



CLUB MILLITAR

POLÍTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-01

Versión: 2

Fecha: 25-09-2023

Página 1 de 8



Club Militar
Actual, Preventivo y Puntal

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20230926-162035-cc8233-74970297
2023-10-10T14:55:01-05:00 - Pagina 1 de 11

POLÍTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



CLUB MILITAR

POLÍTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-01

Versión: 2

Fecha: 25-09-2023

Página 2 de 8



Club Militar
Actual, Prevención y Pasado

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20230926-162035-cc8233-74970297
2023-10-10T14:55:01-05:00 - Página 2 de 11

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....3

1. POLÍTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.....4

2. OBJETIVO GENERAL4

2.1 OBJETIVOS ESPECIFICOS4

3. ALCANCE DE LA POLÍTICA5

4. GLOSARIO.....5

5. NORMATIVIDAD5

6. NIVELES DE AUTORIDAD Y RESPONSABILIDAD DE LA POLÍTICA.....6

7. CRITERIOS DE APLICACIÓN7

8. CONTROL DE CAMBIOS.....8

9. VALIDACIÓN DE FIRMAS.....8



CLUB MILITAR

POLÍTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-01

Versión: 2

Fecha: 25-09-2023

Página 3 de 8



Club Militar
Actitud, Perseverancia y Pasión!

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20230926-162035-cc823-74970297
2023-10-10T14:55:01-05:00 - Pagina 3 de 11

INTRODUCCIÓN

El CLUB MILITAR desde hace más de 67 años, tiene la misión de brindar bienestar social, cultural y de recreación a los socios, familiares e invitados del personal de oficiales en actividad o en retiro de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional. De cara a las nuevas realidades y retos en el contexto Post Pandemia, el Club Militar con sus Sedes: Principal en Bogotá, Las Mercedes en Nilo Cundinamarca y Sochagota en Paipa Boyacá, y como entidad emblemática del Grupo Social y Empresarial de la Defensa (GSED), continúa ofreciendo dichos servicios.

Para ello, en los tres (3) últimos años dispuso de un proceso de transformación orientado en modernizar sus capacidades logísticas y administrativas, así como la apropiación de herramientas tecnológicas para la optimización de los procesos y procedimientos de las diferentes líneas de bienestar y de servicios, bajo la premisa de la mejora continua, el fortalecimiento de su talento humano, la adopción y aplicación de mejores prácticas con responsabilidad social, orientadas al servicio y satisfacción de sus socios y beneficiarios.

El objetivo principal de la Alta Dirección es el de convertir y consolidar al Club Militar de Oficiales como una entidad moderna, competitiva, innovadora, ágil en su gestión y orientada a elevar los niveles de satisfacción de sus socios y beneficiarios. De igual forma, se continúa con la aplicación de la APP: Actitud, Perseverancia y Pasión, la cual se ha convertido en la filosofía y el pilar fundamental que marcará el rumbo del Club Militar en los próximos años.



CLUB MILLITAR

POLÍTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-01

Versión: 2

Fecha: 25-09-2023

Página 4 de 8

1. POLÍTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proporcionar servicios de alimentos y bebidas en comedores, restaurantes, salones de evento, room service y bares en las tres sedes del Club que satisfagan las necesidades, gustos y preferencias de socios, familiares e invitados, ofreciendo productos con altos estándares de calidad e inocuidad alimentaria.

Es el gestor gastronómico del Club Militar en todas sus sedes y comprenderá todo lo relacionado con el servicio de alimentos y bebidas, contemplando las actividades de la planeación, garantizando la inocuidad de los alimentos, durante la recepción de materia prima, preparación, almacenamiento y servicio, con el fin de proteger la salud del socio y sus beneficiarios.

Apoyar e impulsar el área de eventos y banquetes del Club Militar para coadyuvar a ampliar los márgenes de utilidad, planeando y diseñando menús, considerando aspectos de costos beneficios, valores nutricionales y presentación; de manera complementaria apoya al área de Alojamiento en el servicio de habitaciones (Room Service).

2. OBJETIVO GENERAL

Mantener la capacidad del servicio de restaurante y bar en las sedes del Club Militar a través de una oferta gastronómica, instalaciones, personal calificado y seguridad alimentaria que satisfaga la expectativa del socio y su entorno familiar durante su permanencia o experiencia en el Club.

2.1 OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Diseñar estrategias que permitan la ejecución de la Política.
2. Gestionar los procedimientos según los estándares de calidad exigidos en productos y servicios para la satisfacción de nuestros socios, beneficiarios e invitados.
3. Estandarizar la oferta de productos y servicios, con precios justos que satisfagan las expectativas y necesidades actuales de nuestros socios.
4. Asegurar que el recurso humano esté capacitado y actualizado en tema de servicio al cliente, con el fin de garantizar la calidad y la oportunidad en la atención.
5. Realizar la planeación, medición, control, evaluación y retroalimentación en todos y cada uno de los procedimientos que permitan una mejora continua en el servicio.





CLUB MILITAR

POLÍTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-01

Versión: 2

Fecha: 25-09-2023

Página 5 de 8

3. ALCANCE DE LA POLÍTICA

Busca regular y controlar las actividades desde la planeación del servicio de alimentos y bebidas, provisión de insumos (materia prima), alistamiento, producción, distribución a puntos de venta y eventos, facturación, medición satisfacción del socio, y mejora en la oferta gastronómica y el servicio del proceso de Alimentos y Bebidas en las tres sedes del Club Militar.

4. GLOSARIO

1. **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de **principios básicos** cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución.
2. **CARTA:** Compendio de todos los platos y bebidas que ofrece el establecimiento en el que suele estar incluido el menú del día.
3. **CONFIABILIDAD:** Cumplir lo que se ofrece.
4. **COMENSALES:** Grupo de personas que se reúnen en torno a la mesa con el propósito de comer.
5. **ESTANDARIZACIÓN:** Unificar los procesos.
6. **EMPLATAR:** Colocar la comida en un plato individual para servirla.
7. **MENÚ:** Relación ordenada de los diferentes platos que componen la oferta de un establecimiento gastronómico.
8. **NORMAS DE SERVICIO:** Conjunto de reglas establecidas para la ejecución correcta del servicio.
9. **PRECIOS:** Valor de venta de un bien o un servicio.
10. **PROCEDIMIENTO:** Método sistemático y ordenado para realizar algo.
11. **PROTOCOLO:** Conjunto de normas, tradiciones, costumbres y técnicas que la sociedad y los individuos disponen para la organización de sus actos, su convivencia y sus relacionamientos.
12. **SOCIO:** Toda persona natural o jurídica que haya sido aceptada como tal, previo el cumplimiento de los requisitos establecidos por el club militar.
13. **RESTAURANTE:** Locación dedicada a la prestación de servicios de comidas y bebidas.
14. **TÉCNICAS DE SERVICIO:** Diferentes procedimientos, manuales o conocimientos prácticos empleados para el servicio.

5. NORMATIVIDAD





CLUB MILLITAR

POLÍTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-01

Versión: 2

Fecha: 25-09-2023

Página 6 de 8

- Acuerdo 005 de 2018 estatutos de socios del Club Militar.
- Acto administrativo por medio del cual se establecen las tarifas.
- Resolución 719 de 2015 Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo para la salud pública que estos pueden presentar. Ministerio de Salud Pública.
- Decreto 3075 DE 1997, Resolución 2674 DE 2013 Y Ley 09 DE 1979, Título III Salud Ocupacional. Ministerio de salud y Protección Social, Título IV Saneamiento de edificaciones; Título V. Alimentos
- Resolución 2115 de 2007 Calidad del Agua, Ministerio De Ambiente, Vivienda Y Desarrollo Territorial Y Ministerio De Protección Social.
- Resolución 5109 DE 2005 Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos, ministerio de salud.
- Decreto 1686 de 2012 Bebidas Alcohólicas, Ministerio de Salud y Protección.
- Ley 2120 DE 2021: Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones, Ministerio de salud.
- Plan de Gestión institucional de seguridad y salud en el trabajo, vigente
- Resolución 0312 de 2019, Establece los estándares mínimos del sistema de GSST, Ministerio de Trabajo.
- Decreto 1072 de 2015 que regula los sistemas de Gestión de Seguridad y salud en el trabajo, Ministerio de Trabajo.
- Resolución tarifas del menú de alimentos y bebidas en los diferentes puntos de ventas de las sedes.
- Normograma vigente del proceso.
- Documentos del sistema de gestión de calidad propios del proceso.

6. NIVELES DE AUTORIDAD Y RESPONSABILIDAD DE LA POLÍTICA

No.	Dependencia / Nivel	Rol	Responsabilidad
1	Dirección General	Emitir la política.	Suscribir la política.
2	Subdirección General	Operacionalizar la política	Divulgación de la política
3	Coordinadores de Sedes y Grupo de Mercadeo y Servicios	Coordinación de instrucciones adicionales y específicas con las sedes.	Ejecución de la política
4	Oficina Asesora de Planeación	Seguimiento y control	Seguimiento y control
5	Socios e invitados / Representante y/o Coordinador del evento.	Apropiar la política de Alimentos y Bebidas	Dar cumplimiento a la política





CLUB MILLITAR

POLÍTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-01

Versión: 2

Fecha: 25-09-2023

Página 7 de 8

7. CRITERIOS DE APLICACIÓN

La razón de ser del Club Militar es atender de forma eficiente las necesidades y expectativas de los socios y en virtud de esto, en la planeación estratégica de la entidad, dio un lugar preponderante al grupo de alimentos y bebidas, y por ello se definen los criterios que adelante se relacionan, las cuales están encaminadas a cumplir nuestro compromiso institucional.

1. El grupo de Alimentos y Bebidas en cada una de las sedes velará por el cumplimiento de los criterios, lineamientos, procedimientos, instructivos y manejo de personal operativo, garantizando la calidad en la prestación de los servicios de alimentos y bebidas, de manera eficaz y segura.
2. Desarrolla la integración de servicios de Alimentos y Bebidas de la entidad, siendo siempre el líder operativo en eventos, servicios a habitaciones en alojamiento y soporte en eventos deportivos y culturales.
3. Integra y administra toda la estructura de alimentos y bebidas, rindiendo cuentas al coordinador de cada sede, quien lidera la operación comercial.
4. Coordina la planificación y ejecución de la producción de alimentos y bebidas.
5. Realiza análisis post venta con las áreas interesadas (Subdirección, Mercadeo y Servicios, Financiera, Costos, Eventos, etc). Así mismo con los socios solicitantes del servicio.
6. Vigila que se cumpla con la prohibición de venta de licores, bebidas alcohólicas y bebidas energizantes a menores de edad.
7. Ofrece una carta variada en opciones, proporcionando a nuestros socios e invitados un producto sano de excelente sabor y calidad.
8. Brinda trato justo y esmerado a todos los usuarios, en sus solicitudes y reclamos, acatando los procedimientos establecidos.
9. Todos los integrantes del proceso de Alimentos y Bebidas en cada una de las áreas deben mantener un comportamiento ético e íntegro.
10. Lleva a cabo un cuidadoso proceso de higiene en todas las áreas; muebles, equipos de trabajo y alimentos.
11. Garantiza y controla el cumplimiento de las normas de vestimenta establecidas para las diferentes áreas de servicio, así como los lineamientos contemplados en la norma de buenas prácticas de manufactura.
12. Controla que se cumplan las normas de vestimenta establecida para el ingreso a las diferentes áreas de servicio y puntos de venta de nuestros socios y sus invitados.
13. Controla que las reservas de mesas en los comedores no superen un máximo de 15 personas por socio.
14. Controla que el socio no ingrese alimentos y bebidas a las áreas de servicio.
15. Verifica los procesos y calidad de alimentos con el acompañamiento del profesional en Ingeniería de Alimentos.
16. Controla la actualización de los procedimientos, instructivos, guías y formatos consignados en la Carpeta de Calidad.



Club Militar
Actual: Prevención y Puntos

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20230926-162035-cc8233-74970297
2023-10-10T14:55:01-05:00 - Página 7 de 11



POLÍTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-01
Versión: 2
Fecha: 25-09-2023
Página 8 de 8

Esta política se socializará con los ejecutivos representantes de Alimentos y Bebidas y Coordinadores de las tres sedes del Club para su debida aplicación.

MONITOREO Y CONTROL

El Club Militar realizará seguimiento desde la primera línea de defensa a través de los Coordinadores de Sede y desde la segunda línea de defensa el Grupo de Gestión de Mercadeo y Servicios realizará de manera trimestral el seguimiento y control a la gestión operacional del área de Alimentos y Bebidas y a la aplicación de la política en las tres sedes, con el objetivo de identificar el cumplimiento a las metas y objetivos trazados por la Alta Dirección, así como la implementación de acciones correctivas inmediatas.

8. CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha del cambio	Descripción de la actualización
1	23/02/2023	Establecimiento de la política de alimentos y bebidas.
2	25/09/2023	Actualización y codificación de la línea de bienestar

9. VALIDACIÓN DE FIRMAS

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Firma: PD. PATRICIA MARTINEZ DIAZ Cargo: Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicios	Firma: Dra. ELVA CONSUELO CRISTANCHO, Cargo: Jefe Oficina de Jurídica (E) Firma: CR. JOHN FREDY UBAQUE RODRIGUEZ Cargo: Subdirector General, encargado de las funciones de Jefe Oficina Asesora de Planeación Firma: CR. JOHN FREDY UBAQUE RODRIGUEZ Cargo: Subdirector General Club Militar	Firma: VALM (RA) HÉCTOR ALFONSO MEDINA TORRES Cargo: Director General del Club Militar



Club Militar
Actualización y Firma
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20230926-162035-cc823-74970297
2023-10-10T14:55:01-05:00 - Pagina 8 de 11

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

POLITICA ALIMENTOS Y BEBIDAS

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20230926-162035-cc8233-74970297

Creación: 2023-09-26 16:20:35

Estado: Finalizado

Finalización: 2023-10-10 14:55:00



Escanee el código
para verificación

Revisión: Subdirector General, encargado de las funciones de Jefe Oficina Asesora de Planeación

Coronel JOHN FREDY UBAQUE RODRIGUEZ

11189710

asistenteplaneacion@clubmilitar.gov.co

Subdirector General encargado de las funciones de Jefe Oficina Asesora de P
CLUB MILITAR

Revisión: JEFE OFICINA ASESORA JURÍDICA (E)

Elva Consuelo Cristancho Cristancho

46372713

eccristancho@clubmilitar.gov.co

Profesional de Defensa

Club Militar

Elaboración: COORDINADORA GRUPO DE GESTIÓN MERCADEO Y SERVICIOS

PATRICIA MARTINEZ DIAZ

24176349

pmartinez@clubmilitar.gov.co

Coordinador

Club Militar Grupo de Mercadeo y Servicios

Notificacion: CALIDAD

Yudyett Pulido

52915896

yapulido@clubmilitar.gov.co



REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

POLITICA ALIMENTOS Y BEBIDAS

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20230926-162035-cc8233-74970297

Creación: 2023-09-26 16:20:35

Estado: Finalizado

Finalización: 2023-10-10 14:55:00



Escanee el código
para verificación

Aprobación: DIRECTOR GENERAL DEL CLUB MILITAR

Vicelamirante (RA) HÉCTOR ALFONSO MEDINA TORRES

73126706

asistentedireccion@clubmilitar.gov.co

Director General

Club Militar

Revisión: SUBDIRECTOR GENERAL DEL CLUB MILITAR

CORONEL JOHN FREDY UBAQUE RODRÍGUEZ

1111

asistentesubdireccion@clubmilitar.gov.co

Subdirector General





Club Militar
Actual. Prevenciones y Pasivos
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20230926-162035-cc8233-74970297
2023-10-10T14:55:01-05:00 - Pagina 11 de 11

REPORTE DE TRAZABILIDAD

POLITICA ALIMENTOS Y BEBIDAS

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co



Escanee el código
para verificación

Id Acuerdo:20230926-162035-cc8233-74970297

Creación:2023-09-26 16:20:35

Estado:Finalizado

Finalización:2023-10-10 14:55:00

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Notificación	Yudyett Pulido yapulido@clubmilitar.gov.co	Aprobado	Env.: 2023-09-26 16:20:36 Lec.: 2023-09-26 17:16:24 Res.: 2023-09-26 17:19:43 IP Res.: 200.91.222.50
Elaboración	PATRICIA MARTINEZ DIAZ pmartinez@clubmilitar.gov.co Coordinador Club Militar Grupo de Mercadeo y Servic	Aprobado	Env.: 2023-09-26 17:19:43 Lec.: 2023-09-26 17:22:13 Res.: 2023-09-26 17:22:17 IP Res.: 200.91.222.50
Revisión	Elva Consuelo Cristancho Cristancho eccristancho@clubmilitar.gov.co Profesional de Defensa Club Militar	Aprobado	Env.: 2023-09-26 17:22:17 Lec.: 2023-09-26 17:23:16 Res.: 2023-09-26 17:23:21 IP Res.: 200.91.222.50
Revisión	Coronel JOHN FREDY UBAQUE RODRIGUEZ asistenteplaneacion@clubmilitar.gov.co Subdirector General encargado de las fun CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2023-09-26 17:23:21 Lec.: 2023-09-26 17:25:01 Res.: 2023-09-26 23:22:20 IP Res.: 190.24.123.126
Revisión	CORONEL JOHN FREDY UBAQUE RODRÍGUEZ asistentesubdireccion@clubmilitar.gov.co Subdirector General	Aprobado	Env.: 2023-09-26 23:22:20 Lec.: 2023-09-27 08:55:34 Res.: 2023-09-27 18:37:29 IP Res.: 200.91.249.34
Aprobación	Vicelamirante (RA) HÉCTOR ALFONSO MED asistentedireccion@clubmilitar.gov.co Director General Club Militar	Aprobado	Env.: 2023-09-27 18:37:29 Lec.: 2023-09-28 14:23:08 Res.: 2023-10-10 14:55:00 IP Res.: 200.91.249.34