIONAL CESAP	

Realizado por:		Nombre. Maryori Arecelly Contreras Asesor(a) Jurídico(a) y/o Jefe Asuntos Jurídicos Nombre. Jorge Andres Clavijo Yate Jefe de Planeación Nombre. ADS13 Oscar Javier Garcia Duran Jefe de Talento Humano Nombre. Sandra Gil Bohorquez Responsable Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo Nombre. My Line Sebastian Camilo Acosta Moreno Cargo Director, Jefe, Rector, Administrador o Comandante de Unidad
Fecha de realización		12/12/2025
Ámbito de Gestión		Bienestar
Nit de la unidad		830028714-3
Ciudad		Bogota
Departamento de ubicación		Bogota
Procesos misionales de la unidad		1. Servicios de Hospedaje. 2. Recreacion Deporte y Cultura 3. Alimentacion a la mesa.
Principales peligros y amenazas		1. Biomecanico 2. Psicosocial 3. Mecanico 4. Transito 5. Biologico
Número de Centros de Trabajo de la Unidad (o áreas del centro de trabajo)		1 Centro de Trabajo (Areas Administrativas y operativas)
Número del acta del COSST en la que se socializa los resultados de la evaluación de los Estándares Mínimos.		Acta COSST AE-2025-000372-DIBIE
Trabajadores	Número de trabajadores totales:	218
	Número de trabajadores dependientes o directos (personal uniformado y no uniformado) y afiliado no cotizante al subsistema de salud de la Policía Nacional (auxiliares o estudiantes de las escuelas):	4 Oficiales 10 Nivel Ejecutivo 2 Patrulleros 12 Auxiliares 18 No uniformados
	Número de trabajadores en misión:	140
	Número de trabajadores contratistas:	50
Otras partes interesadas	Número de visitantes o proveedores que ingresan por mes:	800
Porcentaje cumplimiento		96.6
Interpretación porcentaje cumplimiento		ACEPTABLE
Resultado evaluación estándares mínimos años anteriores		2024:98%; 2023:89.25% ; 2022:90.75%



8- **Contar con apoyo médico, primeros auxilios u/o enfermería in situ, así como dar cumplimiento a la resolución 3316 de 2019 por la cual se establecen disposiciones para uso del desfibrilador eterno automático**: Se cuenta con un equipo desfibrilador automático DEA y el servicio de ambulancia y área protegida las 24 horas del día los 7 días de la semana, y dos enfermeras que prestan servicios de primeros auxilios en el Centro Social de Agentes y Patrulleros.

9- **Presentar el plan de emergencia establecido por el momento de la eventualidad en caso de presentarse u hecho catastrófico en su actividad económica donde se identifique el antes, durante y después, así mismo relacionara los canales de comunicación:** El centro social de Agentes y patrulleros cuenta con el plan de preparación y respuesta ante emergencias actualizado, este documento fue entregado con la presentación de la oferta.

10- **Cumplir con el decreto 1079 de 2015 (adicionando por decreto 2245 de 2023)" por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector transporte":** El Centro Social de Agentes y Patrulleros da cumplimiento al decreto 1079 de 2015 a través de las actividades programadas desde el nivel central donde se encuentra centralizado el programa de seguridad vial, el CESAP realiza las actividades que se encuentran planeadas en la estrategia "Alerta 5-13. Mi seguridad, mi vida".

11- **Cumplir con el decreto 1072 de 2015" por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector de trabajo:** El Centro Social de Agentes cumple con los requerimientos del decreto 1072/15, mediante la implementación de la resolución 0312/19 y la ejecución del cronograma de actividades SGSST 2025, así: Se da cumplimiento a las tareas de suite visión empresarial 2026 establecidas para el mes de enero, se da cumplimento a las tareas de la estrategia 4D relacionadas con las cuatro dimensiones: espiritual, nocional, mental y física.

- Se realiza seguimiento a la aplicación de recomendaciones medico laborales.

Página 1 de 2 Código: 1DH-FR-0045 Fecha: 26/06/2021 Versión: 0	SEGUIMIENTO A RECOMENDACIONES Y/O RESTRICCIONES MEDICO LABORALES DEL PERSONAL NO UNIFORMADO DENTRO DEL SGSST SEGUIMIENTO A RECOMENDACIONES MEDICO LABORALES PERSONAL NO UNIFORMADO DE LA POLICÍA NACIONAL SGSST	POLICÍA NACIONAL

FECHA DE SEGUIMIENTO	CIUDAD	UNIDAD POLICIAL	ÁREA	GRADO	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	EDAD	GENERO	CARGO
27/02/2026	BOGOTA	CESAP	GRUPO HOTEL	ASS17	YOLANDA RODRIGUEZ LOMBANA	24.579.169	60	F	CAMARERA

TAREAS QUE EJECUTA EL FUNCIONARIO	OBSERVACIONES DEL RESPONSABLE DEL SGSST
1.Ordenar, cuidar y mantener en perfecto estado de limpieza y aseo las unidades habitacionales, pasillos, escaleras y zonas comunes del hotel de acuerdo a los protocolos del centro social y/o vacacional. 2. Realizar los movimientos necesarios para el cambio de lencería en las unidades habitacionales. 3. Informar al huésped sobre los servicios adicionales que le corresponden durante su estadía (cambio de tendidos diario, adición de jabón, papel, shampoo, etc. Cumplir con el cronograma de actividades diarias para el mantenimiento de las unidades habitacionales. 5. Mantener en buen estado el área de trabajo, los equipos y utensilios para poder ofrecer un servicio de calidad al cliente. 6. Realizar aquellas funciones que por necesidades imprevistas del servicio se deban efectuar. 7. Informar cualquier incidencia o situación anómala que observe o se presente con los usuarios. 8. Las demás que le sean asignadas por el superior jerárquico de acuerdo con el nivel y el área de su desempeño.	La funcionaria debe pedir cita medica con el profesional que atiende su caso en su EPS y solicitar actualizacion de sus recomendaciones indicando el periodo de tiempo durante el cual se deben aplicar.

ENFERMEDAD LABORAL		ENFERMEDAD COMUN	X	MIXTA		AT	
CIE-10		DIAGNÓSTICO		ORIGEN		FECHA DE DICTAMEN O CONTROVERSIA	
NO		Fractura de radio distal		comun		N/A	

¿El funcionario cuenta con recomendaciones médico-laborales?		Las recomendaciones se encuentran		Entidad que emite las recomendaciones			¿Las recomendaciones son cumplidas por la institución?		¿Las recomendaciones son cumplidas por el funcionario?		Describa las recomendaciones médico laborales
SI	No	Vigentes	Vencidas	EPS	ARL	Sanidad Policial	SI	No	SI	No	
x		x		x			x		x		No cargar pesos mayores a 5kg No desplazara pesos mayores de 5 kgr Cambio de postura cada hora Evitar actividades que impliquen rotacion de la muñeca como torcer

Página 2 de 2 Código: 10H-FR-0045 Fecha: 28/06/2021 Versión: 0	SEGUIMIENTO A RECOMENDACIONES Y/O RESTRICCIONES MEDICO LABORALES DEL PERSONAL NO UNIFORMADO DENTRO DEL SGSST SEGUIMIENTO A RECOMENDACIONES MEDICO LABORALES PERSONAL NO UNIFORMADO DE LA POLICÍA NACIONAL SGSST	POLICÍA NACIONAL

MEDIDAS PREVIAS DESARROLLADAS POR LA INSTITUCIÓN	MEDIDAS PROPUESTAS A INTERVENIR Y PASOS A SEGUIR EN EL SEGUIMIENTO AL CASO
Pausas activas	Se informa a la funcionaria que NO puede cargar pesos mayores a 5kg que NO puede desplazar pesos mayores de 5 kgr durante la jornada laboral, durante sus labores diarias y en su hogar. De realizar cambio de postura cada hora: se solicita al personal de enfermería realizar acompañamiento a la funcionaria en torno a los cambios de postura a tener en cuenta cada hora durante la jornada laboral. Se informa a la funcionaria que NO debe Realizar actividades que impliquen rotacion de la muñeca como torcer, durante la jornada laboral, durante sus labores diarias y en su hogar.

CPS SANDRA GIL BOHORQUEZ — CT GISELLY KAROLINA REYES MUÑOZ — ASS1TT YOLANDA RODRIGUEZ LOMBANA

- Se realiza reporte de ejecución presupuestal en SST.

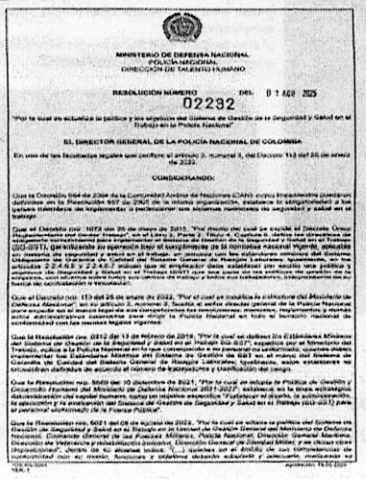
PRESUPUESTO SGSST2026

DEPENDENCIA	CODIGO UNSPSC	RUBRO PRESUPUESTAL	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	MESES	VALOR TOTAL	MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	MES PROYECTADO DE COMPRA	RESPONSABLE
SGSST	72150000	20452	Mantenimiento desfibrilador externo automático (DEA), zona Cardio protegida incluido Electrodos Pediátricos, Electrodos para Adulto	1	1.000.000	1	1.000.000	Orden de compra	9	SGSST
	92101902	2044113	Servicio de ambulancia y área protegida	1	10.000.000	1	10.000.000	Resolución	1	SGSST
	46191601	2044113	Recarga y mantenimiento de extintores	200	1.000.000	200	1.000.000	Resolución	9	SGSST

- El día 3 de marzo se lanza el proceso de contratación, servicio de ambulancia en la plataforma de contratación CESAP 2026

- Se socializan los objetivos y la política de SGSST de la Policía Nacional.

socializar la resolución **Nº 02232 POR LA CUAL SE ACTUALIZA LA POLÍTICA Y LOS OBJETIVOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE TALENTO HUMANO

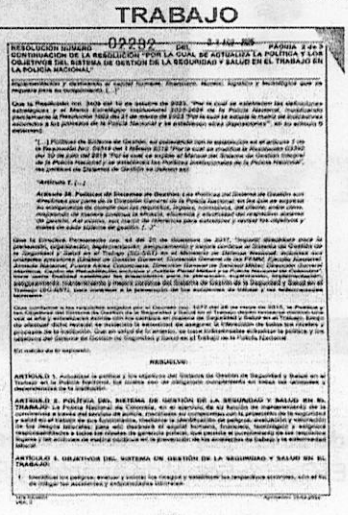
RESOLUCIÓN NÚMERO 02232 DEL 01 AGO 2025

"Por la cual se actualiza la política y los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional"

EL DIRECTOR GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA

En uso de las facultades legales que confiere el artículo 3, numeral 3, del Decreto 113 del 26 de enero de 2016,

CONSIDERANDO:



RESOLUCIÓN NÚMERO 02232 DEL 01 AGO 2025 PÁGINA 2 de 3
CONTINUACIÓN DE LA RESOLUCIÓN "POR LA CUAL SE ACTUALIZA LA POLÍTICA Y LOS OBJETIVOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN LA POLICÍA NACIONAL"

RESUELVE:

ARTÍCULO 1. Actualizar la política y los objetivos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, los cuales son de obligatorio cumplimiento en todas las unidades y dependencias de la institución.

ARTÍCULO 2. POLÍTICA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de la convivencia a través del servicio de policía, mediante su compromiso con la prevención de la seguridad y salud en el trabajo de sus funcionarios, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales para así disminuir el ausentismo, incapacidades, accidentes laborales y enfermedades laborales, promueve el bienestar físico, mental y social de sus funcionarios, mediante la implementación de estrategias de promoción y prevención, buscando así el mejoramiento de las condiciones de trabajo, cumpliendo con la normatividad vigente aplicable en materia de riesgos laborales, que permita contribuir en la toma de acciones preventivas frente a incidentes y accidentes de trabajo, enfermedades laborales y emergencias, y así mismo, la mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

ARTÍCULO 3. OBJETIVOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

1. Identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer las respectivas acciones, con el fin de mitigar los accidentes y enfermedades laborales.



RESOLUCIÓN NÚMERO 02232 DEL 01 AGO 2025 PÁGINA 3 de 3
CONTINUACIÓN DE LA RESOLUCIÓN "POR LA CUAL SE ACTUALIZA LA POLÍTICA Y LOS OBJETIVOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN LA POLICÍA NACIONAL"

2. Proteger la seguridad y salud de todos los trabajadores, mediante la mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
3. Cumplir la normativa vigente aplicable en materia de riesgos laborales, que permita contribuir en la toma de acciones preventivas frente a incidentes y accidentes de trabajo, enfermedades laborales y emergencias, y así mismo, la mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
4. Gestionar los recursos para la ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
5. Fomentar una cultura de autocuidado y prevención de los accidentes de trabajo, promoviendo activamente prácticas seguras y saludables.

ARTÍCULO 4. El desarrollo, implementación, mantenimiento, revisión y sostenibilidad del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, es responsabilidad de la Dirección General de la Policía Nacional, subdirección general, jefes nacionales, inspección general y responsabilidad primordial directores, cumplimiento de derechos humanos, jefes oficinas asesoras, comandantes de regiones de policía, policías metropolitanas y departamentos de policía, así como de las demás funcionarios de la institución bajo el liderazgo de la Dirección de Talento Humano.

ARTÍCULO 5. Esta política será publicada y divulgada a todos los funcionarios que tengan relación con las responsabilidades en la institución y será actualizada de acuerdo con los cambios internos y los cambios de legislación.

ARTÍCULO 6. La subdirección general, jefes nacionales, inspección general y responsabilidad profesional, directores, comisionado de derechos humanos, jefes oficinas asesoras, comandantes de regiones de policía, policías metropolitanas y departamentos de policía, brindarán los recursos económicos para la implementación, estudios, control, mantenimiento y mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo al interior de su unidad policial.

ARTÍCULO 7. VIGENCIA. La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición y deroga la Resolución No. 03640 del 10 de diciembre de 2021 "Por la cual se actualiza la Política y los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional" y las demás que le sean contrarias.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

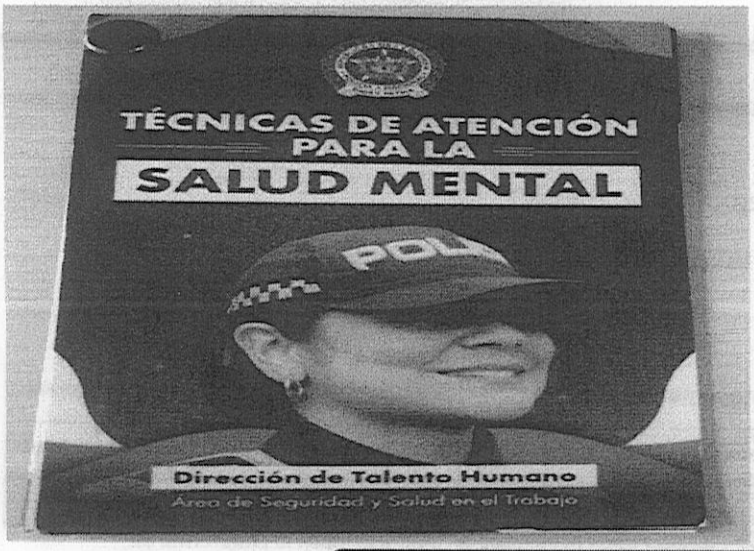
Dada en Bogotá D.C., a los 01 AGO 2025

Mayor general CARLOS FERNANDO TRIANA BELTRÁN
Director General de la Policía Nacional de Colombia

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

- Se da inicio a campaña de salud mental

CAMPAÑA DE SALUD MENTAL



Se realiza la socialización de la amanera como funcionara el servicio de ambulancia y área protegida.

Servicio de Ambulancia y área Protegida



11. Cumplir con la resolución 0312 de 2019 "por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo: El Centro Social de Agentes y Patrulleros se encuentra cumpliendo con la resolución 0312/19.

Página: 1 de 2	DIRECCIONAMIENTO DEL TALENTO HUMANO	POLICIA NACIONAL
Código: 1DH-FR-0038		
Fecha: 12-11-2025	TABLA DE VALORACIÓN Y CALIFICACIÓN ESTÁNDARES MINIMOS DEL SGSST	
Versión: 1		
Nro. _____/ ADMON-SOPOR-29.25		
Nombre de la Unidad:	CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICIA NACIONAL CESAP	
Realizado por:		Nombre. Maryon Anadilly Contreras Asesor(a) Jurídico(a) y/o Jefe Asuntos Jurídicos Nombre. Jorge Andres Clavijo Yate Jefe de Planeación Nombre. AD0.13 Oscar Javier Garcia Duran Jefe de Talento Humano Nombre. Sandra Gil Bohorquez Responsable Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo Nombre. My Lino Sebastian Camilo Acosta Moreno Cargo Director, Jefe, Rector, Administrador o Comandante de Unidad
Fecha de realizacion		12/12/2025
Ambito de Gestion		Bienestar
Nit de la unidad		830028714-3
Ciudad		Bogota
Departamento de ubicacion		Bogota
Procesos misionales de la unidad		1. Servicios de Hospedaje. 2. Recreación Deporte y Cultura 3. Alimentación a la mesa.
Principales peligros y amenazas		1. Biomecanico 2. Psicosocial 3. Mecanico 4. Transito 5. Biologico
Numero de Centros de Trabajo de la Unidad (o areas del centro de trabajo)		1 Centro de Trabajo (Areas Administrativas y operativas)
Numero del acta del COSST en la que se socializa los resultados de la evaluacion de los Estándares Mínimos.		Acta COSST AE-2025-009372-DIBIE
Trabajadores	Número de trabajadores totales:	218
	Número de trabajadores dependientes o directos (personal uniformado y no uniformado) y afiliado no cotisante al subsistema de salud de la Policía Nacional (auxiliares o estudiantes de las escuelas):	4 Oficiales 10 Nivel Ejecutivo 2 Patrulleros 12 Auxiliares 16 No uniformados
	Número de trabajadores en misión:	140
	Número de trabajadores contratistas:	50
Otras partes interesadas	Número de visitantes o proveedores que ingresan por mes:	600
Porcentaje cumplimiento		95.5
Interpretación porcentaje cumplimiento		
Resultado evaluacion estandares minimos años anteriores		2024/96%, 2023/89.25% , 2022/60.75%

18. **El oferente presentara junto con la oferta declaración juramentada donde indique la idoneidad del tecnólogo o profesional en salud ocupacional y/o seguridad y salud en el trabajo que es responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo junto con licencia en seguridad y salud en el trabajo, cursos de 50 y/o 20 horas del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo**: El documento declaración juramentada con sus respectivos anexos se entregó con la presentación de la oferta contractual

19.El oferente presentara junto con la oferta certificación suscrita por el presentante legal y el responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la cual indique que todos sus trabajadores, contratista, proveedores y demás partes interesadas cumplirán con las medidas de higiene y su seguridad industrial durante la ejecución del contrato: El documento certificación fue entregado con la presentación de la oferta.

Sandra Gil

CPS **SANDRA PATRICIA GIL BOHÓRQUEZ**
Responsable de Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo

Elaboró: CPS Sandra Gil
SOPOR/ SG-SST CESAP

Fecha de elaboración: 06-07-2026
Ubicación: SG-SST 2025// 2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas/evaluaciones técnicas

Diagonal 44 N 68 B-30
Teléfono(s) 7445124 X
cesap.tahum.sst@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA