

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL
FORMATO
INFORME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 3 del 13 de octubre de 2022	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE
SUPERVISOR CONTRATO:	WILLIAM ORLANDO NARVAEZ MARCILLO
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR. 3759769
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTRO
OBJETO:	Contratar el suministro de alimentación para trabajadores oficiales, aprendices internos, externos en las cafeterías del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del Sena Regional Nariño
VALOR:	\$93.614.820
CONTRATISTA:	Maria Soledad Santacruz Moncayo
NIT:	36.754.319
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro Internacional de Producción Limpia Lope RegionalNariño
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	Veintisiete (27) de junio de dos mil veintidós (2022).
FECHA DE INICIO:	Veintiocho (28) de junio de dos mil veintidós (2022).
PLAZO INICIAL CONTRATO:	Tres (03) meses
VALOR INICIAL CONTRATO:	NOVENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS CATORCE MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS (\$.93.614.820).
VALOR ACTUAL CONTRATO:	CIENTO TREINTA Y TRES MILLONES CUARENTA Y SEIS MIL SESENTA PESOS (\$133.046.060)
FORMA DE PAGO:	El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: El valor del presente contrato es la suma de NOVENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS CATORCE MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS (\$93.614.820) MDA/CTE. Se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4022 del 28 de enero de 2022. Que para tal

	<p>efecto expidió el área de Presupuesto con imputación a: TRABAJADORES OFICIALES: C-3603-1300-14-0-3603025-02 –953610 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONA</p> <p>DEL SENA por un valor de \$ 5.099.820; BIENESTAR AL APRENDIZ: C-3603-1300-14-0-3603025-02 – 953642 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL por un valor de 88.515.000. El Sena pagará parcialmente de acuerdo con la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previo recibo a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en la respectiva acta de Supervisión o Interventoría. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. El pago se hará dentro de los 30 días siguientes al cumplimiento total de los requisitos.</p>
PRORROGA NO. 1 Y ADICION	<p>Fecha de Suscripción: 12 de septiembre de 2022</p> <p>Fecha de Aprobación de Pólizas: 15 de septiembre de 2022</p>

II. ADICIÓN y PRORROGA No. 01 AL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3759769 DE 2022:

1) Que, según los parámetros establecidos en el Art. 40 de la ley 80 de 1993 se hace posible adicionar el contrato según la solicitud de elementos presentada por mi parte, avalada por almacén y autorizada por el Ordenador del Gasto.

2) Que, esta adición es requerida por cuanto: ... “, teniendo en cuenta la necesidad del suministro de entre días para atender a los aprendices de los programas técnicos y tecnólogos del Centro Lope que por situación de la presencialidad a la formación se ha incrementado el número de aprendices es necesario realizar una adición al contrato por el valor de \$38.504.000 por concepto de entredías; así mismo se adiciona el valor de \$927.240 para la alimentación de los Trabajadores Oficiales; Por otra parte, solicito autorización de una prórroga hasta el 21 de octubre tiempo estimado para terminar la ejecución”.

3) Que, Los elementos objeto de adición al contrato son los relacionados a continuación:

ITEM	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	VALOR TOTAL
3	Entredía	19.252,00	UN	2.000,00	38.504.000
6	Almuerzos trabajadores oficiales	120	UN	7.727,00	927.240
				TOTAL	39.431.240

4) Que, teniendo en cuenta lo anterior se hace necesario prorrogar el plazo ejecución del contrato hasta el día veintiuno (21) de octubre del dos mil veintidós (2022).

5) Que, la Subdirección del Centro Internacional de Producción Limpia Lope – Sena Regional Nariño autorizó que se adicione y prorrogue el Contrato N°. CO1.PCCNTR.3759769 -2022.

6)Que, el Contratista dio su aceptación para adicionar y prorrogar el Contrato No. CO1.PCCNTR.3759769 -2022 .

7) Que, la adición estará respaldada por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4022 del 28 de enero de 2022. Que para tal efecto expidió el área de Presupuesto con imputación a: TRABAJADORES OFICIALES: C-3603-1300-14-0-3603025-02 –953610 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA por un valor de \$ 927.240; BIENESTAR AL APRENDIZ: C-3603-1300-14-03603025-02 – 953642 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL por un valor de \$38.504.000.

8) Que, la presente adición y prórroga se rige por la ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, por la oferta presentada por EL CONTRATISTA, las normas

	<p>comerciales y civiles pertinentes, el Manual de Contratación Administrativa del SENA y la Resolución 54 de 2018 expedida por el SENA.</p> <p>Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita:</p> <p>Adicionar al valor del contrato CO1.PCCNTR.3759769-2022, la suma DE TREINTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y UN MIL DOSCIENTOS CUARENTA PESOS (\$. 39.431.240) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos. Prorrogar el plazo de ejecución en veinte cuatro (24) días calendario, con lo cual la fecha de finalización será el día veintiuno (21) de octubre de dos mil veintidós (2022). Los demás términos y condiciones del contrato de Suministro N°. CO1.PCCNTR.3759769 de 2022, no son objeto de aclaración, modificación o adición razón por la cual, continuaran vigentes en su integridad. El contratista deberá ajustar la Garantía Única de Cumplimiento aprobada para el contrato N°. CO1.PCCNTR.3759769, teniendo en cuenta la prórroga y adición solicitada en el presente documento.</p>
--	--

OBLIGACIONES

En virtud de la celebración del contrato No. **CO1.PCCNTR.3759769 DE 2022**, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

No.	OBLIGACIONES	CUMPLE	NO CUMPLE	SOPORTES PENDIENTES PARA EL TRAMITE DE PAGO
1	El contratista deberá presentar junto con el primer pago el soporte o recibo de cancelación de la planilla de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales).	X		Se presenta planilla de Seguridad Social 9441264684-4487855261
2	El Contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago Certificación del Nivel de Riesgo al cual pertenece, emitida por la ARL con fecha de expedición no mayor a 30 días.	X		Presenta Certificación del Nivel de Riesgo al cual pertenece, emitida por la ARL con fecha de expedición no mayor a 30 días Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
3	El Contratista deberá presentar ante el SENA junto con el primer pago el Certificado de Implementación del SG-SST con los siguientes soportes: - Fotocopia de cédula y	X		Se presenta cédula, evaluación de estándares, plan de

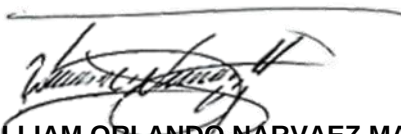
	licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional SST, - La Evaluación de estándares mínimos, y adicional a ello en caso de No contar con el 100% de la implementación presentar Plan de Acción.			Acción, certificado de implementación, Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
4	El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.	x		Factura electrónica FECL-1066
5	Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.	x		Se presenta análisis Microbiológico de laboratorios del Valle SAS Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
6	Aportar minuta de un nutricionista en forma semanal.	x		Presenta minuta Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
7	El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.	x		Se presenta registros de las normas de Seguridad Alimentaria Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
8	El personal para contratar debe aportar certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.	x		Se presenta certificados médicos
9	El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.	x		Se presenta plan de Higiene de los Alimentos Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
10	El contratista debe presentar un plan de capacitación del personal a contratar para la manipulación de alimentos, en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura, practicas higiénicas en manipulación de alimentos.	x		Presenta plan de capacitación del personal a contratar para la manipulación de alimentos, en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura, practicas higiénicas en manipulación de alimentos.

				Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
11	El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.	x		Se presenta controles de e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.
12	El CONTRATISTA deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante y Menaje); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo anterior en cumplimiento de las 6 GCCON-F-0XX V.02 normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.	x		
13	El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera: La Cafetería ubicada en el Sector Agroindustrial con un mínimo de Treinta y Cinco (35) mesas cada una con Cuatro (4) sillas y con su respectivo mantel, un sistema audio visual para ambientar el sitio de comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo tres quemadores dobles de hierro y estructura fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 304, 2 neveras o refrigeradores verticales, un congelador horizontal con consumo bajo en energía, licuadoras industriales, microondas, ollas, y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato, ademas se debe equipar el sitio asignado para bodega o recepción de materias primas con sus respectivos estantes, canastillas de material lavable y permitido según los entes de control, para el almacenamiento de frutas, verduras, productos no perecederos entre otros, así mismo se debe instalar cámaras de seguridad para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente. La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios con un mínimo de 10 mesas y cuarenta sillas, cafetera industrial, microondas, así como también el menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio.	x		Inventario con que cuenta la cafetería para prestar el servicio Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
14	No reutilizar las materias primas (aceite).	X		Certificación Bioaceites del Sur
15	Eliminar el uso de limpiones y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.	X		Plan Ambiental Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022

16	El contratista deberá presentar conceptos sanitarios de los proveedores de las materias primas de alto riesgo en salud pública	X		Se presentan Conceptos sanitarios vigentes. Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
17	El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES).	X		Se encuentra registros de la Aplicación (POES)
18	El contratista debe dar aplicación a lo establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.	X		Se cumple con lo establecido en la resolución.
19	De conformidad a los linamientos emitidos por los entes gubernamentales y territoriales con lo referente a la emergencia Sanitaria Covid-19, el contratista deberá entregar la cantidad de entredías y refrigerios diarios a los aprendices del Centro de Formación, en los sectores de Comercio y Servicios, y el Sector Agroindustrial según el retorno gradual permitido para el sector de la formación profesional a nivel nacional.	X		Presenta protocolo de bioseguridad Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
20	El contratista deberá presentar junto con la oferta el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013.	X		Se presenta Plan de Saneamiento Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
21	El contratista deberá contar con un establecimiento comercial abierto al público en el cual su actividad económica principal este acorde al objeto a contratar y deberá certificar su funcionamiento con mínimo 12 meses el cual cuente con acta de inspección vigente expedida por la alcaldía.	x		Certificado de cámara de comercio Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
22	Una vez formalizado el contrato, para realizar la entrega de los bienes objeto de este, el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega y/o que ingresen a las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño, deberán participar en la inducción y Reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo realizada por la Entidad (por cada contrato con la Entidad).	X		Se presenta acta de participación de la Inducción. Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
23	El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.	X		Se presenta acta de participación de la Inducción. Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
24	Adoptar, garantizar y responder por todas las medidas de seguridad necesarias para el mantenimiento de los bienes objeto del contrato, acorde con la normatividad vigente en la materia y según las nuevas políticas y protocolos establecidos para la prevención y contención del CORONAVIRUS- COVID 19.	X		Se presenta protocolo de bioseguridad Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022

25	Para realizar la entrega de los bienes objeto del presente contrato, el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega deben ingresar a la Entidad y permanecer con los elementos de bioseguridad necesarios, en cumplimiento de los lineamientos señalados en la Resolución No. 350 del 2022 por medio de la cual se adopta el protocolo general de Bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado. Esta Resolución es acogida por el Sena mediante Circular 3-2022-000070 de 2022 Actualización Protocolos de Bioseguridad SENA con la resolución del Min Salud No. 350 de 2022.	x		Cumple con el protocolo de Bioseguridad.
26	El Contratista y/o las personas a cargo de la entrega deberán cumplir igualmente con los protocolos de bioseguridad que implemente la Entidad, en aras de salvaguardar la salud de todo aquel que intervenga en este proceso.	X		Se presenta protocolo de bioseguridad. Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
27	Para realizar la entrega de los bienes objeto del presente contrato el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega deben ingresar a la Entidad con los elementos de protección personal EPP necesarios, en cumplimiento de los lineamientos señalados en la Resolución No. 666 de 2020.	x		Se presenta registros de entrega de EPP Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
28	Establecer protocolos de limpieza y desinfección del vehículo que ingrese a la Entidad para cumplir con la entrega de los elementos objeto del contrato.	x		Se presenta protocolo de bioseguridad Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
29	Realizar las medidas de limpieza y desinfección necesarias de los elementos, equipos y demás bienes a entregar en virtud del contrato.	x		Se presenta protocolo de bioseguridad Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022
30	De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCONM-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.	x		El Contratista cumple con los requisitos legales ambientales, Eficiencia Energética y SST Documentos se anexaron el pago del mes de junio de 2022

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
3/08/2022	FECL-1056	\$ 42.188.806	\$ 43.758.852	\$ 89.287.208	32,9%
28/09/2022	FECL-1064	\$ 34.963.638	\$ 78.722.490	\$ 54.323.570	59,2%
11/10/2022	FECL-1066	\$ 44.955.512	\$ 123.678.002	\$ 9.368.058	93,0%



WILLIAM ORLANDO NARVAEZ MARCILLO
Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Mixto
Sena Regional Nariño

Elaboro: Luz Adriana De La Cruz
Apoyo Administrativo

Reviso: William Orlando Narvaez Marcillo
Supervisor



San Juan de Pasto, 30 Septiembre del 2022

A favor de:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA

Por la presente certificamos que **BIOACEITES DEL SUR** recibió de **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA** ubicado en la calle 22 # 11E-05 en el municipio de Pasto a través de **CASA LUISA FOOD SERVICE** el Aceite Vegetal Usado en las fechas y en las cantidades que se muestran en la siguiente tabla, y que dispuso de él cumpliendo con todas las normas y leyes ambientales vigentes, para reconvertirlo en materia prima apta para la fabricación de biodiesel y no para usos nocivos y no permitidos (jabones, concentrados de animales, etc.).

Cabe anotar que nuestra empresa cuenta con todos los permisos y requerimientos de la autoridad ambiental autónoma regional, CORPONARIÑO.

Fech a	N. de Soporte	Kilo s
30/10/202 2	114 8	17

Ratificamos que el convenio que se firmó con **CASA LUISA FOOD SERVICE** para la prestación del servicio de recolección de aceite sigue vigente.

ANDRES M. SALAS DELGADO
Representante
Legal
BIOACEITES DEL
SUR

aaí

asesorías
agroindustriales



Nit: 12.993.079-5

22 de Septiembre de 2022

ASESORIAS AGROINDUSTRIALES A.A.I

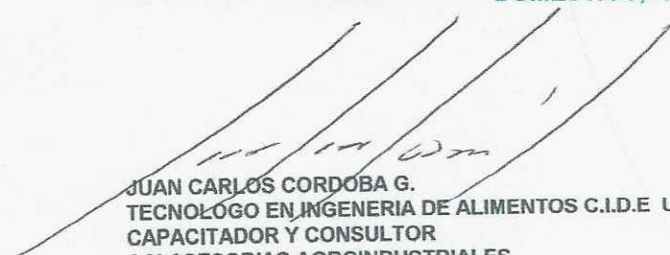
NIT 12.993.079-5

HACE CONSTAR:

ENRIQUE JOSE SANTACRUZ MONCAYO

CC. 12.749.212

PARTICIPIO Y APROVO LA CAPACITACIÓN EN MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL LOCAL CONTROL EL INGRESO DE PLAGAS, ESTRATEGIA PARA CONTROL DE INSECTOS, UTILIZACIÓN DE PLAGUICIDAS DE USO DOMESTICO, HABITAT Y AREA DE REPRODUCCIÓN


JUAN CARLOS CORDOBA G.
TECNOLOGO EN INGENIERIA DE ALIMENTOS C.I.D.E UJTL BOGOTA D.C.
CAPACITADOR Y CONSULTOR
AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES
C.A.P EN GERENCIA INTEGRAL SENA
AFILIADO A FENALCO

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad

Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301

Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)

juancor1968@gmail.com

adai

asesorias
agroindustriales



Nit: 12.993.079-5

22 de Septiembre de 2022

ASESORIAS AGROINDUSTRIALES A.A.I

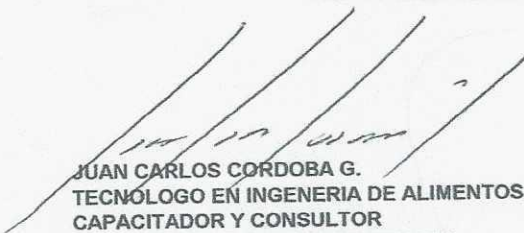
NIT 12.993.079-5

HACE CONSTAR:

LUIS ALFONZO RUIZ GUITARILLA

CC. 1.087.958.473

PARTICIPIO Y APROVO LA CAPACITACIÓN EN MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL LOCAL CONTROL EL INGRESO DE PLAGAS, ESTRATEGIA PARA CONTROL DE INSECTOS, UTILIZACIÓN DE PLAGUICIDAS DE USO DOMESTICO, HABITAT Y AREA DE REPRODUCCIÓN


JUAN CARLOS CORDOBA G.
TECNOLOGO EN INGENIERIA DE ALIMENTOS C.I.D.E UJTL BOGOTA D.C.
CAPACITADOR Y CONSULTOR
AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES
C.A.P EN GERENCIA INTEGRAL SENA
AFILIADO A FENALCO

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad

Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301

Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)

juancor1968@gmail.com

adai



NIT: 12.993.079-5

asesorias agroindustriales

22 de Septiembre de 2022

ASESORIAS AGROINDUSTRIALES A.A.I

NIT 12.993.079-5

HACE CONSTAR:

DANIELA FERNANDA MADROÑERO CORDOBA

CC. 1.085.319.509

PARTICIPIO Y APROVO LA CAPACITACIÓN EN MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL LOCAL CONTROL EL INGRESO DE PLAGAS, ESTRATEGIA PARA CONTROL DE INSECTOS, UTILIZACIÓN DE PLAGUICIDAS DE USO DOMESTICO, HABITAT Y AREA DE REPRODUCCIÓN

JUAN CARLOS CORDOBA G.
TECNOLOGO EN INGENIERIA DE ALIMENTOS C.I.D.E UJTL BOGOTA D.C.
CAPACITADOR Y CONSULTOR
AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES
C.A.P EN GERENCIA INTEGRAL SENA
AFILIADO A FENALCO

Planes de Saneamiento

Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos

Aseguramiento de Calidad

Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72

Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301

Edificio La Cofradía

Barrio La Colina

PASTO (Nariño)

juancor1968@gmail.com



Nit: 12.993.079-5

asesorías
agroindustriales

22 de Septiembre de 2022

ASESORIAS AGROINDUSTRIALES A.A.I

NIT 12.993.079-5

HACE CONSTAR:

FIDELIA DEL ROSARIO JOSA

CC. 37.080.046

PARTICIPIO Y APROVO LA CAPACITACIÓN EN MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL LOCAL CONTROL EL INGRESO DE PLAGAS, ESTRATEGIA PARA CONTROL DE INSECTOS, UTILIZACIÓN DE PLAGUICIDAS DE USO DOMESTICO, HABITAT Y AREA DE REPRODUCCIÓN

JUAN CARLOS CORDOBA G.
TECNOLOGO EN INGENIERIA DE ALIMENTOS C.I.D.E UJTL BOGOTA D.C.
CAPACITADOR Y CONSULTOR
AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES
C.A.P EN GERENCIA INTEGRAL SENA
AFILIADO A FENALCO

Planes de Saneamiento

Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos

Aseguramiento de Calidad

Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72

Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301

Edificio La Cofradía

Barrio La Colina

PASTO (Nariño)

juancor1968@gmail.com

adi

asesorias agroindustriales



Nit: 12.993.079-5

22 de Septiembre de 2022

ASESORIAS AGROINDUSTRIALES A.A.I

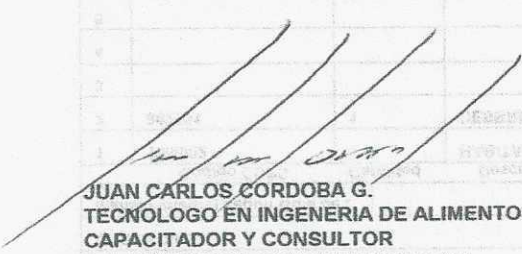
NIT 12.993.079-5

HACE CONSTAR:

ERIKA ALEXANDRA DELGADO SOLTELO

CC. 1.085.299.178

PARTICIPIO Y APROVO LA CAPACITACIÓN EN MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL LOCAL CONTROL EL INGRESO DE PLAGAS, ESTRATEGIA PARA CONTROL DE INSECTOS, UTILIZACIÓN DE PLAGUICIDAS DE USO DOMESTICO, HABITAT Y AREA DE REPRODUCCIÓN


JUAN CARLOS CORDOBA G.
TECNOLOGO EN INGENIERIA DE ALIMENTOS C.I.D.E UJTL BOGOTA D.C.
CAPACITADOR Y CONSULTOR
AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES
C.A.P EN GERENCIA INTEGRAL SENA
AFILIADO A FENALCO

Planes de Saneamiento

Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos

Aseguramiento de Calidad

Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72

Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301

Edificio La Cofradía

Barrio La Colina

PASTO (Nariño)

juancor1968@gmail.com

adai

asesorías agroindustriales



NIT: 12.993.079-5

22 de Septiembre de 2022

ASESORIAS AGROINDUSTRIALES A.A.I

NIT 12.993.079-5

HACE CONSTAR:

ANDREA DEL PILAR CORAL PANTOJA

CC. 36.756.289

PARTICIPIO Y APROVO LA CAPACITACIÓN EN MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL LOCAL CONTROL EL INGRESO DE PLAGAS, ESTRATEGIA PARA CONTROL DE INSECTOS, UTILIZACIÓN DE PLAGUICIDAS DE USO DOMESTICO, HABITAT Y AREA DE REPRODUCCIÓN

[Firma]
JUAN CARLOS CORDOBA G.
 TECNÓLOGO EN INGENIERIA DE ALIMENTOS C.I.D.E UJTL BOGOTA D.C.
 CAPACITADOR Y CONSULTOR
 AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES
 C.A.P EN GERENCIA INTEGRAL SENA
 AFILIADO A FENALCO

FECHA	DESCRIPCION	PROCESO
	PROCESO DE REGISTRO SISTEMA DE EMISION DE VOUCHERS PARA VOUCHER MUESTRA DE AREA DE MANEJO DE RESIDUOS DE MANEJO DE RESIDUOS MUESTRA DE AREA DE MANEJO DE RESIDUOS DE MANEJO DE RESIDUOS MUESTRA DE AREA DE MANEJO DE RESIDUOS DE MANEJO DE RESIDUOS MUESTRA DE AREA DE MANEJO DE RESIDUOS DE MANEJO DE RESIDUOS	MANEJO DE RESIDUOS

SERVIDOR	PROCESO	FECHA	DOC ID	CC. 36.756.289
PACIENTE	MANEJO DE RESIDUOS	FECHA	DOC ID	CC. 36.756.289

IDENTIFICACION DEL PACIENTE

Planes de Saneamiento
 Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos

Aseguramiento de Calidad

Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72

Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301

Edificio La Cofradía

Barrio La Colina

PASTO (Nariño)

juancor1968@gmail.com

		FORMATO DE VERIFICACION DE ACTIVIDADES DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS PLAN DE SANEAMIENTO																				Fecha de elaboracion: 19/05/2021 Version 01 Pagina 1/1									
Año: 2022	Mes: Septiembre	Se califica										Bien		B	Regular		R	Mal		M											
		Semana 1							Semana 2							Semana 3			Semana 4												
		L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D		
RESIDUOS SOLIDOS		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				
Zona de preparacion		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				
Zona de Baños		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				
Zona de Almacenamiento		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				
Zona de Comedor		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				
OBSERVACIONES																															
ACCION CORRECTIVA																															
RESPONSABLE		Roberto Juan, Andrea										SUPERVISOR										Kike Santacruz									

Version 0.3		REGISTRO CONTROL DE TEMPERATURA		feLab: 13/12/2021
Temperatura de Refrigeracion		0 a 4°C		Objetivo: verificar y registrar de manera rutinaria temperatura de los equipos
Temperatura de Congelacion		0 a -18°C		
		mas +/- 2°C		

Mes:				
Dia	T °C		Responsable	
	AM	PM		
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				
Observaciones:				

Mes:				
Dia	T °C		Responsable	
	AM	PM		
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				
Observaciones:				

[illegible]

Version 0.3		REGISTRO CONTROL DE TEMPERATURA		febab: 13/12/2021	
Temperatura de Refrigeracion		0 a 4°C		Objetivo: verificar y registrar de manera rutinaria temperatura de los equipos	
Temperatura de Congelacion		0 a -18°C		mas +/- 2°C	

Mes: SEPTIEMBRE 2022					
Día	AM	PM	T°C	Responsable	
1	10:15	res	-29	Andreal	
2	9:10	cerdo	-28	Andreal	
3					
4					
5	9:01	pollo	-27	Andreal	
6	8:20	cerdo	-26	Andreal	
7	7:21	pollo	-28	Andreal	
8	9:30	res	-29	Andreal	
9	8:50	cerdo	-27	Andreal	
10					
11					
12	7:10	pollo	-28	Andreal	
13	10:01	cerdo	-29	Andreal	
14	9:15	res	-30	Andreal	
15	8:17	pollo	-28	Andreal	
16	7:37	res	-29	Andreal	
17					
18					
19	9:51	pollo	-29	Andreal	
20	7:30	cerdo	-28	Andreal	
21	10:23	pollo	-27	Andreal	
22	9:24	res	-29	Andreal	
23	10:10	cerdo	-27	Andreal	
24					
25					
26	8:20	res	-29	Andreal	
27	9:10	pollo	-27	Andreal	
28	7:50	res	-28	Andreal	
29	10:30	cerdo	-27	Andreal	
30	9:17	pollo	-26	Andreal	
31					
Observaciones:					

Mes: OCTUBRE 2022					
Día	AM	PM	T°C	Responsable	
1					
2					
3	9:30	cerdo		Andreal	
4	10:20	res		Andreal	
5	9:30	pollo		Andreal	
6	8:10	cerdo		Andreal	
7	7:15	pollo		Andreal	
8					
9					
10	9:30	res		Andreal	
11	10:30	cerdo		Andreal	
12	7:15	pollo		Andreal	
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
Observaciones:					