FORMATO ACTA DE RECIBO DE SATISFACCION DE SERVICIOS

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO, en calidad de supervisora del contrato CO1.PCCNTR.4334306, del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila, hace constar por medio de este documento que recibió a satisfacción el servicio de ALIMENTACIÓN para los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila, por el periodo comprendido entre el 23 al 31 de diciembre de 2022, el cual tiene las siguientes características:

Contratista:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Contrato No.	CO1.PCCNTR.4334306
Fecha de Suscripción:	21 de diciembre de 2022
Fecha de Inicio :	22 de diciembre de 2022
Objeto:	Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura” del SENA Regional Huila.
Valor de	$ 57.901.250,00
Valor a cancelar :	$ 7.326.056

Descripción del Servicio recibido:

* Factura GC127 2022 por $ 7.326.056

Distribucion Presupuestal: Con cargo al compromiso presupuestal dependencia No. 911610, con rubro presupuestal No. C-3603-1300-14-0-3603025-02 , ADQUSICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES $ 140.256

Distribucion Presupuestal: Con cargo al compromiso presupuestal dependencia No. 911642, con rubro presupuestal No. C-3603-1300-14-0-3603025-02 , ADQUSICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES $ 7.185.800

El supervisor hace constar que verificó el cumplimiento de las obligaciones contractuales entre las cuales se encuentra el pago oportuno de aportes parafiscales y de seguridad social de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 05 de marzo de 2003, la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003 y Ley 1150 de 2007

Para constancia se firma en Campoalegre, a los 28 dias del mes de diciembre de 2022, por:

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO
Supervisor Asignado

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL 23 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022	
Regional Huila –	Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura”
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Esperanza Pascuas Perdomo
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.4334306
TIPO DE CONTRATO:	prestación de servicios
OBJETO:	Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura” del SENA Regional Huila.
VALOR:	CINCUENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS UN MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS ($ 57.901.250) MCTE.
CONTRATISTA:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT:	NIT 36147801-6
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Campoalegre Huila
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	21 DE DICIEMBRE DE 2022
FECHA DE INICIO:	22 DE DICIEMBRE DE 2022
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	SIETE (7) DIAS SIN EXCEDER EL 31 DE DICIEMBRE DE 2022
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	CINCUENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS UN MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS ($ 57.901.250) MCTE
VALOR ACTUAL	CINCUENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS UN MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS ($ 57.901.250) MCTE

FORMA DE PAGO:	El SENA pagará al contratista el valor del contrato, mediante pagos parciales mensuales, de acuerdo con el avance en la ejecución del objeto contractual, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la cuenta, que incluya las facturas y sus respectivos soportes, previa revisión y liquidación de esta como requisito para la expedición del certificado de supervisión del contrato, en todo caso atendiendo la normatividad, procedimientos y formalidades que rigen la materia. Para proceder con el pago, el contratista deberá hacer previa presentación de: A) Certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual. B) Factura electrónica correspondiente o cuenta de cobro que cumpla con los requisitos fiscales y legales, de acuerdo con lo estipulado en la Circular SENA No.32021000055 de 2021, de la cual, le suministrará copia el supervisor del contrato. C). Acreditación del pago de seguridad social y aportes parafiscales, cuando corresponda. D). Certificación de contratación de aprendices, en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, cuando corresponda. 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.

OBLIGACIONES	**ACTIVIDADES** REALIZADAS	**PRODUCTO**

Personal necesario empleado para el servicio.	7	El personal requerido se ha ajustado en proporción a los aprendices que se encuentran en el centro.
Afiliación de los empleados al SGSS	7	La señora Gladys Cerquera no esta afiliada a pensiòn por ser mayor de 70 años. Esta exonerada. Se cancela la seguridad social y parafiscales de 6 empleados
Horario de Atención y menús del día.	Cumple	Se ajusta el horario a la situaciòn que tiene el centro por el Covid 19

Mantenimiento del restaurante, menaje y funcionamiento	**Cumple con el objetivo**	Se realiza limpieza de las áreas, de menaje, utensilios, Los empleados utilizan EPP.
Pago canon de arrendamiento	**Cumple**	N/A
Transportar los víveres y demás elementos necesarios de manera adecuada	**Cumple con el objetivo**	El transporte de las materias primas e insumos se hace en los vehículos apropiados.

Disposición de residuos.	**Cumple con el objetivo**	Se cuenta con los recipientes propios para la adecuada recolección de desechos.

3

Extintor contra incendios clase K (grasas y aceites vegetales)	**Cumple**	Se cuenta con 1 extintor clase K para uso exclusivo del restaurante con fecha vigente.

Botiquín Primeros Auxilios	**Cumple**	Se cuenta con los implementos según la norma vigente
Señalización SST	**Cumple**	

		Se anexa registro fotográfico
DESAYUNO 100%	472	El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención

Almuerzo 100%	498	El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención
Cena Aprendiz 100%	82	El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención
Desayuno T.O. 85%	12	El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención
Almuerzo T.O 85%	12	El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención
Mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante un representante cuando no lo haga personalmente.	X	Para representación de la contratista está disponible el señor Jhon Bedoya actuando en calidad de administrador
Mantener todo el personal necesario y dando cumplimiento a lo descrito en la guía técnica con lineamientos de seguridad y salud en el trabajo para restaurantes y cafeterías.	X	Se anexa relación del personal empleado para la ejecución del contrato
El personal que utilice para la ejecución del contrato, debe estar debidamente afiliado al régimen de seguridad social.	X	Se anexa pagos de seguridad social
En el sitio donde se va a prestar el servicio, el contratista debe asegurar la instalación de señalización de advertencia, prohibición, de obligación y de emergencia.	X	Se anexa registro fotográfico en el presente informe

Dotar de elementos de protección personal según sus riesgos a todo el personal	X	Se anexa registro fotográfico en el presente informe
Una vez firmada e acta de inicio entre las partes, acuerdan fecha, hora y lugar para la realización de inducción en SST.		N/A
El contratista deberá garantizar en el día a día, el proceso de limpieza, higiene y desinfección en las áreas donde se va a prestar el servicio.	X	Se anexa registro fotográfico en el presente informe
Reportar al supervisor del contrato el ingreso de personal nuevo		N/A
Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de labores y prestación de servicio.	X	Se anexa registro fotográfico en el presente informe
El transporte de los alimentos, debe adelantarse según lo indicado en la guía técnica	X	Se anexa registro fotográfico en el presente informe
Velar por el correcto mantenimiento del restaurante y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones.	X	Se anexa registro fotográfico en el presente informe

Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos, licuadoras y demás equipos.		N/A
Evitar la acumulación de grasa sobre la superficie	Cumple	
Transportar los víveres y cualquier otro elemento necesario en el restaurante	Cumple	Se anexa registro fotográfico en el presente informe
En el evento en que en el centro no se cuente con el suministro de agua potable el contratista deberá suplir a su costa esta necesidad para realizar las labores y cumplir con el objeto contractual	N/A	N/A
Cuando los aprendices salgan a giras educativas el contratista deberá suministrar la alimentación de acuerdo a las necesidades manifestadas por parte del supervisor del contrato	N/A	N/A
Suscribir de forma paralela al contrato de suministro, contrato de arrendamiento por el uso de las instalaciones del restaurante, muebles, equipos y enseres	N/A	N/A

necesarios para la ejecución del objeto contractual.		

VALOR CONTRATADO						57.180.450,00	
FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR		SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE	PORCENTAJE DE	
(Con corte al periodo a			VALOR		DE	EJECUCIÓN FÍSICA	
informar)			EJECUTADO		EJECUCIÓN		
					FINANCIERA	No. de días ejecutados	%
31/12/2021		7.326.056	7.326.056	50.575.194	12,65%		

OBSERVACIONES

INFORMACIÒN ADICIONAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
DESAYUNO 100%	472	El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención
ALMUERZO 100%	498	El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención
CENAS 100%	82	El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención

DESAYUNO TRABAJADOR OFICIAL 85%	12	El contrato se está cumpliendo conforme al objeto contractual
ALMUERZO TRABAJADOR OFICIAL 85%	12	El contrato se está cumpliendo conforme al objeto contractual

CUMPLIMIENTO

TIPO DE AMPARO	No. de póliza Compañía Aseguradora	Vigencia de la póliza	Valor asegurado
Cumplimiento Del Contrato	61-46-101018812 SEGUROS DEL ESTADO S.A.	21-12-2022 al30-06-2023	$ 11.580.250
Pago De Salarios Prestaciones Sociales	61-46-101018812 SEGUROS DEL ESTADO S.A.	21-12-2022 al 30-06-2023	$ 2.895.062
Calidad De Servicio	61-46-101018812 SEGUROS DEL ESTADO S.A. .	21-12-2022 al30-06-2023	$ 11.580.250
Responsabilidad Civil Extacontractual	61-54-101001633 SEGUROS DEL ESTADO S.A	21-12-2022 al 31-12-2022	$ 200.000.000

El Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura”, está ubicado en la zona rural del municipio de Campoalegre, tiene una finca de 260 hectáreas, en la cual mediante la estrategia SENAEMPRESA, y teniendo en cuenta las unidades productivas, los aprendices atienden las 28 unidades productivas, con variedad de animales y de cultivos los cuales requieren del cuidado y alimentación, mantenimiento y riego constante, la cual está a cargo de aprendices que deben estar presencialmente en dichos lugares para llevar a cabo las labores y actividades

que ello demanda y respecto de las cuales la Entidad debe procurar su protección en el sentido de mantener limpios y protegidos los lugares donde desarrollan sus actividades.

Que mediante la Resolución 1-01399 de 2021, “Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019; en la que se dispone los objetivos estratégicos, los cuales establecen las rutas de implementación de las acciones de Bienestar que se hacen visibles mediante los objetivos operativos”.

Que el **objetivo estratégico 2** dice así: “*Incentivar al aprendiz en su proceso de formación integral mediante la implementación de estímulos como reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso a la excelencia”*

*Que el **objetivo Operativo** de este es: “Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación”.*

Que teniendo en cuenta los lineamientos de la Dirección General, del 2022, los aprendices continúan recibiendo los apoyos según lo establecido en **GUÍA DE APOYOS SOCIOECONÓMICOS** Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz - PNIBA Código: GFPI-G-007 Versión: 11, de MAYO 2022, os aprendices que recibieron alimentación fueron los que se adjudicaron con la Resolución, No. 41-00963 DE 2021 "Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el IV trimestre 2021 a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA “Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria Se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno , almuerzo, cena o refrigerio.

Que los lineamientos establecen que se presta el Apoyo de alimentación a los aprendices beneficios del internado centros de convivencia, con las 3 raciones diarias, de desayuno , almuerzo y cena, incluso los festivos y fines de semana. “ Que es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de convivencia. Los aprendices de internados - centros de convivencia no participan en convocatoria de apoyos de alimentación temporal por que el servicio de internado incluye alimentación”.

También existe el Apoyo de alimentación en situaciones especiales. Que es el que se otorga a los aprendices que presentan una situación de estado de excepción, fuerza mayor, relacionadas con hechos de calamidad o desastre que demanden actuaciones inmediatas.

Que existe el apoyo que se brinda para los aprendices que, aunque no hayan participado en las convocatorias de apoyos de ración alimentaria, no se beneficien del centro de convivencia, participan en las actividades que convoca Bienestar Aprendices, previamente autorizadas por el supervisor.

Además, los aprendices que no tuvieron formación estuvieron desarrollando los talleres y otras actividades con el equipo de bienestar con el fin de lograr desarrollar a cabalidad el plan de bienestar 2022. Por esta razón se observa el incremento de servicios en raciones de alimentación para los jóvenes de formación titulada.

Dentro de los grupos beneficiarios, tenemos:

1	2339747	To	Producción Ganadera	2032939 - Producción De Carne Y Leche Aplicando Las Buenas Prácticas Ganaderas	18/07/2023	24
6	2339726	To	Producción Agropecuaria Ecológica	2037538 - Establecimiento Y Manejo De Unidades Productivas Agropecuaria Bajo Parámetros Agroecológicos	18/07/2023	19
7	2339723	To	Gestión Integrada De La Calidad, Medio Ambiente, Seguridad Y Salud Ocupacional	2037724 - Establecimiento De Un Sistema Integrado De Gestión De La Calidad, Medio Ambiente, Seguridad Y Salud En El Trabajo	20/01/2023	38

1	2397491	To	Análisis Y Desarrollo De Sistemas De Información	2002466 - Diseño De Un Sistema De Información Y Su Implementación, Que Atienda Las Necesidades Informáticas	3/10/2023	I Trimestre	30
2	2397489	To	Gestión De Recursos Naturales	2119731 - Uso Sostenible Y Conservación De La Biodiversidad	3/10/2023	I Trimestre	18
3	2397485	To	Gestión De Empresas Agropecuarias	2358567 - Gestión Y Administración De Sena Empresa,	3/10/2023	I Trimestre	26
4	2339747	To	Producción Ganadera	2032939 - Producción De Carne Y Leche Aplicando Las Buenas Prácticas Ganaderas	18/07/2023	Ii Trimestre	24

Pecuaria.

Porcina, Bovina , Ovina ,Avícola Postura, Avícola codornices ,Avícola Aves de engorde, Equina, Apícola Piscícola

Agrícola.

Maracuyá, Badea, Sandia, Mango, Arazá, Aguacate, Guayaba, Cacao Jardín Clonal, Cacao Germo plasma, Cacao Replica, Cacao Policultivo, Vivero Cacao, Viveros Cítricos , Café, Plátano, Guanábana, Frijol, Piña

EVIDENCIAS:

Fotográficas Aprendices Beneficiarios de ración alimentaria externos, los del internado centro de convivencia y los que participan de las diferentes actividades de bienestar integral, entre otras fortaleciendo habilidades blandas, prevención y promoción de la enfermedad, acciones de arte, cultura y deportes. Además los pasantes.

Listado de aprendices

24









25









27





28

















31















33









34













35








DE EMPLEO





Neiva, 28 de diciembre de 2021

Elaboró: Esperanza Pascuas Perdomo- Supervisora contrato



Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.4334306
Versión del contrato	1
Estado de contrato	Firmado
Fecha de generación del estado	7 horas de tiempo transcurrido *(21/12/2022 12:16:49 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	CO1.PCCNTR.4334306
Objeto del contrato	Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial" del SENA Regional Huila.
Tipo de Contrato	Prestación de servicios
¿Asociado a otro contrato?	☐Sí ☑No
Duración del contrato	9 Días
Fecha de inicio de contrato	*
Fecha de terminación del contrato	30/12/2022 11:59 PM *
Tiempo adiciones en días	0 días
Liquidación	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de liquidación	12 días para terminar *(2/01/2023 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de liquidación	2/05/2023 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Obligaciones Ambientales	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de obligaciones ambientales	12 días para terminar *(2/01/2023 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de obligaciones ambientales	2/05/2023 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Incluye criterios de sostenibilidad ambiental	☐Sí ☑No *
Obligaciones pos consumo	☐Sí ☑No *
Reversión	☐Sí ☑No *

Información de la Entidad Estatal contratante

SENA REGIONAL HUILA Grupo Administrativo CEFA

COLOMBIA, Campoalegre

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

COLOMBIA, Neiva
Número de documento 36147801

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
GLADYS CERQUERA DE BEDOYA			
GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	Scotiabank Colpatria S.A.	Corriente	1006475341

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *GLADYS CERQUERA* ***Fecha de aprobación:*** *21/12/2022 7:58:06 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: *ALEXANDER OSPINA ZAMBRANO* ***Fecha de aprobación:*** *21/12/2022 8:02:18 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato Firmado:
Contrato en ejecución:

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30%de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021?	☑Sí ☐No	El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos
¿El contrato incluye el suministro de bienes y servicios distintos a alimentos?	☐Sí ☑No	

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	☐Sí ☑No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega: DAP - Entregado en un punto (lugar de destino convenido)

El contrato puede ser prorrogado ☑Sí ☐No

Fecha de notificación de prorrogación 5 días para terminar *(26/12/2022 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Configuración financiera - Configuraciones generales

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? ☐Sí ☑No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☑Sí ☐No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐Sí ☑No

Seriedad de la oferta ☐Sí ☑No

Cumplimiento ☑Sí ☐No

☑ Cumplimiento del contrato			
☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	3 horas para terminar *(21/12/2022 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/06/2023 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Pago de salarios			
☑% del valor del contrato	5,00	Fecha de vigencia (desde)	3 horas para terminar *(21/12/2022 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/12/2025 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Calidad del servicio			
☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	3 horas para terminar *(21/12/2022 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/06/2023 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extra contractual ☑Sí ☐No

☑No. de SMMLV 200

Fecha límite para entrega de garantías: 1 día para terminar *(23/12/2022 9:00:00 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Fecha de entrega de garantías: -

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados						

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura 30 días

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.4334306
Proveedor GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Creado por Sandra Patricia Garcia Cocoma
Agregado en 2 minutos de tiempo transcurrido *(21/12/2022 8:00:03 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Comentario https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.22133475&isFromPublicArea=True&isModal=False

Anexos del contrato

Descripción	Nombre
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados	

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones KM 38 VIA NEIVA AL SUR
Ubicación CO-HUI-41132 - Campoalegre
País COLOMBIA
Departamento Huila
Municipio Campoalegre
Dirección KM 38 VIA NEIVA AL SUR
Código postal

	Grados (º)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			

Longitud:

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	km 38 via al sur de Neiva	COLOMBIA > Huila > Campoalegre

1 CO1.PCCNTR.4334306

1.1 Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

							Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
							58.049.409,00	57.901.250,00
Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	90101604	Desayuno para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivaloente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. Aprendices Apoyo del Sena 100 Porciento	2.643,00	UN	4.693,00	4.650,00	12.403.599,00	12.289.950,00
2	90101604	Almuerzo para población adulta joven, mínimo 21 menús diferentes al mes,elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivaloente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. Aprendices Apoyo del Sena 100 Porciento	3.763,00	UN	9.100,00	9.100,00	34.243.300,00	34.243.300,00
3	90101604	Cena para población adulta joven mínimo 21 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además del peso neto de los alimentos en crudo y su equivaloente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón. Aprendices Apoyo del Sena 100 Porciento	2.030,00	UN	5.617,00	5.600,00	11.402.510,00	11.368.000,00

Configuraciones de documentos del proveedor

Plazo máximo para el proveedor entregar los documentos de adjudicación: 1 día para terminar *(23/12/2022 9:00:00 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de entrega de documentos del proveedor: 4 minutos de tiempo transcurrido *(21/12/2022 7:58:05 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Documentos del contrato

	Descripción	Nombre del documento	Detalle
☐	4. GCCON-F-021_Anexo_Aceptación_Alimentación.pdf	4. GCCON-F-021_Anexo_Aceptación_Alimentación.pdf	(detalle)

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	ALEXANDER OSPINA ZA	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	12256849	Guardar y notificar
Supervisor	ESPERANZA PASCUAS	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	36161503	Guardar y notificar

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Expenditure Approver	ALEXANDER OSPINA ZAMBRANO	21/12/2022 8:02:18 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	ALEXANDER OSPINA ZAMBRANO
Supervisor	ESPERANZA PASCUAS PERDOMO	21/12/2022 8:02:18 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	ALEXANDER OSPINA ZAMBRANO

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz ☐Sí ☑No *

Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.

Destinación del gasto Inversión

Fuente de los recursos:	**Valor**
Presupuesto General de la Nación - PGN	57.901.250
Sistema General de Participaciones - SGP. No Incluye AESGPRI	0
Sistema General de Regalias - SGR	0
Recursos Própios (Alcaldías y Gobernaciones)	0
Recursos de Crédito	0
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas, Asignación Especial SGP para Resguardos Indígenas - AESGPRI)	0
Total	57.901.250

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	2018011000764	2022	Validado

Entidad Estatal registrada en el SIIF ☑Sí ☐No

Código de autorización	
Código unidad/subunidad ejecutora	36-02-00-041-911610

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Saldo a comprometer	Código unidad/subunidad ejecutora	
☐	10922	CDP	Generado	58.049.409 COP	57.901.250 COP	36-02-00-041-911610	Editar

Saldo de CDP	58.049.409 COP
Saldo de vigencias futuras	0 COP
Saldo total a comprometer	57.901.250 COP
Última consulta a SIIF	Exito
Fecha de consulta SIIF	21/12/2022 2:58 PM

Compromiso presupuestal de gastos

Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código Posición de Gasto	Consulta Ejecución
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados								

Saldo de compromisos CDP	0 COP
Saldo de compromisos AVF	0 COP
Saldo total comprometido	
Última consulta a SIIF	
Fecha de consulta SIIF	-

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO
RCE CONTRATOS

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD SUC	NO. PÓLIZA	ANEXO
NEIVA	AGENCIA MANDATARIA - NEIVA	61	61-54-101001633	0

FECHA EXPEDICIÓN			VIGENCIA DESDE			A LAS	VIGENCIA HASTA			A LAS	TIPO MOVIMIENTO
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	HORAS	DÍA	MES	AÑO	HORAS	
22	12	2022	21	12	2022	00:00	31	12	2022	23:59	EMISIÓN ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	CERQUERA DE BEDOYA GLADYS			IDENTIFICACIÓN	C.C:36,147,801
DIRECCIÓN	CRA 48 6 - 159 CASA 40	CIUDAD	NEIVA - HUILA	TELÉFONO	3204113279

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO	CERQUERA DE BEDOYA GLADYS			IDENTIFICACIÓN	C.C:36,147,801
DIRECCIÓN	CRA 48 6 - 159 CASA 40	CIUDAD	NEIVA - HUILA	TELEFONO	3204113279
BENEFICIARIO	NIT- 899999034-1 CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL Y / O TERCEROS AFECTADOS				

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN E-RCE-002A - REDIS 04-09 / E-RCE-001A, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL EN QUE INCURRA EL TOMADOR/ASEGURADO DE ACUERDO CON LA LEY COLOMBIANA, POR HECHOS OCURRIDOS COMO RESULTADO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.4334306 DE PRESTACION DE SERVICIOS CUYO OBJETO ES: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL HUILA.

AMPAROS

RIESGO: PRESTACION DE SERVICIOS

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEGURADA / ACTUAL
PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	21/12/2022	31/12/2022	$ 200,000,000.00
Deducible: 10% MINIMO 1 SMMLV			

ACLARACIONES:

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ 30,000.00	$ 3,000.00	$ 6,270.00	$ 39,270.00	$ 200,000,000.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCIÓN COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART:	NOMBRE COMPAÑÍA	% DE PART:	VALOR ASEGURADO
CONF&SEGUROS Y COMPAÑIA LTDA	174261	100,00			

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO. QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTÍA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO

PARA EFECTO DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CRA. 4 NO. 11 - 29 LOCAL 101 - TELÉFONO: 8721717 -

61-54-101001633
FIRMA AUTORIZADA: Gabriela Zarante - Secretaria General

FIRMA TOMADOR

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

PÓLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL
DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN:	SUCURSAL:	COD. SUC:	NO. PÓLIZA:	ANEXO:
NEIVA	AGENCIA MANDATARIA - NEIVA	61	61-46-101018812	0

FECHA EXPEDICIÓN:			VIGENCIA DESDE:			A LAS:	VIGENCIA HASTA:			A LAS:	
DÍA:	MES:	AÑO:	DÍA:	MES:	AÑO:	HORAS:	DÍA:	MES:	AÑO:	HORAS:	TIPO MOVIMIENTO:
22	12	2022	21	12	2022	00:00	30	12	2025	23:59	EMISIÓN ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:	CERQUERA DE BEDOYA GLADYS	IDENTIFICACIÓN:	C.C. :36,147,801
DIRECCIÓN:	CRA 48 NO 6-159 SANTORINI I	CIUDAD: NEIVA - HUILA	TELÉFONO: 3204113279

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO/BENEFICIARIO:	CENTRO DE FORMACIN AGROINDUSTRIAL	IDENTIFICACIÓN:	NIT. :899,999,034-1
DIRECCIÓN:	KM 38 VIA NEIVA AL SUR	CIUDAD: CAMPOALEGRE - HUILA	TELÉFONO: 8380191
ADICIONAL:			

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN ECU010B, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.4334306 DE PRESTACION DE SERVICIOS CUYO OBJETO ES: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL HUILA.

AMPAROS

RIESGO: PRESTACION DE SERVICIOS

AMPAROS:	VIGENCIA DESDE:	VIGENCIA HASTA:	SUMA ASEG/ACTUAL:
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	21/12/2022	30/06/2023	$ 11,580,250.00
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	21/12/2022	30/12/2025	$ 2,895,062.50
CALIDAD DEL SERVICIO	21/12/2022	30/06/2023	$ 11,580,250.00

ACLARACIONES:

VALOR PRIMA NETA:	GATOS EXPEDICIÓN:	IVA:	TOTAL A PAGAR:	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO:
$ 60,000.00	$ 8,000.00	$ 12,920.00	$ 80,920.00	$ 26,055,562.50	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCIÓN COASEGURO		
NOMBRE:	CLAVE:	% PART:	NOMBRE COMPAÑÍA:	% PART:	VALOR ASEGURADO:
CONF&SEGUROS Y COMPAÑIA LTDA	174261	100,00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTÍA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO

PARA EFECTO DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CRA. 4 NO. 11 - 29 LOCAL 101 - TELÉFONO: 8721717 - NEIVA

61-46-101018812
FIRMA AUTORIZADA: Gabriela Zarante - Secretaria General

FIRMA TOMADOR

USTED PUEDE CONSULTAR ESTAR PÓLIZA EN WWW.SEGUROSDELESTADO.COM

Oficina Principal: Calle 83 No 19-10 Bogotá D.C. Teléfono: 601-2186977, 601-6019330

900638308

NO EFECTUAR RETENCIÓN EN LA FUENTE POR NINGUN CONCEPTO * RESPONSABLE IVA

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO
RCE CONTRATOS

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD SUC	NO. PÓLIZA	ANEXO
NEIVA	AGENCIA MANDATARIA - NEIVA	61	61-54-101001633	0

FECHA EXPEDICIÓN			VIGENCIA DESDE			A LAS	VIGENCIA HASTA			A LAS	TIPO MOVIMIENTO
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	HORAS	DÍA	MES	AÑO	HORAS	
22	12	2022	21	12	2022	00:00	31	12	2022	23:59	EMISIÓN ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	CERQUERA DE BEDOYA GLADYS			IDENTIFICACIÓN	C.C:36,147,801
DIRECCIÓN	CRA 48 6 - 159 CASA 40	CIUDAD	NEIVA - HUILA	TELÉFONO	3204113279

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO	CERQUERA DE BEDOYA GLADYS			IDENTIFICACIÓN	C.C:36,147,801
DIRECCIÓN	CRA 48 6 - 159 CASA 40	CIUDAD	NEIVA - HUILA	TELEFONO	3204113279
BENEFICIARIO	NIT- 899999034-1 CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL Y / O TERCEROS AFECTADOS				

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN E-RCE-002A - REDIS 04-09 / E-RCE-001A, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL EN QUE INCURRA EL TOMADOR/ASEGURADO DE ACUERDO CON LA LEY COLOMBIANA, POR HECHOS OCURRIDOS COMO RESULTADO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.4334306 DE PRESTACION DE SERVICIOS CUYO OBJETO ES: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL HUILA.

AMPAROS

RIESGO: PRESTACION DE SERVICIOS

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEGURADA / ACTUAL
PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	21/12/2022	31/12/2022	$ 200,000,000.00
Deducible: 10% MINIMO 1 SMMLV			

ACLARACIONES:

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ 30,000.00	$ 3,000.00	$ 6,270.00	$ 39,270.00	$ 200,000,000.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCIÓN COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART:	NOMBRE COMPAÑÍA	% DE PART:	VALOR ASEGURADO
CONF&SEGUROS Y COMPAÑIA LTDA	174261	100,00			

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO. QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTÍA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO

PARA EFECTO DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CRA. 4 NO. 11 - 29 LOCAL 101 - TELÉFONO: 8721717 -

61-54-101001633
FIRMA AUTORIZADA: Gabriela Zarante - Secretaria General

FIRMA TOMADOR



INCINERADOS DEL HUILA S.A.S. E.S.P.
Nit. 813.009.240-0

Código: HIS-F-D-RT-V4
Enero 2 de 2013

No. 46373

RECIBO RESIDUOS O EXCEDENTES INDUSTRIALES

DIA: 26	MES:	AÑO:	HORA INGRESO:
GENERADOR:		CIUDAD MUNICIPIO:	
CAMPO O PIE:		VEHICULO:	
RESPONSABLE DE LA ENTREGA		CARGO:	
NUMERO DE CELULAR	E-mail:		

SOLIDOS CONTAMINADOS		LIQUIDOS Y SEMISOLIDOS		ESPECIALES			EMPAQUES O EMBALAJES VACIOS			
CONTAMINADOS TOTAL KILOS	NUMERO DE BOLSAS	LIQUIDOS (Galones)	LODOS (Galones)	LLANTAS (Unidades)	LAMPARAS (Unidades)	BATERIAS (Unidades)	BIDONES (Unidades)	CANECAS (Unidades)	DRUMS (Unidades)	ESTIBAS (Unidades)
								M / P		

OTROS (Descripción)			R. ELECTRONICOS (Descripción)		Kilos
	Kilos / Galones / Unidades				

RESIDUOS NO CONTAMINADOS			MATERIAL RECICLABLE						
TOTAL ORGANICOS (Kilos)	NUMERO DE BOLSAS	MADERA (Kilos)	TOTAL RECICLABLES (Kilos)	NUMERO DE BOLSAS	PAPEL (Kilos)	CARTÓN (Kilos)	VIDRIO (Kilos)	PLÁSTICO (Kilos)	CHATARRA (Kilos)

APLICA FACTURAR DESPLAZAMIENTO	APLICA FACTURAR RETRASO	TIEMPO DE RETRASO	CAUSA DE RETRASO

OBSERVACIONES: Arribo de Carro 19.4 Mt. HORA SALIDA: 07 10

NOMBRE CLARO DE QUIEN ENTREGA LOS RESIDUOS

NOMBRE CLARO CONDUCTOR INCINHULA S.A. E.S.P.

NOMBRE CLARO DE QUIEN RECIBE EN PLANTA INCINHULA S.A. E.S.P.

Oficina Principal Neiva: Calle 11 No. 25-42 B/ 7 de Agosto PBX: (098) 8630420 Mov: 312 711 0982 - 313 245 3178 E- mail: [illegible]
Agencia Pitalito: Calle 21 No. 11a - 30 PBX: (098) 8340702 Movil: 316 237 [illegible] E-mail: [illegible]
Agencia Villavicencio: Carrera 44B No. 164F Casa 10a Conjunto Duque Alto PBX: (098) 8636399 Movil: 350 292 5772 E-mail: [illegible]

CONTRATO DE PROVEEDURIA

EN CUMPLIMIENTO AL ARTÍCULO 2.20.1.1.4. DEL DECRETO 248 DE 2021

Los suscritos, a saber **SANDRA LILIANA BECERRA**, identificada con cédula deciudadania No. **52.737.491** de **Bogotá** productor agropecuario debidamente inscrito enel registro de productores individuales, domiciliado en Isnos Huila, que en adelante se denominará EL PROVEEDOR; y GLADYS CERQUERA DE BEDOYA, identificada con cédula de ciudadania **36.147.801** de **Neiva**, que en adelante se denominará LA CONSUMIDORA, hemos acordado celebrar el presente contrato de proveeduria que se regirá por las siguientes cláusulas, de acuerdo con la adjudicación del procesode selección abreviada de menor cuantia SAMC-HIL-CEFA-0001-2022, y del contrato CO1.PCCNTR.3657383 suscrito entre el Centro de Formación Agroindustrial La Angostura del SENA Regional Huila y la CONSUMIDORA: **PRIMERA**: **Objeto**. El PROVEEDOR se obliga a suministrar continuamente a la CONSUMIDORA panela de alta calidad en presentación por kilo, de forma semanal y a cambio de la contraprestación a que éste último se obliga en la cláusula tercera del presente contrato. **SEGUNDA**: **Obligaciones del Proveedor**: Constituyen obligaciones del proveedor: 1. El proveedor deberá producir y tener a disposición de la CONSUMIDORA los bienes y servicios mencionados en la cláusula primera, conforme a las cantidades requeridas de forma semanal por la CONSUMIDORA, debidamente empacados en bolsa individual y que cumplan con las normas de higiene y salubridad que rigen el producto. **TERCERA: Obligaciones De la CONSUMIDORA**. Constituyen obligaciones a cargo de la consumidora las siguientes: 1. La CONSUMIDORA se obliga a adquirir La panela artesanal producida y suministrada por el PROVEEDOR conforme a los requerimientos realizados de forma semanal por la CONSUMIDORA a fin de utilizarlas en la preparación de alimentos en cumplimiento de la ejecución de contratos para el suministro de alimentos a diferentes grupos poblacionales, sujetándosea los precios y condiciones fijadas por el PROVEEDOR; 2. Pagar de contado el pedido inicial 3. LA CONSUMIDORA se obliga a firmar las facturas u otros documentos comerciales que le expida el PROVEEDOR y que correspondan al producto efectivamente entregado, en señal de que acepta la obligación de pagarlos. **CUARTA**: **Naturaleza Del Suministro**. Las partes convienen que cada suministro constituye una venta en firme, y que en consecuencia, el PROVEEDOR no aceptará devolución alguna de mercancias vendidas en ejecución del presente contrato de suministro, salvo en los casos de articulos con defectos de fabricación advertidos por la CONSUMIDORA y notificados por éste al PROVEEDOR, dentro de los cinco dias siguientes a la fecha de entrega de cada suministro. **QUINTA: DURACION:** El presente contrato de

proveeduria tendrá una duración de un (1) año con renovación automática si ninguna de las partes renuncian a la misma con mínimo cinco (5) días de anticipación a su vencimiento. **SEXTA: Cesión**. El presente contrato de proveeduria no podrá ser cedido sin previa aprobación dela CONSUMIDORA, **SEPTIMA: Arbitramento**. Las partes convienen que en el evento en que surja alguna diferencia entre las partes, por razón o con ocasión de la presente promesa, será resuelta por un Tribunal de Arbitramento cuyo domicilio será Neiva, integrado por árbitros designados conforme a la ley. Los arbitramentos que ocurrieren se regirán por lo dispuesto en el Decreto 2279 de 1991, en la Ley 23 de 1991 y en las demás normas que modifiquen o adicionen la materia.

En señal de conformidad las partes suscriben el presente contrato, en la ciudad de Neiva,el 2 de mayo de dos mil veintidós (2022).

PROVEEDOR

NOMBRE: SANDRA LILIANABECERRA ORDOÑEZ
C.C. N° o Nit 52.737941-6

CONSUMIDOR

NOMBRE: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
C.C. N° 36.147.801 de Neiva

CUENTA DEL 23 al 31 de diciembre de 2022		
FECHA	**TRABAJADORES OFICIALES**	
	DESAYUNOS	**ALMUERZOS**
Jueves 22 de diciembre	0	0
Viernes 23 de diciembre	2	2
Lunes 26 de diciembre	2	2
Martes 27 de diciembre	2	2
Miercoles 28 de diciembre	2	2
Jueves 29 de diciembre	2	2
Viernes 30 de diciembre	2	2
SUBTOTAL	**12**	**12**

Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	**Cantidad**	**Precio Un.**	**Total**
Desayuno trabajador oficial	12	$ 3.953	$ 47.436
Almuerzo trabajador oficial	12	$ 7.735	$ 92.820
TOTAL			**$ 140.256**

CUENTA APRENDICES DEL 22 AL 31 DICIEMBRE 2022			
FECHA	**DESAYUNO**	**ALMUERZO**	**CENAS**
	100%	**100%**	**100%**
Viernes 23 de diciembre	85	85	10
Sabado 24 de diciembre	25	10	8
Domingo 25 de diciembre	4	4	4
Lunes 26 de diciembre	45	60	12
Martes 27 de diciembre	65	83	10
Miercoles 28 de diciembre	86	93	8
Jueves 29 de diciembre	65	91	10
Viernes 30 de diciembre	62	62	10
Sábado 31 de diciembre	35	10	10
SUBTOTAL	**472**	**498**	**82**
Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	**Cantidad**	**Precio Un.**	**Total**
Desayuno aprendiz	472	4.650,00	2.194.800,00
Almuerzo Aprendiz	498	9.100,00	4.531.800,00
Cena Aprendiz	82	5.600,00	459.200,00
TOTAL			**7.185.800,00**
Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	**Cantidad**	**Precio Un.**	**Total**
Desayuno trabajador oficial	12	$ 3.953,00	47.436,00
Almuerzo trabajador oficial	12	$ 7.735,00	$ 92.820
SUBTOTAL			**$ 140.256**
TOTAL			**7.326.056,00**

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**, identificada con cédula de ciudadanía 36.147.801 de Neiva certifica que del 22 de octubre al 21 de noviembre de 2022, el personal relacionado a continuación, que presta sus servicios en el restaurante del **SENA CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL LA ANGOSTURA**, participaron en tres jornadas de capacitación, las cuales se desarrollaron de forma virtual y fueron impartidas por el Ingeniero **CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA** identificado con cédula de ciudadanía 83.226.992 expedida en el Pital Huila, Ingeniero en Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional con licencia de prestación de servicios en seguridad y salud en el trabajo y responsable del SG-SST:

No	DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA INGRESO
1	36147801	GLADYS CERQUERA	CONTRATISTA
2	7693972	JHON BEDOYA	ADMINISTRADOR
3	1007704742	KAREN TRUJILLO	TECNOLOGO
4	1079172363	ROCIO TOBAR ALVARADO	JEFE DE COCINA
5	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO	AUXILIAR COCINA
6	1.079.182.387	LEIDY CATERINE CASTRO CORREDOR	AUXILIAR COCINA
7	1.004.062.858	JAIDER SANTIAGO NARVAEZ PASTRANA	OPERARIO ASEO
8	1.004.062.858	JENNYDFER MARTINEZ REDONDO	AUXILIAR COCINA
9	1.079.174.600	YULY LORENA PENAGOS	AUXILIAR COCINA

TEMATICAS DESARROLLADAS

- **JORNADA 1**: 27 de octubre de 2022
  TEMA: Abastecimiento de agua
  INTENSIDAD: 1 Hora

- **JORNADA 2**: 10 de Noviembre de 2022
  TEMA: Control de plagas
  INTENSIDAD: 1 Hora

- **JORNADA 3**: 17 de Noviembre de 2022
  TEMA: Riesgo Psicosocial
  INTENSIDAD: 1 Hora

La presente certificación se expide a los veinticinco (25) días del mes de noviembre de 2022

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
C.C. 36.147.801 de Neiva
REPRESENTANTE LEGAL

Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

YULI LORENA PENAGOS C.C 1.079.174.600
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 2 días del Mes de Junio de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA



ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

JENNYFDFER MARTINEZ C.C 1.079.178.268
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 02 días del Mes de Junio de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA



ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

ROCIO TOBAR ALVARADO C.C 1.079.172.363
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 31 días del Mes de Julio de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA



ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo

Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

LEIDY CATERINE CASTRO CORREDOR C.C. 1.079.182.387
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 10 días del Mes de febrero de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA



ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

KAREN JULIETH TRUJILLO CASTRO C.C 1007704742
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 31 días del Mes de Julio de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA



ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA C.C 7.693.972
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 31 días del Mes de Julio de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA



ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo

Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

JENNY BEATRIZ GIRALDO C.C 1.079.172.363
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 10 días del Mes de febrero de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila



VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA

ING. CARLOS A MENDEZ GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

JAIDER NARVAEZ C.C 1.004.062.858
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 2 días del Mes de Junio de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA



ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA C.C 36.147.801
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 31 días del Mes de Julio de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA



ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

Nit:. 901455240-2
Tel:. 313 448 8620 - 315 873 9903
Correo:. SERVIJAVSAS@GMAIL.COM

SERVIJAVS.A.S

PLAN DE CAPACITACION DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EVENTOS Y CATERING GCDB.

AÑO 2022.

SERVIJAV S.A.S
Nit. 901.455.240 - 2
315 873 99 03
313 448 86 20

EVENTOS Y CATERING GCDB.
MARZO-AÑO-2022.

PLAN DE CAPACITACION MANIPULACION DE ALIMENTOS.

ESTABLECIMIENTO
EVENTOS Y CATERING GCDB.
CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA.

PROPIETARIA.
GLADYS CERQUERA DE BEDOYA.
NIT-36.147.801-6.
CEL-3204113279.
COMUNA –7.
NEIVA-HUILA.

FECHA–MARZO-17-2022.

VALIDO 1 AÑO.

SERVIJAV S.A.S
NIT. 901.455.240 - 2
315 873 99 03
313 448 86 20
JESUS ARLEY VARGAS

JESUS ARLEY VARGAS.
REPRESENTANTE LEGAL
NIT-901.455.240-2
CEL-3134488620-3158739903.

EVENTOS Y CATERING GCDB.
MARZO-AÑO-2022.

RESOLUCION 2674-2013.

TABLA DE CONTENIDO.

INTRODUCCION 3
OBJETIVO 4
METODOLOGÍA 5
ENFOQUE 6
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES 7

SERVIJAV S.A.S
NIT. 901745240-2
315 873 99 03
313 448 86 20

INTRODUCCION

El Ministerio de salud y protección social mediante la **resolución 2674-2013**, estableció en los artículos 12 y 13 que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufacturas y practicas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se le asignen o desempeñen, con el fin se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos y brindar un alimento inocuo. El plan de capacitación debe contener al menos los siguientes aspectos; metodología, duración docente, cronograma, enfoque, contenido y temas a impartir, el alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con el establecimiento. En todo caso el establecimiento debe demostrar la capacidad de las personas para realizar sus actividades.

En cumplimiento de esta norma **ESTABLECIMENTO EVENTOS Y CATERING GCDB Situado** en **LA CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA. CON LA PROPIEDAD DE LA SEÑORA–GLADYS CERQUERA DE BEDOYA NIT-36.147.801-6. COMUNA 7. CEL-3204113279, de la ciudad de Neiva** en el departamento **del HUILA** asesoría de la **empresa servijav s.a.s. que cuenta con personal idóneo autorizado** por la **RESOLUCION 2674-2013**, ha implementado un **PLAN DE CAPACITACION** para ser desarrollado durante la vigencia de **1 año** con el fin de impartir los conocimientos necesarios que permitan a todo el personal cumplir las tareas que se les asignen para poder garantizar a los consumidores de alimentos de la mejor calidad higiénica e **inocuidad.**

SERVIJAV S.A.S.
Nit. 901.455.240-2
Cel: 315 873 9903 - 313 4488620

OBJETIVO

Lograr que las personas que laboran en las empresas de forma directa o indirecta que tengan relación con los alimentos debe tener en cuenta cada uno de los procesos que tenga desde la producción, pasando por la materia prima, el empacado, elaboración, almacenamiento y expendio y ejecuten unas buenas prácticas de manufactura en forma idónea, de tal forma que puedan llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen adoptando las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

SERVIJAV S.A.S
NIt. 901.455.240 - 2
315 873 99 03
313 448 86 20

METODOLOGÍA

Es eminentemente práctica, partiendo de una corta charla y un recorrido en cada una de las etapas que se realizan en los alimentos, con miras a lograr que cada uno de los operarios ejecute las funciones asignadas con responsabilidad y buen conocimiento en las acciones preventivas para lograr la inocuidad del producto que manipula dentro del establecimiento.

Para ello se dispone de un tablero borrable, un videobeam y un programa en power Point, y videos, como ayudas audiovisuales que permitirán una buena y amplia comprensión de los conocimientos que se impartan Además, se entregará a cada participante material impreso folletos entre otros que ayudará a reforzar la comprensión de los temas correspondientes.

Para cada una de las charlas se tendrá un test antes y después oral y escrito que permitirá al expositor tener un conocimiento que tienen los participantes sobre el tema y la forma como puedan haber asimilado los conocimientos impartidos.

ENFOQUE

El curso de capacitación de Manipulación de Alimentos está orientado a resaltar la importancia que tiene el personal manipulador de alimentos sobre su responsabilidad en la seguridad y salubridad de los alimentos que se ponen a disposición de la sociedad.

Es una formación adaptada a las necesidades concretas de cada empresa alimentaria o individuo, en donde recibirás conocimiento de las BPM y legislación alimentaria e inocuidad alimentaria.

PLAN DE CAPACITACION MANIPULACION DE ALIMENTOS

EVENTOS Y CATERING GCDB.

CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA

PROPIETARIA–GLADYS CERQUERA DE BEDOYA.

DURACION –Cada jornada tendrá una duración de cinco horas y se dictaran de acuerdo al cronograma que a continuación describe, para una duración de diez horas como lo establece la resolución

2674-2013.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.

FECHA	TEMA	N° CHARLAS	DURACION/METODOLOGIA.
MARZO 17 2022	Definición del alimento que se elabora, clasificación por valor nutritivo y por riesgos. Perfil del manipulador de alimentos, requisitos de capacitación de salud y hábitos higiénicos, factores de riesgos físicos y bacteriológicos. Establecer las enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS. Que es inocuidad y contaminación cruzada cadena de fio y registro de temperatura. Rotulado y empacado.	CINCO	Cinco horas, previo recorrido por recepción de materia prima. SERVIJAV S.A.S. Nit. 901.455.240-2 Cel: 315 8739903 - 313 4488620
MARZO 18 2022	Buenas prácticas de manufacturas BPM definición y explicación y en qué consisten y para qué sirven. Normas sobre vigencia de los alimentos. Resolución 2674-2013. Plan de saneamiento básico limpieza y desinfección, residuos sólidos y líquidos, control de roedores, abastecimiento de agua potable.	CINCO	Cinco horas, videos de buenas prácticas de manufacturas en alimentos. Explicación en tablero y video vean sobre riesgos en manejos de productos en el almacenamiento de manejo de temperaturas. SERVIJAV S.A.S. Nit. 901.455.240-2 Cel: 315 8739903 - 313 4488620

NOTA: Plan de capacitación tendrá duración de 10 horas se ejecutará como lo establece el cronograma. Resolución 2674-2013.

RESOLUCION 2674-2013.

ESTABLECIMIENTO
EVENTOS Y CATERING GCDB.
CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA.

PROPIETARIA.
GLADYS CERQUERA DE BEDOYA.
NIT-36.147.801-6.
CEL-3204113279.
COMUNA –7.
NEIVA-HUILA.

FECHA MARZO 17- 2022.

VALIDO POR 1 AÑO.

VENCE –MARZO 17-2023.

SERVIJAV S.A.S.
Nit. 901.455.240-2
Cel: 315 8739903 - 313 4488620

JESUS ARLEY VARGAS

JESUS ARLEY VARGAS.
REPRESENTANTE LEGAL
NIT-901.455.240-2
CEL-3134488620-3158739903.

GLOSARIO DE TERMINOS BPM "BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION ALIMENTOS"

RESOLUCION 2674-2013.

¿Quién es un manipulador de alimentos?

Es aquella persona que por su actividad laboral entra en contacto directo o indirecto con los alimentos en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, expendio y transporte.

¿Qué es alimento?

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarias para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles.

Alimento contaminado.

Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento adulterado.

Se ha añadido o quitado de forma premeditada alguna sustancia con fines fraudulentos y se ha modificado para darle su composición, pero o volumen para encubrir algún defecto.

Alimento alterado.

Un producto se considera alterado cuando se han producido cambios o modificaciones importantes que limitan su grado de aprovechamiento o aceptación.

GLOSARIO DE TERMINOS BPM "BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION ALIMENTOS"

RESOLUCION 2674-2013.

¿Quién es un manipulador de alimentos?

Es aquella persona que por su actividad laboral entra en contacto directo o indirecto con los alimentos en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, expendio y transporte.

¿Qué es alimento?

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarias para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles.

Alimento contaminado.

Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento adulterado.

Se ha añadido o quitado de forma premeditada alguna sustancia con fines fraudulentos y se ha modificado para darle su composición, peso o volumen para encubrir algún defecto.

Alimento alterado.

Un producto se considera alterado cuando se han producido cambios o modificaciones importantes que limitan su grado de aprovechamiento o aceptación.

Tipos de contaminación.

Fisica: Elementos extraños visibles (vidrios, metales, uñas, piedras, cabellos, insectos, etc.)

Biológicos: Presencia de microorganismos capaces de producir desde alteraciones y perdida de las caracteristicas organolépticas del producto, hasta la producción de intoxicaciones y toxiinfecciones graves al consumidor (ETA´S).

ETAS.

Enfermedad producida por el alimento. Ejemplos: salmonelosis, staphyloocus hepatitis viral, escherichiacoli y toxoplasmosis.

Salmonelosis :Los alimentos más involucrados son las carnes crudas y leche .se inicia generalmente de 8 a 12 horas después del consumo ,con dolor abdominal ,diarrea algunas veces náuseas y vómitos q duran 1 día o menos .

staphylocoocus: la toxina se presenta cuando los alimentos contaminados con la bacteria son dejados a demasiado tiempo a temperatura ambiente. Generalmente las carnes, atún, ensaladas ricas en proteínas son ambientes propicios para que las bacterias produzcan la toxina se inicia entre los 30 minutos y las 8 horas después del consumo del alimento con diarrea vómito, dolores abdominales, espasmos y cansancio. Dura 24 a 48 horas muy raramente es mortal.

Contaminación cruzada.

Es la transferencia de bacterias peligrosas de un alimento a otro. Las bacterias que generalmente se encuentran en los alimentos son eliminadas en su mayoría durante la cocción o el lavado en el caso de las frutas y verduras.

Inocuidad alimentaria.

Es la garantía que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen o sean consumidos.

Alimento perecedero.

Se conoce como alimento perecedero aquellos que inician su descomposición de manera rápida y sencilla. Ejemplos: carnes, pescados, frutas y lácteos.

Alimentos no perecederos.

Son productos que vienen envasados o empacados. Ejemplos: aceite, azúcar, harina, enlatados y granos.

Saneamiento básico.

Es la organización y ejecución de programas q garanticen q tanto las personas como los equipos utensilios y la edificación se dispondrán de tal forma que permitan un manejo seguro de los alimentos para lograr su inocuidad. Limpieza, desinfección residuos sólidos, control de plagas, manejo de calidad de agua.

Limpieza.

Es todo proceso de eliminación física de residuos de alimentos u otras materias extrañas indeseables, donde se realiza la operación de restregado con cepillo en presencia de un detergente especial, y posterior enjuague con agua potable.

Desinfección.

Es la eliminación de los microorganismos que producen enfermedad a su reducción a niveles inocuos, con la utilización de sustancias químicas desinfectantes o mecanismos físicos.

Sistema de calidad haccp?

Es un sistema que controla la calidad de los productos procesados, asegurando su correcta elaboración mediante la detección a tiempo de los riesgos y peligros existentes.

Es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria.

REQUISITOS DE SALUD PARA UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- constancia de asistencia al curso **10 HORAS.**
- Certificado medico
- El medico considerara que exámenes se debe efectuar y que sean necesarios de acuerdo al estado de salud de la persona. De conformidad a las normas legales vigentes.

JESUS ARLEY VARGAS
REPRESENTANTE LEGAL.

Asesorías, capacitaciones en manipulación de alimentos
Certificado médico y fumigación.
(Exámenes laboratorio coprológico, koh uñas, frotis de garganta).
Email: servijavsas@gmail.com

Cel: 313 448 86 20–315 873 99 03.

SERVIJAV S.A.S
NIT. 901.455.240
315 873 99 03
313 448 86 20

CAPACITACIÓN SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTO
RESOLUCION 2674-2013

RECOMENDACIONES QUE DEBE TENER ENCUENTA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

1. BJENA PRESENTACIÓN PERSONAL
2. BAÑO DIARIO
3. LÁVESE LAS MANOS ANTES DE MANIPULAR ALIMENTOS CON BUENA
   DESINFECCIÓN UTILIZANDO JABÓN ANTIBACTERIAL.
4. UTILICE SIEMPRE EL UNIFORME PREFERIBLEMENTE BLANCO.
5. MANTENGA SU CABELLO RECOGIDO UTILIZANDO GORRO O CACHUCHA PARA EVITAR LA CAÍDA DE CABELLOS EN LOS ALIMENTOS QUE ESTAMOS MANIPULANDO.
6. LAS UÑAS DEBEN SER CORTAS Y LIMPIAS SIN ESMALTE.
7. NO MANIPULE ALIMENTOS CUANDO ESTE RECIBIENDO DINERO.
8. NO HABLE NO TOSA NI ESTORNUDE CUANDO SE ESTA MANIPULANDO ALIMENTOS UTILICE SIEMPRE EL TAPABOCAS.
9. LÁVESE BIEN LAS MANOS ANTES Y DESPUÉS DE IR AL BAÑO.
10. EL SITIO DONDE SE PREPARAN O VENDEN ALIMENTOS DEBEN SER TOTALMENTE LIMPIOS SIN PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS (PERROS GATOS).
11. UTILICE MEDIDAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
    PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS.
12. UTILICE AGUAS POTABLES PARA LAVAR Y DESINFECTAR LOS ALIMENTOS.
13. EN EL SITIO DONDE SE EXPENDEN ALIMENTOS NO DEBEN ESTAR LAS CANECAS DE LAS BASURAS (CANECAS PLÁSTICAS CON SU REPESPETIVAS BOLSAS Y TAPAS PARA EVITAR LA PRESENCIA DE VECTORES (MOSCAS CUCARACHAS Y RATONES).
14. UTILICE LIMPIONES DESECHABLES.
15. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE SER UNA PERSONA SANA Y NO DEBE PRESENTAR NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA.
16. EL MANIPULADOR NO DEBE TRABAJAR CON HERIDAS EN LAS MANOS NI CON BENDAS.
17. NO UTILIZAR UTENCILIOS DE MADERA U OTROS METALES CORROSIVOS.

RECORDAR SIEMPRE EL LAVADO DE MANOS.

JESUS ARLEY VARGAS
REPRESENTANTE LEGAL SERVIJAV S.A.S.
Celular: 3134488620 – 3158739903.
Email: servijavsas@gmail.com

INGENIERA DE ALIMENTOS



HOJA DE VIDA
DATOS PERSONALES

TARJETA PROFESIONAL N° 702541482291TLM

NOMBRE	**MARIA CRISTINA**
APELLIDOS	**FORERO VARGAS**
IDENTIFICACION	**CC 36.178.885 de Neiva**
PROFESION	**INGENIERA DE ALIMENTOS**
LUGAR DE NACIMIENTO	**BOGOTA (Cundinamarca)**
ESTADO CIVIL	**CASADA**
LUGAR DE RESIDENCIA	**Calle 4 N° 7-83**
TELEFONO	3163569312
CORREO	macrifor44@hotmail.com

SERVIJAV S.A.S
Nit. 901.455.240-2
315 873 99 03
313 448 86 20

ESTUDIOS REALIZADOS

UNIVERSITARIOS	**UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD 2002 Neiva –Huila**
TITULO OBTENIDO	**INGENIERA DE ALIMENTOS**
UNIVERSITARIO	**UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD 1999 Neiva –Huila**
TITULO OBTENIDO	**TECNOLOGA EN ALIMENTOS**
SECUNDARIOS	**COLEGIO NOCTURNO ROJAS GARRIDO 1990 Neiva - Huila**
OTROS	**CURSO DE MERCADEO Y VENTA FUNDACION PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL HUILA 1992 Neiva-Huila**
	CURSO RECEPCIONISTA HOTELERA SENA – NEIVA 1980 Neiva-Huila
	DIPLOMADO EN COMERCIALIZACION Y EXPORTACIONES 2005 Neiva- Huila

SERVIJAV S.A.S
315 873 99 02
313 448 86 20

REFERENCIAS

ANA LILIA BERNAL
INGENIERA DE ALIMENTOS
DOCENTE UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

CONSTANZA VARGAS CASTELLANOS
INGENIERO DE PETROLEO
GERENTE COLESAM LTDA
(O988) 715984

JUAN PABLO VARGAS CASTELLANOS
INGENIERO DE PETROLEO
BAROID-HALLIBURTON
CELULAR (310) 6799056

MARIA CRISTINA FORERO VARGAS
CC. 36.178.885

SERVIJAV S.A.S
NIT 901 455 240 - 7
315 873 99 03
313 448 86 20

INGENIERA DE ALIMENTOS



SERVIJAV S.A.S
NIT. 901.455.240-7
315 873 89 03
313 448 86 20

Nit: 901455240-2
Tel: 313 448 8620 - 315 873 9903
Correo: SERVIJAVSAS@GMAIL.COM

SERVIJAVS.A.S

SERVIJAV S.A.S.
NIT. 901.455.240-3
Cel: 315 8739903 - 313 4488620

CERTIFICA

MARZO 18– 2022.

SERVIJAVS.A.S

NOMBRE ESTABLECIMIENTO	EVENTOS Y CATERING GCDB.	
PROPIETARIA	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	NIT-36.147.801-6.
INTENSIDAD HORARIA	10 HORAS RESOLUCION 2674-2013	8PM.
COMUNA	7	CEL- 3204113279.
DIRECCION	CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA.	

ITEM	IDENTIFICACION	NOMBRE
1	83.117.139	ILDEFONSO ESQUIVEL ORDOÑEZ
2	80.115.450	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO
3	1.079.175.951	MARIA JURLETH TRUJILLO SERRANO
4	36.308.079	ANGIE MARCELA PARRA VANEGAS
5	1.075.236.693	DIANA LORENA CACHAYA
6	36.157.534	MARIA JOVA TRUJILLO ESCOBAR
7	36.147.801	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
8	7.693.972	JHON LEONARDO BEDOYA
9	1.079.182.387	LEIDY CATERINE CASTRO CORREDOR
10	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO
11	1.079.178.268	JENNYFDFER MARTINEZ
12	1.004.062.858	JAIDER NARVAEZ
13	1.079.172.363	ROCIO TOBAR ALVARADO
14	1.007.704.742	KAREN JULIETH TRUJILLO CASTRO
15	1.079.174.600	YULY LORENA PENAGOS

Definición del alimento que se elabora, clasificación por valor nutritivo y por riesgos. Perfil del manipulador de alimentos, requisitos de capacitación de salud y hábitos higiénicos. factores de riesgos físicos y bacteriológicos. Definición de los alimentos perecederos semiperecederos y no perecederos.

Establecer las enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS.

Que es inocuidad, contaminación cruzada ,plan de saneamiento básico limpieza y desinfección, control de residuos sólidos y líquidos, control de roedores y abastecimiento de agua potable rotulado y empacado, normas de vigencia de los alimentos.

Buenas prácticas de manufacturas definición y explicación y en qué consisten y para qué sirven. Normas sobre vigencia de los alimentos control de la temperatura y Lote.

VALIDO 1 AÑO.

SERVIJAV S.A.S
NIT. 901.455.240-3
315 873 99 03
313 448 86 20

JESUS ARLEY VARGAS.

JESUS ARLEY VARGAS.
REPRESENTANTE LEGAL.
CEL-3134488620-3158739903.

MARIA CRISTINA FORERO V.
TP.70254148229 TLM.
CAPACITADORA.


K
EXTINTOR
CLASE K
PARA USO EN FUEGOS DE COCINA


VENTA, RECARGA Y MANTENIMIENTO
DE TODA CLASE DE EQUIPOS CONTRA INCENDIO
Calle 14 No. 7-37 Tel. 8745022 Cel. 3196
email: seguridadjuan@yahoo.es
Neiva - Huila - Colombia
SERVICIO A DOMICILIO 8745022
ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC
2022
2023

	PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO	**CDBG-PR-01** **Versión: 2**

INTRODUCCION

La contaminación microbiana es la causante de muchas enfermedades graves e incluso fatales y son causadas por la contaminación de los productos o alimentos, en cualquier fase del proceso de Recepción, prepa-ración y almacenamiento causada por diferentes factores como el deficiente manejo de basuras, la deficiente higienización de baños e instalaciones, entre otros.
La empresa **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, cumple con lo establecido en la ley 9 de 1979, el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, y Resolución 2674 de 2013 por la cual se actualiza la normatividad legal vigente que incluye el **PLAN DE SANEAMIENTO** con sus respectivos programas.

1. Programa de Limpieza y Desinfección
2. Programa de Manejo de Desechos.
3. Programa de Control de Plagas.
4. Programa de Abastecimiento de Agua.

La empresa **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** cumplirá con las normas vigentes sobre procesamiento, almacenamiento, empaque, producción y distribución de Alimentos, garantizando la inocuidad y la acepta-bilidad organoléptica de los mismos
.
A continuación se presenta el esquema de los programas implementados por la empresa

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

1.1 OBJETIVO

Establecer el procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes, materias primas y superficies que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos, en los centros de alimentación **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**

1.2 ALCANCE

Aplica para todos los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**

1.3. DEFINICIONES

Desinfección: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias, en contacto con el alimento, con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Limpieza: Es el proceso de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Aspersión: Método utilizado para desinfectar las áreas de la planta o el restaurante en forma de lluvia con atomizador, dejando secar al ambiente. No se enjuaga.

Desinfectante: Sustancia química que reduce la cantidad de microorganismos a cantidades mínimas que no son dañinas a las personas. 1

Detergente: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente, usualmente agua, en una operación de lavado.

Dilución: Adicionar una sustancia a otra para disminuir su concentración. El diluyente universal es el agua.

Enjuague: Proceso de eliminación de los detergentes y la suciedad por medio de agua

Suciedad: Todo residuo alimenticio indeseable, tanto de naturaleza orgánica, como inorgánica que permanece en las superficies, equipos o utensilios.

Hojas de seguridad de productos químicos: (MSDS – Machine safety data sheet) Documentos de origen externo suministrados por los proveedores, de los productos químicos usados en la operación, los cuales contienen la información referente a componentes, propiedades físicas y químicas de materiales y las medidas a tomar en caso de emergencia por ingesta, quemadura, incendio etc.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

POES: Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, incluyen procedimientos de limpieza y desinfección, control integrado de plagas, manejo de residuos líquidos y sólidos, abastecimiento de agua.

Verificación: Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

1.4. REQUISITOS LEGALES

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

Capítulo VI. Saneamiento. Articulo 28.- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

Articulo 29.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

a. Programa de Limpieza y desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

Capítulo VI. Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección: los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

1.5. RESPONSABILIDADES

Gerente general: Aportar el recurso económico y herramientas necesarias de forma eficiente para la implementación y ejecución del Procedimiento de Limpieza y Desinfección.

Área de Calidad: Documentar, implementar, verificar, coordinar y supervisar el cumplimiento de las actividades planeadas para el desarrollo del Procedimiento de Limpieza y Desinfección.
Capacitar al personal técnico y operativo que ejecuta el Procedimiento de Limpieza y Desinfección.
Verificar la implementación y ejecución del Procedimiento de Limpieza y Desinfección.

Área de Compras: Gestionar y permitir el suministro a tiempo de los insumos requeridos para desarrollar los Procedimientos de Limpieza y Desinfección.

Área Administrativa: Verificar las condiciones de limpieza y desinfección de materias primas, superficies que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos dentro de los servicios de alimentación.

Colaboradores: Ejecutar los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos, de manera que las materias primas y superficies que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos, no generen riesgo de contaminación ni atenten contra la inocuidad del producto.

1.6. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUISTOS GENERALES

Los procedimientos de limpieza y desinfección se clasifican en:
Pre-operacionales: son las actividades de limpieza y desinfección, que se realizan antes de iniciar las operaciones del servicio de alimentación.
Operacionales: son las actividades de limpieza y desinfección, que se realizan durante las operaciones del servicio de alimentación.

Listado: Se realiza un listado por áreas, donde se relacionan las estructuras, equipos, utensilios, y frecuencia de limpieza y desinfección.

Selección de productos químicos: Se realiza la selección de los productos utilizados para realizar la limpieza y desinfección.

Para esta selección se tiene en cuenta:
Los productos químicos, estén aprobados para usarlos en la industria de alimentos.
Tipo de suciedad a remover (orgánica o inorgánica)
Tipo de superficie o equipo a limpiar (acero inoxidable, galvanizado, plástico, etc.).
Acción mecánica, acción química, temperatura y tiempo de acción de cada producto químico (detergente y desinfectante).

Selección de equipos y utensilios: Se realiza selección de los equipos y utensilios para realizar las actividades de limpieza y desinfección, entre estos se encuentran:

Atomizadores.
Probetas plásticas o medidores.
Baldes de colores por áreas.
Escobas, cepillos, escurridores, espátulas de colores por áreas.
Esponjillas.
Paños absorbentes o toallas desechables.
Mangueras y pistolas.

Almacenamiento: Se define el área de almacenamiento para los productos químicos de limpieza y desinfección.

Para este almacenamiento se cuenta con sitios definidos en los servicios de alimentación como son:
El almacén y/o gabinete de productos químicos.
El cuarto y/o área de insumos y utensilios de limpieza y desinfección.

Requisitos del personal: El personal responsable de los Procedimientos de limpieza y desinfección, cumple con las siguientes condiciones:

Requerimientos en cuanto al estado de salud, para laborar como manipuladores de alimentos.
Un proceso de capacitación continuado, como manipulador de alimentos con énfasis en limpieza y desinfección de materias primas y superficies que entran en contacto directo e indirecto con el alimento.
Equipo de protección personal para realizar las actividades de limpieza y desinfección: Gafas de seguridad, tapabocas, guantes de nitrilo, botas de pvc.

Precauciones de seguridad:

Pre-operacionales:

- Antes de iniciar las actividades de limpieza y desinfección con productos químicos, se verifica que no haya materias primas o producto terminado en las áreas que se van a limpiar y desinfectar.
- Se cubren motores, tableros, controles y enchufes, con bolsas plásticas para proteger al operario de accidentes y para evitar entrada de agua en los equipos.
- Los colaboradores utilizan el equipo de protección personal, para evitar el contacto directo de los productos químicos con piel, mucosas y ojos.
- No se mezclan detergentes y desinfectantes en los mismos recipientes, ya que provocan reacciones químicas y generan vapores o gases tóxicos, que afectan la salud del personal.

Operacionales

- Evitar el contacto directo de la piel y los ojos con detergentes y desinfectantes.

Frecuencia de los Procedimientos de limpieza y desinfección:

- La frecuencia de limpieza y desinfección para cada superficie está determinada en Anexo 1.
- Los procedimientos de limpieza y desinfección se realizan antes de iniciar el proceso y durante las operaciones.
- Durante los intervalos de producción se realiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, que entran en contacto directo con el alimento.
- Cuando la producción se interrumpe por más de un día, antes de comenzar con el proceso, se limpia y desinfecta las áreas, equipos y utensilios correspondientes.

Preparación de las sustancias de limpieza y desinfección:

- La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se realizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante, y se encuentran en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.
- Los implementos para preparar las soluciones detergentes y desinfectantes, están limpios y desinfectados para prevenir cualquier contaminación.
- Debe utilizarse los EPPS establecidos en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

Procedimiento general de limpieza

Pre-operacional:

- Se preparan los implementos necesarios para la limpieza: medidores, escobas, cepillos, esponjas, paños, escurridores, baldes, etc.
- Se prepara la solución detergente a utilizar, de acuerdo a lo establecido en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.
- Primero se realiza una limpieza en seco de las superficies, equipos y de los pisos, con el fin de retirar los residuos sólidos orgánicos (cascaras, semillas, etc.) e inorgánicos
- Se colocan en los recipientes identificados para cada tipo de residuo.
- Se desconectan equipos, se desarman si es necesario equipos y utensilios, y las partes se colocan en un recipiente, para luego ser lavadas y desinfectadas individualmente.
- Se cubren motores, tableros, controles y enchufes, con bolsas plásticas.
- Se enjuaga con suficiente agua de arriba hacia abajo, el lugar o superficie a limpiar.
- Se esparce la solución de detergente de arriba hacia abajo, sobre la superficie a limpiar.
- Se estrega con una escoba, cepillo o esponjilla limpias de arriba hacia abajo, la superficie a limpiar.
- Se deja actuar el detergente de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta.
- Se enjuaga con suficiente agua de arriba hacia abajo, asegurándose de que todo el detergente se elimine.
- Luego del enjuague se observa detenidamente el lugar o superficie que se limpió, para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de encontrar suciedad visible, se repite la operación hasta que quede completamente limpio.

Operacional:

- Enjuague con abundante agua la superficie a lavar.
- Aplique jabón y estregue la superficie (cuando aplique).
- Enjuague con abundante agua.
- Se prepara la solución detergente a utilizar, de acuerdo a lo establecido en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

Procedimiento general de desinfección

Pre-operacional:

- Se verifica que la superficie está limpia, si se encuentra suciedad visible se limpia nuevamente.

- Se prepara la solución desinfectante de acuerdo a la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.
- Se aplica la solución desinfectante y se deja actuar. El tiempo varía dependiendo de la sustancia, la dosis, la concentración y las recomendaciones del fabricante (normalmente 1, 2, 5 ó 10 minutos).
- Se enjuaga si el desinfectante lo requiere.
- Cuando no se enjuaga, se deja secar al aire, pero se escurre el agua que quede empozada en los pisos.

Operacional:

- Introduzca el utensilio previamente lavado en la solución desinfectante.
- Verifique que la superficie de corte es sumergida totalmente en la solución desinfectante.
- Saque el utensilio.
- Se prepara la solución desinfectante con base en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección

1.7 Control de los POES:

El control se realiza de dos formas:

Control pre-operacional: que consiste en verificar antes de empezar la producción, que las áreas cumplan con las condiciones de limpieza y desinfección.
Los hallazgos encontrados se registran en los formatos. Si durante esa revisión se encuentra alguna desviación, no se autoriza el inicio de las operaciones de producción hasta que los ambientes, superficies que entran y no entran en contacto directo con el alimento, cumplan con lo establecido.
Responsable: Jefe de planta, administrador, nutricionista según aplique la operación.

Control Operacional: que consiste en verificar durante la producción, que los ambientes, superficies que entran y no entran en contacto directo con el alimento en el proceso de producción de alimentos y despachos cumplan con las condiciones de limpieza y desinfección.

Los hallazgos encontrados se registran en los formatos. Si durante esa revisión se encuentra alguna desviación, se toman las acciones correctivas, para garantizar la higiene de los procesos.
Responsable: Jefe de planta, administrador, nutricionista según aplique la operación.

1.8 CODIGO DE COLORES IMPLEMENTOS

GUANTES

COLOR	USO
AMARILLOS	Alistamiento de materias primas para servicios de alimentos.
VERDES	Se emplean para el manejo de productos, sustancias y soluciones químicas (L+D). Lavado de Ollero, Menaje, Contenedores y Canastillas. Nota: Al terminar operación se deben lavar y antes de iniciar operación se deben desinfectar.
NEGROS	Se emplean únicamente en los procesos de limpieza de área y lavado de traperos. Se deben almacenar en el cuarto de elementos de Aseo.

TRAPEROS, ESCOBAS, BALDES

COLOR	AREA
AMARILLO	Almacén, Área de producción.
AZUL	Cuarto de basuras, Baños, Vestier.
ROJO	Comedor, Zonas comunes, exteriores, oficinas.

TABLAS DE PICAR

COLOR	USO
VERDE	Alimentos cocidos, pastas, quesos, pan y similares.
ROJA	Exclusiva para frutas y verduras.
AMARILLA	Carnes blancas (Aves).
AZUL	Pescados y mariscos.
BLANCA	Carnes rojas.

1.9. MONITOREO

Se realiza mediante auditorías internas de la gestión documental (registros), verificación y el plan de muestreo de cada centro de servicio.

1.10. REGISTROS

REGISTRO	QUIÉN ARCHIVA	DÓNDE ARCHIVA	CÓMO ARCHIVA	TIEMPO	DESCARTE
Tabla de sustancias de limpieza y desinfección	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto
Cronograma de limpieza y desinfección	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto
Verificación POES	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto
Verificación POES vehículos	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto

1.11. VALIDACIÓN

El programa de limpieza y desinfección se valida con los resultados del plan de muestreo de superficies, manipuladores, ambientes y productos terminados.

1.12. ANEXOS

ANEXO 1. SUPERFICIES, EQUIPOS, Y UTENSILIOS POES

Tabla 1. Equipos y superficies por áreas

Área(s)	Equipos, superficies	Frecuencia de L+D
Comunes y en general	Techos, lámparas	Semanal
	Paredes, ventanas, puertas y pisos	Diario
	Desagües, rejillas	Diario
	Cortinas	Diario
Baños	Lavamanos	Diario
	Dispensadores (jabón líquido, toallas de manos, papel higiénico)	Diario
	Papeleras	Diario
	Sanitario	Diario
	Orinales	Diario
Vestiere	Lockers	Diario
Lava botas	Poceta	Diario
	Cepillo	Diario
Recepción de materias primas e insumos	Paredes, puertas, pisos	Diario
Almacén	Estanterías	Diario
Cuarto(s) y/o nevera(s) refrigeración, congelación	Cortinas	Diario
	Estanterías	Diario
	Techos, lámparas, paredes, puertas y pisos	Semanal
	Difusores	Mensual
	Cortinas	Diario
Cocina caliente	Campana	Diario
	Estufas, planchas, parrillas	Diario
	Marmita	Diario
	Horno	Diario
	Mesas y mesones	Diario
	Pocetas	Diario
	Mesas, mesones	Diario

Cocina fría	Licuadora	Diario
	Cutter	Diario
	Pocetas	Diario
	Canecas con tapa	Diario
Alistamiento	Mesas y mesones	Diario
	Pocetas	Diario
Lavado	Mesas y mesones	Diario
	Pocetas	Diario
	Máquina lavavajillas	Diario
Comedor	Mesas y sillas	Diario
	Contenedores y/o canecas	Diario
	Línea de servicio	Diario
	Canecas con tapa	Diario
	Caneca con tapa	Diario
Cuarto de residuos sólidos	Paredes, puertas y pisos	Diario
	Canecas y tapas	Cada que se desocupen
Oficina	Pisos, puertas y ventanas	Diario
	Escritorios	Diario
	Paredes	Semanal
Vehículos transporte de alimentos	Techo	Diario
	Paredes	Diario
	Pisos y estibas	Diario
	Exteriores	Diario
Canastillas	Parte interna y externa	Diario
Ambientes (áreas de proceso, áreas de tránsito y ascensores)	Ambiente de áreas (Desinfección)	Diario (3 veces/día)

Tabla 2. Superficies y utensilios

Superficies y Utensilios	Frecuencia de L+D
Manos	Al ingresar a áreas de producción, al cambiar de actividad, al utilizar baños.
Tablas	Al cambiar de actividad
Cuchillos, chairas, pelapapas	Al cambiar de actividad
Espátulas	Al cambiar de actividad
Pinzas	Al cambiar de actividad
Escurridores	Al cambiar de actividad
Atomizadores	Diario
Rallador	Al cambiar de actividad
Ollas	Diario
Vajilla	Diario
Vasos, pocillos	Diario
Bandejas	Diario
Cubiertos	Diario
Escobas, recogedores, escurridores, trapeadores, baldes.	Diario
Esponjillas, dosificadores.	Al finalizar actividades
Guantes	Al finalizar actividades
Delantales y/o petos	Al finalizar actividades
Botas	Al ingresar a área de proceso, al finalizar actividades.

Tabla 3. Materias primas

Materias primas	Limpieza	Tiempo desinfección (enjuague posterior)
Enlatados	Paño húmedo retira suciedad visible	10 minutos
Empaques (carnes y derivados cárnicos, derivados lácteos, pulpas)	Chorro de agua Paño húmedo retira suciedad visible	10 minutos
Huevos	Esponjilla y agua	2 minutos
Frutas cáscara dura	Esponjilla y agua	10 minutos
Frutas cáscara blanda	Agua a presión	5 minutos
Frutas sin cáscara	Agua a presión	5 minutos
Verduras cáscara dura	Esponjilla y agua	10 minutos
Verduras cáscara blanda	Agua a presión	5 minutos
Vegetales en hoja	Agua a presión	5 minutos

ANEXO 2. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE SERVICIO

AREA DE SERVICIO (BAÑO DE MARÍA)			
Área	Servicio de alimentos, cafetería,		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de línea de servicio		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos
Limpieza	Retirar los azafates de la línea de servicio. Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la línea de servicio. Drenar el agua o retirarla con ayuda de un recipiente. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente, Enjuagar y secar.	

Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al el interior y exterior de la línea de servicio.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA CALIENTE

PLANCHA/PARRILLA			
Área	Cocina caliente		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de plancha/parrilla		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos	

Limpieza	Verificar que la plancha/parrilla esté apagada y fría. Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la plancha/parrilla. Humedezca todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la plancha/parrilla.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

ESTUFAS			
Área	Cocina caliente		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estufa(s)		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	**Diario**		
Frecuencia de monitoreo	**Diario**		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos
Limpieza	Verificar que la estufa esté apagada y fría. Cerrar el paso del gas. Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la estufa. Retirar parrillas, fogones y bandejas recolectoras de grasa. Humedezca todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies incluyendo bandejas recolectoras de grasa. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño. Armar estufa.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la estufa.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.	

MARMITAS			
Área	Cocina caliente		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de la marmita		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis

Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Apagar la marmita. Dejar enfriar. Cerrar paso de gas. Retirar residuos con esponjilla. Humedezca toda las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la marmita.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES (F-PGC08-03).	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

FREIDORAS	
Área	Cocina caliente
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de freidoras
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ

	PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO	**CDBG-PR-01** **Versión: 2**

Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos

Limpieza	Verificar que la las freidoras esten apagadas y fría. Retirar el aceite los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de las freidoras. Humedezca toda la superficie. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la plancha/parrilla.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.

	PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO	**CDBG-PR-01** **Versión: 2**

CAMPANA			
Área	Cocina caliente		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de campana		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Semanal		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo con mango extensor, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	40 minutos
Limpieza	Verificar que la campana esté apagada. Bajar todas las ventanas de la campana y lavar Humedezca todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. 5 Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la campana.	

Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA FRIA

LICUADORA (INDUSTRIAL Y/O CONVENCIONAL)			
Área	Cocina fría		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de la licuadora		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder SST		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	

Limpieza	Desconectar equipo. Desarmar cuando aplique (licuadora convencional) Retirar residuos con agua. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta informació.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

PROCESADOR DE VEGETALES/CUTTER			
Área	Cocina fría y/o alistamiento		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección del procesador de vegetales/cutter		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante	
EPP´S	Utensilios o	Tiempo requerido	

	equipos	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Apagar el equipo. Desconectar. Cubrir el enchufe Retirar cuchillas y/o discos. Retirar recipiente cuando aplique. Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla. Humedezca todas las superficies del equipo y de los discos. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies del equipo y de los discos. Estregar interna y externamente superficies del equipo. Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE PREALISTAMIENTO

PELA PAPAS	
Área	Cocina fría y/o alistamiento
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección del pela papas
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
Frecuencia de operación	**Diario**
Frecuencia de monitoreo	**Diario**
Productos requeridos	

Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias.
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Apagar el equipo. Desconectar. Cubrir el enchufe Retirar cuchillas y/o discos. Retirar recipiente cuando aplique. Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla. Humedezca todas las superficies del equipo y de los discos. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies del equipo y de los discos. Estregar interna y externamente superficies del equipo. Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en	

DESPULPADORA			
Área	Cocina fría y/o alistamiento		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección del pela papas		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	**Diario**		
Frecuencia de monitoreo	**Diario**		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias.
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Apagar el equipo. Desconectar. Cubrir el enchufe Retirar el tamiz Retirar recipiente cuando aplique. Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla. Humedezca todas las superficies del equipo y de los discos. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies del equipo y de los discos. Estregar interna y externamente superficies del equipo.		

	Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa. Secar con ayuda del paño.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en

MESAS/LAVAMANOS			
Área	Áreas de pre alistamiento		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de mesas/mesones.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias FPGC08-01
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	

Limpieza	Retirar elementos. Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies (mesón, parte inferior, bordes, y patas). Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies (mesón, parte inferior, bordes, y patas) de las mesas/mesones. Estregar con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante. Secar con un paño limpio y seco.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES (F-PGC08-03).
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

CANASTILLAS			
Área	Áreas de proceso		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de canastillas.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias

Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la canastilla. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la canastilla. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.		
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.		
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.		

ESTIBAS	
Área	Áreas de proceso / Almacén
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estibas.
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
Frecuencia de operación	Diario
Frecuencia de monitoreo	Diario
Productos requeridos	

Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos

Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la estiba. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estiba. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

TABLAS	
Área	Áreas de proceso.
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de tablas.
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	

Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Retirar elementos. Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la tabla. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la tabla. Estregar con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.	
Desinfección	Sumergir las tablas en el recipiente con la solución desinfectante. (Cuando aplique) Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. (Cuando aplique)	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

UTENSILIOS DE COCINA (CUCHILLOS, PINZAS, ESPÁTULAS, PELAPAPAS, RALLADORES, MEDIDORES,)			
Área	Áreas de proceso / Cafetería		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de utensilios de cocina.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies y uniones de los utensilios. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de los utensilios. Estregar incluyendo uniones y puntos muertos de los utensilios con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.		
Desinfección	Sumergir los utensilios en el recipiente con la solución desinfectante.		

Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

DESAGÜES, SIFONES, DRENAJES, REJILLAS.			
Área	Áreas de proceso / Cafetería		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de desagües, sifones, drenajes, rejillas.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias FPGC08-01
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Escoba, cepillo, balde, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	

Limpieza	Retirar residuos sólidos y depositar en recipiente con tapa. Retirar rejillas. Humedecer desagües, sifones, drenajes, rejillas. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre desagües, sifones, drenajes, rejillas. Estregar con cepillo y/o escoba. Enjuagar la solución desengrasante.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES (F-PGC08-03).
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

OLLAS, SARTENES, CALDEROS			
Área	Áreas de proceso / Cafetería		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de ollas, sartenes, calderos.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies incluyendo manijas. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies. Estregar todas las superficies con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.	
Desinfección	Sumergir las ollas, sartenes y calderos en el recipiente con la solución desinfectante. (Cuando aplique). Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. (Cuando aplique)	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

ESTANTERIAS			
Área	Áreas de proceso		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estanterias.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.

Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la estanteria. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estanteria. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE CUARTOS FRIOS

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE CUARTOS FRIOS NEVERA DE CONGELACIÓN	
Área	Área Cuartos fríos y de proceso
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de neveras congelación
Responsable de la operación	Almacenista y Auxiliar de limpieza y aseo

	PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO	**CDBG-PR-01** **Versión: 2**

Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
Frecuencia de operación	Diario
Frecuencia de monitoreo	Diario

Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos

Limpieza	Limpiar pisos y paredes de los congeladores. Aplicar la solución limpiadora desengrasante en puertas y por el piso de la nevera de congelación y/o refrigeración Estregar puertas y pisos. Retirar solución desengrasante con un paño húmedo.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior de la nevera de congelación.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

	PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO	**CDBG-PR-01** **Versión: 2**

NEVERA DE REFRIGERACION			
Área	Área Cuartos fríos y de proceso		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de neveras congelación		
Responsable de la operación	Almacenista y Auxiliar de limpieza y aseo		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Limpiar pisos y paredes de los congeladores. Aplicar la solución limpiadora desengrasante en puertas y por el piso de la nevera de congelación y/o refrigeración Estregar puertas y pisos. Retirar solución desengrasante con un paño húmedo.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior de la nevera de congelación.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

	PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO	**CDBG-PR-01** **Versión: 2**

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMAY BODEGA

ESTANTERIAS			
Área	Áreas de recepción de materia y prima y bodega de Abarrotes		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección.		
Responsable de la operación	Almacenista		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Retirar elementos. Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies. Estregar con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.	

Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies. Secar con un paño limpio y seco.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

ESTIBAS			
Área	Áreas de proceso / Almacén		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estibas.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	

Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la estiba. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estiba. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

BÁSCULA			
Área	Áreas de proceso / Almacén		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de básculas .		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista.		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Apague y desconecte la báscula (cuando sea electrónica). Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer un paño con solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies. Retirar solución limpiadora con un paño húmedo. Secar con un paño limpio y seco.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

2. PROGRAMA DE MANEJO DE DESECHOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

2. OBJETIVO

2.1 Objetivo General

Documentar la disposición y el manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos generados en el centro de servicio de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, dando cumplimiento a los lineamientos de la normatividad vigente.

2.1.1 Objetivos Específicos

- Identificar las instalaciones y elementos para la disposición y el manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos

- Establecer los procedimientos para la separación, recolección, conducción, transporte interno y disposición final de los residuos generados.

- Contribuir con la inocuidad del producto a través del manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos producidos en las operaciones.

- Disminuir el impacto ambiental por la contaminación que generan los residuos líquidos y sólidos resultantes de las operaciones realizadas.

2. ALCANCE

Aplica para los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS.** Incluye todas las áreas y procesos donde se generen residuos líquidos y sólidos.

Este programa describe desde los sitios de generación de los residuos hasta el manejo, almacenamiento, entrega y disposición final de los mismos.

2.3. DEFINICIONES

Aceite vegetal de fritura usado: Se entiende por aceite vegetal de fritura usado aquel producto lípido desnaturalizado por su utilización con altas temperaturas, generado en los establecimientos indicados en el presente Acuerdo, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo modificaciones en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman. Por cambiar las características fisicoquímicas del producto de origen a este residuo se lo llamará Residuo de Aceite Vegetal de Fritura Usado.

Afluente: Corriente o flujo entrante de agua residual de un sistema de tratamiento de aguas residuales.

Aprovechamiento: Es la utilización de residuos mediante actividades tales como separación en la fuente, recuperación, transformación y reuso de los mismos, permitiendo la reincorporación en el ciclo económico y productivo con el fin de generar un beneficio económico y social y de reducir los impactos ambientales y los riesgos a la salud humana asociados con la producción, manejo y disposición final de los residuos.

Bioseguridad: Son las prácticas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo que pueda llegar a afectar la salud o la vida de las personas o pueda contaminar el ambiente.

Contaminación cruzada: proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud.

Cultura de la No Basura: Es el conjunto de costumbres y valores tendientes a la reducción de las cantidades de residuos generados por cada uno de los habitantes y por la comunidad en general, así como al aprovechamiento de los residuos potencialmente reutilizables.

Desactivación: Es el método, técnica o proceso utilizado para transformar los residuos hospitalarios y similares peligrosos, inertizarlos, si es el caso, de manera que se puedan transportar y almacenar, de forma previa a la incineración o envío al relleno sanitario, todo ello con el objeto de minimizar el impacto ambiental y en relación con la salud. En todo caso, la desactivación debe asegurar los estándares de desinfección exigidos por los Ministerios del Medio Ambiente y Salud.

La desactivación dentro de las áreas o ambientes internos del servicio de salud, debe ser ejecutada por el generador; la desactivación fuera de las áreas internas del servicio de salud y dentro de la institución, podrá ser ejecutada por particulares y en todo caso dentro de las instalaciones del generador.

Disposición final controlada: Es el proceso mediante el cual se convierte el residuo en formas definitivas y estables, mediante técnicas seguras.

Generador: Es la persona natural o jurídica que produce residuos hospitalarios y similares en desarrollo de las actividades, manejo e instalaciones relacionadas con la prestación de servicios de salud, incluidas las acciones de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación; la docencia e investigación con organismos vivos o con cadáveres; los bioterios y laboratorios de biotecnología; los cementerios, morgues, funerarias y hornos crematorios; los consultorios, clínicas, farmacias, centros de pigmentación y/o tatuajes, laboratorios veterinarios, centros de zoonosis, zoológicos, laboratorios farmacéuticos y de producción de dispositivos médicos. .

Gestión: Es un conjunto de los métodos, procedimientos y acciones desarrollados por la Gerencia, Dirección o Administración del generador de residuos hospitalarios y similares, sean estas personas naturales y jurídicas y por los prestadores del servicio de desactivación y del servicio público especial de aseo, para garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente sobre residuos hospitalarios y similares.

Gestión integral: Es el manejo que implica la cobertura y planeación de todas las actividades relacionadas con la gestión de los residuos hospitalarios y similares desde su generación hasta su disposición final.

Incineración: Es el proceso de oxidación térmica mediante el cual los residuos son convertidos, en presencia de oxígeno, en gases y restos sólidos incombustibles bajo condiciones de oxígeno estequiometrias y la conjugación de tres variables: temperatura, tiempo y turbulencia. La incineración contempla los procesos de pirolisis y termólisis a las condiciones de oxígeno apropiadas.

Lodos: denomínese lodo a la suspensión de un sólido en un líquido proveniente de tratamiento de aguas, residuos líquidos u otros similares.

Similares –MPGIRH: Es el documento expedido por los Ministerios del Medio Ambiente y Salud, mediante el cual se establecen los procedimientos, procesos, actividades y estándares de microorganismos que deben adoptarse y realizarse en los componentes interno y externo de la gestión de los residuos provenientes del generador.

Minimización: Es la racionalización y optimización de los procesos, procedimientos y actividades que permiten la reducción de los residuos generados y sus efectos, en el mismo lugar donde se producen.

Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares PGIRH: Es el documento diseñado por los generadores, los prestadores del servicio de desactivación y especial de aseo, el cual contiene de una manera organizada y coherente las actividades necesarias que garanticen la Gestión Integral de los Residuos Hospitalarios y Similares, de acuerdo con los lineamientos del presente manual.

Precaución en ambiente: Es el principio según el cual cuando exista peligro de daño grave e irreversible, la falta de certeza científica absoluta no deberá utilizarse como razón para postergar la adopción de medidas eficaces para impedir la degradación del medio ambiente.

Precaución en salud: Es el principio de gestión y control de la organización estatal, empresarial y ciudadana, tendiente a garantizar el cumplimiento de las normas de protección de la salud pública, para prevenir y prever los riesgos a la salud de las personas y procurar mantener las condiciones de protección y mejoramiento continuo.

Prestadores del servicio público especial de aseo: Son las personas naturales o jurídicas encargadas de la prestación del Servicio Público Especial de Aseo para residuos hospitalarios peligrosos, el cual incluye entre otras, las actividades de recolección, transporte, aprovechamiento, tratamiento y disposición final de los mismos, mediante la utilización de la tecnología apropiada, a la frecuencia requerida y con observancia de los procedimientos establecidos por los Ministerios del Medio Ambiente y de Salud, de acuerdo a sus competencias, con el fin de efectuar la mejor utilización social y económica de los

recursos administrativos, técnicos y financieros disponibles en beneficio de los usuarios de tal forma que se garantice la salud pública y la preservación del medio ambiente.

Prestadores del servicio de desactivación: Son las personas naturales o jurídicas que prestan el servicio de desactivación dentro de las instalaciones del generador, o fuera del, mediante técnicas que aseguren los estándares de desinfección establecidos por los Ministerios del Medio Ambiente y de Salud de conformidad con sus competencias.

Prevención: Es el conjunto de acciones dirigidas a identificar, controlar y reducir los factores de riesgo biológicos, del ambiente y de la salud, que puedan producirse como consecuencia del manejo de los residuos de que trata el presente decreto, ya sea en la prestación de servicios de salud o cualquier otra actividad que implique la generación, manejo o disposición de esta clase de residuos, con el fin de evitar que aparezca el riesgo o la enfermedad y se propaguen u ocasionen daños mayores o generen secuelas evitables.

Recolección: Es la acción consistente en retirar los residuos hospitalarios y similares del lugar de almacenamiento ubicado en las instalaciones del generador.

Residuos Líquidos: se entiende por residuo líquido toda sustancia en estado líquido como resultado de los procesos de producción.

Residuos hospitalarios y similares: son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, generados por una tarea productiva resultante de la actividad ejercida por el generador. De conformidad con la clasificación establecida en el decreto 2676 de 2000.

Riesgo biológico: presencia de un organismo, o la sustancia derivada de un organismo, que plantea, sobre todo, una amenaza a la salud humana
.

Segregación: Es la operación consistente en separar manual o mecánicamente los residuos hospitalarios y similares en el momento de su generación, conforme a la clasificación establecida en el presente Decreto. (Decreto 2676 de 2000)

Sistema: Es el conjunto coordinado de componentes y elementos que actúan articuladamente cumpliendo una función específica.

Tratamiento: Es el proceso mediante el cual los residuos hospitalarios y similares provenientes del generador son transformados física y químicamente, con el objeto de eliminar los riesgos a la salud y al medio ambiente.

Tratamientos primarios: Son aquellos que permiten remover de las aguas residuales domesticas e industriales los contaminantes que pueden sedimentar, flotar o producir un aspecto estético desagradable.

Tratamientos secundarios: el objetivo de este tratamiento es remover la demanda biológica de oxigeno soluble que escapa al tratamiento primario, además de remover cantidades adiciónales de sólidos suspendidos, a través de procesos físicos químicos y biológicos.

Vertimientos líquidos: Cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

Verificación: Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

2. 4. REQUISITOS LEGALES

Normatividad sanitaria:

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

Capítulo VI. Saneamiento. Articulo 28.- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

Articulo 29.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:
b. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

Capítulo VI. Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los

procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

Desechos Sólidos: debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

Normatividad Ambiental:

Resolución 631 de 2015. Por la cual se establecen los parámetros y los valores máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones.

Decreto 3930 de 2010. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 9ª de 1979, así como el Capítulo II del Título VI -Parte III- Libro II del Decreto-ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos y se dictan otras disposiciones.

Decreto 4126 de 2005. Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 2676 de 2000, modificado por el Decreto 2763 de 2001 y el Decreto 1669 de 2002, sobre la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares.

Resolución 1164 de 2004. Por la cual se adopta el Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de los residuos hospitalarios y similares.

Decreto 2676 de 2000. Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos Biológicos y modificaciones de marzo del 2002.

Ley 430 de 1998. Por la cual se dictan normas prohibitivas en materia ambiental, referentes a los desechos peligrosos.

2.5. RESPONSABILIDADES

Gerente general: aportar el recurso económico para la implementación y aplicación del manejo de residuos líquidos y sólidos.

Área de Calidad: Elaboración, implementación, verificación y ajustes del programa, para asegurar la inocuidad del producto y disminuir el impacto ambiental y sanitario.

Área de Compras: Gestionar con el proveedor prestador del servicio el cumplimiento de los contractuales y la documentación legal establecida.

Área Administrativa: Verificar que las condiciones locativas, el personal y las actividades ejecutadas cumplan con lo establecido en el procedimiento dentro de los servicios de alimentación.

Colaboradores: Ejecutar las actividades descritas en el procedimiento de manejo de residuos líquidos y sólidos, de manera que no se genere riesgo de contaminación ni se atente contra la inocuidad del producto.

Cumplir con la correcta disposición de los residuos líquidos y sólidos, generados en sus áreas.

2. 6. PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS Y SÓLIDOS

2.6.1 COMPROMISO INSTITUCIONAL Y SANITARIO

Para **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, la protección del medio ambiente es una prioridad corporativa en todas sus actividades y servicios.
Desde el inicio de nuestras labores el objetivo es operar de manera eficiente y segura con el propósito de contribuir al desarrollo sostenible de nuestro entorno.
Es por esto que nos comprometemos a cumplir la legislación sanitaria y ambiental vigente, y nos esforzamos por incorporar tecnología y procesos ambientalmente limpios para la prevención de la contaminación, el mejoramiento continuo y la disposición adecuada de:

- Residuos líquidos y control de calidad de los vertimientos.
- Residuos sólidos.

2.6.2 DIAGNÓSTICO AMBIENTAL Y SANITARIO

El diagnóstico ambiental y sanitario de los tipos de residuos generados en centro de operaciones de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, se realiza con base en la clasificación del Decreto 2676 de 2000 y a la Resolución 1164 de 2002.
Este diagnóstico incluye:

- Vertimientos líquidos a la fuente receptora.
- Residuos No Peligrosos (Biodegradables, Reciclables, Inertes, Ordinarios),
- Tecnologías implicadas en la gestión de residuos
- Capacidad de respuesta ante situaciones de emergencia (Plan de contingencia)

2.6.3 MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS

Los residuos líquidos provenientes de servicios de alimentación se encuentran cargados principalmente de grasas, materia orgánica y algunas sustancias químicas biodegradables que son vertidas a los efluentes.

La peligrosidad de estos residuos radica en su contenido de microorganismos patógenos, materia orgánica y sustancias de interés sanitario, lo cual incide notoriamente en la calidad del efluente generado.

Para minimizar la cantidad de residuos vertidos al efluente, se debe instaurar tecnologías limpias y procedimientos que limiten la generación de vertimientos líquidos contaminantes, tales como buenas prácticas y barreras físicas, lo cual implica un adecuado manejo de los sólidos generados;: como la utilización de microorganismos para el tratamiento de aguas.

2.6.4 CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS LIQUIDOS

En la industria de servicios de alimentación se generan dos tipos de residuos líquidos, aceites vegetales de fritura y aguas residuales industriales (ARI). Las ARI se caracterizan por su alto contenido de grasas y carga orgánica que son de alta significación ambiental,

Las ARI resultantes se clasifican en:

Industriales: resultantes de la limpieza y desinfección de áreas de proceso, equipos, utensilios y carros de transporte utilizados en los servicios de alimentos.
Domésticas: generadas de las labores cotidianas del personal que labora en la empresa (Servicios sanitarios).

Tabla 1. Tipos de residuos líquidos generados en planta y servicios de alimentos .

TIPO DE RESIDUO LIQUIDO	CANT. GENERADA PROMEDIO	CARACTERISTICAS
Aceite usado (aceite vegetal de fritura)	N.A.	Generado en planta y servicios de alimentación.
Aguas Residuales Industriales: Aguas de limpieza y desinfección	N.A.	Generadas durante el proceso de lavado y desinfección de materias primas y las áreas de proceso.

Aguas Residuales Domésticas	N.A.	Generadas de las unidades sanitarias (lavamanos, lava botas y baños)

2.6.5 ACEITE USADO (ACEITE VEGETAL DE FRITURA): el aceite usado se origina de las actividades de fritura, los cuales se desechan por exceso de uso o exposición superior (quemados o ahumados).

Una vez se descarta el aceite para uso en las actividades de cocina, se deposita en recipientes plásticos rotulados con la leyenda ACEITE USADO, se almacena en el área de residuos sólidos hasta que se realice la entrega al proveedor que realiza la disposición de este residuo.

2.6.6AGUAS RESIDUALES INDUSTRIALES: Las aguas residuales industriales (ARI) se originan de las actividades de limpieza y desinfección de materias primas, maquinaria, equipos e instalaciones, y lavado de carros transportadores.

Dichas aguas son contaminadas por suciedad (tierra, polvo) de las frutas, verduras y tubérculos, grasas de las materias primas (carnes blancas y carnes rojas), lavado de maquinaria, equipos, utensilios e infraestructura, detergentes y desinfectantes biodegradables utilizados en las actividades de limpieza y desinfección.

2.6.7 AGUAS RESIDUALES DOMESTICAS: Las aguas residuales domésticas son aquellas generadas de unidades sanitarias (lava botas, lavamanos, sanitarios, orinales).

2.6.8 SEGREGACIÓN EN LA FUENTE

Tabla 2. Fuente de generación, clasificación, tratamiento y destino final de los residuos líquidos.

Fuente generación	**Clasificación de residuos líquidos**	**Tratamiento**	**Destino final**
Cocina caliente	Aceite usado	Producción de biodiesel	Producción de biodiesel
Cocina caliente	ARI	Rejillas y trampa de grasas	
Cocina fría			
Área de lavado			

Área Pre alistamiento			Alcantarillado
Unidades sanitaria (lava botas, lavamanos, orinales y sanitarios)	ARD	Cajas de registro	

ARD: Aguas residuales domésticas; ARI: Aguas residuales industriales.

2.6.8LAVADO DE TRAMPAS DE GRASA

Las trampas de grasa retienen la mayor parte de grasa, para evitar la obstrucción de la red de alcantarillado y aliviar mediante separación física de las aguas residuales domésticas o industriales su contenido de grasa. Se debe realizar cronograma de recolección, lavado y desinfección de estas.

Protocolos de lavado de trampas de grasa industriales (Aplica para trampas de grasas instaladas bajo pocetas o lavaplatos).

2.6.9 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

SEGREGACION EN LA FUENTE

La segregación en la fuente, es la base del proceso y consiste en la clasificación, recolección, conducción y transporte interno de los residuos sólidos hasta el sitio de almacenamiento de basuras o acopio de residuos sólidos.

Los recipientes para clasificar los residuos están ubicados en cada una de las áreas de administrativas y operativas de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS.** de acuerdo al tipo y cantidad de residuos generados. Los recipientes utilizados cumplen con las especificaciones de la resolución 1164 de 2002.

Fuentes de generación: Las fuentes de generación de residuos sólidos, son las áreas involucradas en los procesos administrativos y operativos

Tabla 3. Fuentes de generación y tipos de residuos sólidos.

FUENTES DE GENERACION	TIPO DE RESIDUOS
OFICINAS	Ordinarios (empaques de alimentos, cajas de jugos tetra pack). Reciclables (cartón, plásticos, papel)
COCINA CALIENTE, COCINA FRIA, ÁREA DE LAVADO	Biodegradables (residuos del alistamiento de frutas, verduras y tubérculos, residuos de descomide.) Ordinarios (toallas de manos desechables, empaques de materias primas)
ALMACEN	Reciclables (cartón, plásticos) Inertes y ordinarios (icopor)
UNIDADES SANITARIAS	Biodegradables (papel higiénico, toallas de manos desechables)

2.6.10 CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

La clasificación de los residuos sólidos, se realiza en canecas plásticas provistas de tapa, rotuladas con el tipo de residuo, y con bolsa plástica de acuerdo al código de colores vigente de normatividad colombiana de la Tabla 4.

Tabla 4. Código de colores para la clasificación de residuos sólidos

CLASE DE RESIDUO	COLOR Y ROTULO	CONTENIDO BÁSICO
Residuos Orgánicos Aprovechables	Color: Verde Rotulo: Residuos como Restos de comida	Residuos como Restos de comida, Desechos Agrícolas
Residuos No Aprovechables	Color: Negro Rotulo: Residuos como Papel higiénico, Servilletas, Papeles y cartones, contaminados con comida, Papeles metalizados	Residuos como Papel higiénico, Servilletas, Papeles y cartones, contaminados con comida, Papeles metalizados

Residuos Aprovechables	Color: Blanco Rotulo: Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales	Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales

NOTA: El color de las canecas puede variar según el cliente,

2.6.11MOVIMIENTO INTERNO Y ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS

El movimiento interno de los residuos consiste en recolectar, conducir y transportar internamente los residuos desde su sitio de generación hasta el sitio de almacenamiento.

La ruta de evacuación de residuos se encuentra en cada centro de servicio en medio físico.

2.6.12FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS

Tabla 5. Frecuencia de recolección de residuos generados

TIPO DE RESIDUO	CASINO	SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
Biodegradables (Orgánicos)	Martes- Miércoles- Jueves y viernes 6 am	*Según establezca el cliente.
Ordinarios	Martes Jueves Sábado 4 pm	*Según establezca el cliente
Reciclables	Martes Jueves- Sábado 3-4 pm	*Según establezca el cliente
Aceite usado	Viernes 6 am	Una vez se encuentre lleno el recipiente se envía. ** en los contratos que aplique

2.6.13 USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Dando cumplimiento al compromiso ambiental de protección y conservación del medio ambiente, los productos químicos utilizados para limpieza y desinfección son biodegradables.

2.6.14 SISTEMA DE DESACTIVACIÓN Y DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS

Tabla 6. Descripción de los residuos, desactivación, disposición y destino final de cada tipo de residuo.

TIPO DE RESIDUOS	DESCRIPCIÓN	DISPOSICIÓN	DESTINO FINAL
BIODEGRADABLES	Residuos de alimentos.*		
ORDINARIOS	Servilletas usadas, empaques de papel, icopor, papel higiénico, toallas de manos desechables,	Empresa recolectora de residuos E.S.P.	Relleno Sanitario
RECICLABLES	Papel, plástico, cartón, vidrio, chatarra, partes de equipos en desuso	TERCEROS (Empresa de Reciclaje)	Reciclaje
RESIDUOS LIQUIDOS	Aceite usado	Proveedor autorizado	Producción de biodiesel
	Aguas Industriales y domésticas	Alcantarillado	Planta de tratamiento de aguas residuales (PTAR)

2.6.15 DESCRIPCION DE LAS DESTINACIONES FINALES

Para dar cumplimiento al compromiso institucional y a la normatividad vigente, los residuos serán dispuestos de la siguiente manera:

- Los residuos Ordinarios, son entregados a la empresa prestadora de servicio público de aseo**,** ésta empresa realiza la recolección y dispone de éstos residuos en el relleno sanitario.
- Los residuos Reciclables, son entregados a una persona natural o jurídica dedicada al reciclaje, la cual realiza la recolección y dispone de éstos en el aprovechamiento industrial.
- Los residuos Biodegradables, son entregados al proveedor responsable de realizar la recolección y dispone de éstos residuos para compostaje.

NOTA: Los proveedores con los que se tiene convenio comercial para la disposición final de los residuos sólidos, cuentan con la autorización de los entes de control para realizar estas actividades.

- Los residuos líquidos: aguas industriales y domésticas son vertidas directamente en el alcantarillado; la disposición final del aceite usado es realizada por un proveedor autorizado por la entidad ambiental.

2.6.15 GESTION EXTERNA

La gestión externa de los residuos es realizada por terceros (empresa prestadora del servicio público de aseo, empresa prestadora del servicio de limpieza de trampas de grasas, empresa prestadora del servicio de recolección y disposición de residuos biodegradables y aceite usado).

2.6.16.1RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICION DE RESIDUOS

- **BIODEGRADABLES Y ACEITE USADO:** La recolección debe efectuarse por personal conocedor y capacitado en el manejo de residuos biodegradables y aceite usado, con la dotación y elementos de protección personal adecuados.
- **ORDINARIOS:** la recolección es realizada por la empresa pública de aseo, la cual se encarga de la disposición final de éstos residuos en el Relleno Sanitario. La frecuencia de recolección se realiza de acuerdo al cronograma que tiene establecido dicha empresa para atender la localidad o el municipio.
- **RECICLABLES:** la recolección y transporte de estos residuos es realizada por un proveedor encargado de reciclaje.

2.6.17 PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Residuos sólidos de áreas de proceso (cocina caliente, cocina fría, área de lavado):

El personal colaborador debe realizar las siguientes actividades:

- Durante las actividades de alistamiento de materias primas (frutas, verduras, tubérculos) deben depositar las cáscaras resultantes en canecas con tapa.
- Durante las actividades de preparación de alimentos y bebidas, debe realizarse barrido en seco de tablas, mesones y pisos de los residuos que se van generando, y deben depositarse en las canecas con tapa destinadas para tal fin.

- Al finalizar la jornada laboral realizar el barrido en seco de los residuos sólidos y deben depositarse en canecas con tapa, las que deben ser conducidas al área de residuos. Nunca se deben dejar ir por los desagües este tipo de residuos, ya que se afecta la calidad de los vertimientos.

Residuos sólidos de oficinas, unidades sanitarias, filtros sanitarios, almacenes, comedor, comedor, y puntos ecológicos:

El personal responsable del manejo de los residuos sólidos, diariamente debe realizar las siguientes actividades:

- Utilizar el EPP completo: Dotación de tela, protector de cabello, tapabocas, guantes de nitrilo y botas de caucho.
- Verificar el buen estado de la señalización, de los recipientes y de las tapas.
- Informar al Departamento de Calidad cuando falte una señal, un recipiente, una tapa, o cuando éstos se encuentren deteriorados.
- Revisar los recipientes, y retirar las bolsas que se encuentren llenas de residuos. Esta actividad debe realizarla dos veces en el día, según el horario establecido para evacuación de residuos sólidos.
- Retirar las bolsas que se encuentren llenas, y llevarlas al área de residuos sólidos.
- Lavar, desinfectar y secar los recipientes, según lo establecido en el procedimiento de limpieza y desinfección de canecas.
- Colocar bolsas limpias a los recipientes, recuerde que nunca se deben dejar recipientes sin bolsas, si no hay bolsas del mismo color del recipiente, utilice bolsa transparente.
- Diligenciar el registro, donde se indica la cantidad de residuos que se generan en cada área.

2.6.18 PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS:

2.6.18.1 LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASAS INDUSTRIALES:

2.6.18.2 ALMACENAMIENTO DE ACEITE USADO: el aceite usado debe depositarse en un recipiente con tapa, el cual debe estar identificado con el rotulo “ACEITE USADO”, este recipiente se ubica en el área de residuos.

2.6.19. MONITOREO

Con el fin de garantizar el cumplimiento se controla la cantidad de residuos generados dentro del establecimiento.

Parámetro: Cantidad de residuos sólidos generados/área

Frecuencia de control: Diariamente se registra el tipo y cantidad de residuos sólidos generados en el establecimiento, en el formato.
Mensualmente, se realiza un consolidado de los residuos sólidos generados en el establecimiento.

Parámetro: Limpieza de Trampas de grasas externas.
Frecuencia de control: Según el cronograma se realiza limpieza de trampas de grasas. (Aplica para planta y servicios de alimentos que tienen trampas de grasa fuera de las áreas de proceso).

Parámetro: Limpieza de Trampas de grasas industriales.
Frecuencia de control: Diariamente se realiza limpieza de trampas de grasas. Se registra en el formato. (Aplica para trampas de pesetas industriales) .

Parámetro: Caracterización de aguas residuales.
Frecuencia de control: Cada seis (6) meses debe realizarse el monitoreo de aguas residuales.

2.6.20 REGISTROS

REGISTRO	QUIÉN ARCHIVA	DÓNDE ARCHIVA	CÓMO ARCHIVA	TIEMPO	DESCARTE
Cronograma de limpieza de trampas de grasa	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Anual	Archivo muerto
Generación de residuos sólidos	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes actual/Mes anterior	Archivo muerto
Limpieza de trampas de grasa industriales	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes actual/Mes anterior	Archivo muerto

Ruta de evacuación de residuos sólidos	Líder de la operación	de Centro servicio	AZ de registros	Durante la duración del contrato.	Archivo muerto

2.6.21 VALIDACIÓN

El programa de manejo de residuos líquidos y sólidos se valida con los registros y las verificaciones realizadas en planta y servicios de alimentación.

3. CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

3.1. OBJETIVO

Establecer el procedimiento control integrado de plagas en los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., contribuyendo al mejoramiento de las condiciones sanitarias de las locaciones, de los procesos y a la inocuidad del producto.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Garantizar productos inocuos, evitando la contaminación de éstos por la presencia de plagas.
- Capacitar al personal en el control integrado de plagas, para minimizar el riesgo de focos de contaminación.
- Proteger las áreas de producción del posible ingreso de plagas por medio de barreras físicas y métodos químicos.
- Garantizar el cumplimiento y la eficacia del procedimiento control integrado de plagas.

3.3. ALCANCE

Aplica para todos los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., comprende las diferentes etapas del control integrado de plagas:

- Diagnóstico inicial de presencia de plagas en planta y servicios de alimentación.
- Caracterización de plagas.

- Documentación del procedimiento para el Control integrado de plagas.
- Capacitación del personal.
- Seguimiento continuo del programa Control integrado de plagas. .
- Verificación y evaluación del programa.

3.4 DEFINICIONES

ASPERSIÓN: Es un tipo de aplicación en la cual los productos líquidos usados para el control de plagas son diseminados en pequeñas gotas que alcanzan a llegar a ranuras, grietas y sitios de difícil acceso, el equipo usado para tal fin es una bomba de aspersión.

CEBO: Mezcla de un producto alimenticio con un producto Rodenticida para atraer y combatir las plagas.

PLAGA: Que vive en o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

COLONIZACIÓN: La colonización está fundamentada en las adaptaciones que presentan los organismos y que les permiten la dispersión para invadir nuevos hábitats; las especies o poblaciones que son colonizadoras, presentan una gran capacidad adaptativa.

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS: Estrategia que utiliza diferentes técnicas de control biológico, químico y físico, complementarios entre sí que tienen como prioridad evitar o reducir el daño que ocasiona una o más plagas.

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS Y/O VECTORES: Sistemas para combatir las plagas y/o vectores específicos que, en el contexto del ambiente asociado y la dinámica de la población de especies nocivas, utiliza todas las técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental adecuadas de la forma más compatible y elimina o mantienen la infestación por debajo de los niveles en que se producen o causan perjuicios económicos u ocasionen daños en la salud humana, en la sanidad animal o vegetal.
DESINFESTACIÓN: Procedimientos de erradicación de plagas encaminados a evitar la prevalecía de estas en los interiores de las áreas de elaboración.

DESINSECTACIÓN: es la acción de eliminar insectos, por medios químicos, físicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

DESRATIZACIÓN: Acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánico o químico.

FUMIGACIÓN: Se considerará como fumigación a las técnicas de saneamiento consistentes en la utilización de agentes químicos destinados al control de plagas y microorganismos de efectos nocivos para la salud del hombre.

GRADO DE INFESTACIÓN: Cantidad de población por unidad de metro cuadrado.

INFESTACIÓN: Presencia y multiplicación de plagas que puedan contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

INSECTICIDA: Producto para controlar las poblaciones de insectos.

PLAGA: Animales vertebrados e invertebrados, tales como aves, roedores, cucarachas, moscas y otros que pueden estar presentes en el establecimiento o sus alrededores y causar contaminación directa o indirecta al alimento, transportar enfermedades y suciedad a los mismos.

PLAGUICIDAS: Todo agente de naturaleza química, física o biológica que sólo en mezcla o en combinación, se utilice para la prevención, represión, atracción, o control de insectos, ácaros, agentes patógenos, nemátodos, malezas, roedores u otros organismos nocivos a los animales, o a las plantas, a sus productos derivados, a la salud o la fauna benéfica. La definición también incluye los productos utilizados como defoliantes, reguladores fisiológicos, feromonas y cualquier otro producto que a juicio de los Ministerios de Salud o de Agricultura se consideren como tales.

REPRODUCCIÓN: La reproducción es el proceso mediante el cual se generan nuevos seres vivos a partir de los organismos ya existentes.

RESIDUO: Cualquier sustancia especificada presente en alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales como consecuencia del uso de un plaguicida. El término incluye cualquier derivado de un plaguicida como productos de conversión, metabolitos y productos de reacción, y las impurezas consideradas de importancia toxicológica. El término "residuo de plaguicida" incluye tanto los residuos de procedencias desconocidas o inevitables (por ejemplo, ambientales), como los derivados de usos conocidos de la sustancia química.

RIESGO: Probabilidad de que un plaguicida cause un efecto nocivo en las condiciones en que se utiliza.

RODENTICIDA: Producto químico utilizado para el control de roedores.

TOXICIDAD: Propiedad fisiológica o biológica que determina la capacidad de una sustancia química para producir perjuicios u ocasionar daños a un organismo vivo por medios no mecánicos.

USO Y MANEJO DE PLAGUICIDAS: Comprende todas las actividades relacionadas con estas sustancias, tales como síntesis, experimentación, importación, exportación, formulación, transporte, almacenamiento, distribución, expendio, aplicación y disposición final de desechos o remanentes de plaguicidas.

VERIFICACIÓN: Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

3.5 REQUISITOS LEGALES

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

Capítulo VI. Saneamiento. Articulo 28.- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

Articulo 29.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

c. Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

Capítulo VI. Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

CONTROL DE PLAGAS: las plagas deben ser objeto de control específico, el cual debe conservar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Normatividad uso y manejo de plaguicidas:

4.3.1. Decreto 1843 de Julio 22 de 1991. Por el cual se reglamentan parcialmente los Títulos III, V, VI, VII y IX de la ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas.

4.3.2. Código internacional de conducta para distribución y utilización de plaguicidas de la FAO.

3.6. RESPONSABILIDADES

Gerente general: aportar el recurso económico para la implementación y aplicación del Control Integrado de Plagas.

Área de Calidad: Documentar, implementar, verificar, coordinar y supervisar el cumplimiento del control de plagas. Capacitar al personal técnico y operativo en cuanto a las medidas de prevención.

Área de Compras: Gestionar con el proveedor prestador del servicio el cumplimiento de los contractuales y la documentación legal establecida.

Área administrativa: Verificar que las condiciones locativas, el personal y las actividades ejecutadas cumplan con lo establecido en el procedimiento control de plagas dentro de los servicios de alimentación.

Colaboradores: Ejecutar las actividades descritas en el procedimiento de control de plagas, de manera que no se genere riesgo de contaminación ni se atente contra la inocuidad del producto.

3.7. PROCEDIMIENTO CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

REQUISITOS GENERALES

Dentro del plan de saneamiento se encuentra el control integrado de plagas.

La importancia de este programa, radica en que las plagas representan un riesgo sanitario y atentan contra la inocuidad del producto, ya que éstas son responsables de un gran número

de ETAS (Enfermedades Transmitidas por los alimentos) y de pérdidas económicas por la destrucción de alimentos contaminados.
Con este programa, se busca controlar y/o reducir las plagas a niveles poblacionales lo más cercano a cero, tanto en el área perimetral como al interior de la planta y de los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS.**

3.7.1 ETAPAS DEL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

3.7.2 PROVEEDOR PRESTADOR DEL SERVICIO: la empresa prestadora del servicio debe esta cumplir con los siguientes requisitos:

- Aprobado por la Secretaria Distrital de Salud.
- Personal técnico capacitado en manejo seguro de plaguicidas de uso en salud pública.

3.7.3 DIAGNÓSTICO INICIAL E IDENTIFICACIÓN DE ÁREAS DE RIESGO: en esta etapa se determina la posibilidad de presencia de plagas, sectores de ingreso, los potenciales lugares de anidamiento y las fuentes de alimentación, para lo cual el proveedor del servicio envía el Informe de Diagnóstico.

3.7.4 CARACTERIZACIÓN DE PLAGAS: se tiene en cuenta las variables que pueden favorecer la presencia de plagas como son: el entorno, las condiciones climáticas, condiciones locativas, y el tipo de actividad a desarrollar.
El tipo de plagas que se pueden presentar son:

- Insectos voladores: Mosca doméstica.
- Insectos rastreros: Cucaracha, hormigas.
- Roedores: Rata de tejado, Rata de alcantarilla y ratón doméstico.

Las características de las plagas se encuentran en el formato.

3.7.5 MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Dentro de las medidas ejecutadas para el control integrado de plagas, en la planta y los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADLYS**., se encuentran:

1. Barreras físicas, que controlan y/o impiden la incidencia de plagas y animales en el interior de la infraestructura.
2. Mantenimiento y limpieza de los exteriores de la edificación.

3. Eliminación en los alrededores de todo tipo de objetos como escombros, material en desuso, y chatarra que faciliten el refugio de las plagas.
4. Controlar empozamientos en áreas de proceso.
5. Ejecución e implementación del procedimiento de manejo de residuos líquidos y sólidos, de esta manera se evita que obtengan alimento.
6. Recolección, disposición y manejo adecuado de los residuos sólidos, en el área y/o cuarto de residuos.
7. Recolección de plagas muertas después del control químico.
8. Evitar entrada de plagas por medio de puertas herméticas, rejillas y mallas en las posibles vías de ingreso al área de proceso.
9. Verificación constante de exteriores e interiores.
10. Instalación de trampas físicas tipo (cintas engomadas, trampas adherentes, tablillas engomadas, trampas cebaderos, ultrasonido, etc.) en exteriores y en áreas de proceso, cuando aplique según el entorno.
11. Revisión de cajas, mercancía y/o insumos que llegan al establecimiento.
12. Saneamiento del establecimiento con la implementación del programa de Manejo integral de residuos líquidos y sólidos y de los procedimientos de limpieza y desinfección.
13. Generación de la cultura de higiene y no basuras en el establecimiento.
14. Revisión de materias primas, insumos, equipos y demás elementos que lleguen al establecimiento.
15. Aplicación de productos químicos de buena res dualidad, durante el periodo de tiempo que especifica el fabricante.

3.8 CONTROL HIGIÉNICO

Este control comprende:

- Realizar limpieza de exteriores.
- Controlar empozamientos en áreas internas y externas.
- Realizar recolección y disposición de residuos sólidos en los recipientes con tapa designados para ese fin.
- Verificar el almacenamiento de los residuos sólidos en el área y/o cuarto de residuos
- Verificar limpieza y desinfección en todas las áreas de proceso, incluyendo unidades sanitarias y vestier.

FRECUENCIA	RESPONSABLE	REGISTROS	ACCIONES CORRECTIVAS
Diariamente se realiza la verificación de limpieza y orden en áreas de proceso y el manejo de residuos líquidos y sólidos.	Líder HSEQ, Jefe de planta, Administradores, Nutricionistas.	Verificación POES	Cuando se detecta una No Conformidad, durante la verificación de limpieza y orden, se procede a realizar la limpieza del área o de las áreas que presenten el incumplimiento.

3.9 CONTROL FÍSICO

- Se establecen barreras físicas en los sitios que pueden ser potenciales vías de ingreso de plagas.
- Se colocan mallas en las ventanas, agujeros, claraboyas o huecos, ventiladores, impidiendo el paso de los insectos, pájaros y roedores.
- Se colocan rejillas en desagües o sifones para impedir el acceso de roedores e insectos rastreros.
- Se sellan huecos en las paredes.
- Se resana y se sella aberturas en los pisos o cualquier otra deformidad de pisos.
- Permanecen cerradas todas las puertas que comuniquen al interior de las áreas de proceso.
- La abertura entre las puertas y el piso son máximo de un (1) centímetro, esto permite menos incidencia de los insectos rastreros en el interior de las áreas de proceso.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
Diariamente se realiza la inspección de exteriores y de las instalaciones.	Diariamente el líder HSEQ, Jefe de planta, Administrador y/o Nutricionistas, verifica la integridad física y la correcta disposición de estas barreras. Verifica que las puertas de acceso al interior de las áreas de proceso o cualquier otra abertura como ventanas, estén completamente cerradas y estas tengan sistema de cierre automático, que permita mantener aislado el interior de las áreas con el exterior.	Una vez detectada la falta de continuidad e integridad en las barreras físicas, el responsable de la operación debe informar al área de mantenimiento mediante correo electrónico para realizar el correctivo correspondiente.

3.10 CONTROL QUÍMICO

Básicamente el control químico se hace con la aplicación de productos químicos, cuya función primordial es eliminar y crear una acción residual (protección temporal), que produce una repulsión de los insectos tanto rastreros como voladores.

NOTA IMPORTANTE: Estos agentes químicos deben ser Categoría toxicológica III, y estar debidamente avalados por las autoridades competentes entre ellos para el territorio Colombiano el Ministerio de Protección Social y el Instituto Colombiano Agropecuario ICA.

3.10.1 PROCEDIMIENTO: La empresa externa en las visitas de control y seguimiento aplica el agente insecticida elegido, en todas las áreas componentes de la planta e igualmente en alrededores. Haciendo énfasis en aquellas áreas problemas, especialmente donde se detecte mayor incidencia y prevalencia de plagas.
Los productos insecticidas se rotan cada seis (6) aplicaciones para evitar inmunidad o resistencia de las plagas a los productos.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
La actividad de control se realiza según el cronograma establecido para la planta y los servicios de alimentación.	El área de calidad monitorea el cumplimiento de los cronogramas de fumigación en los servicios de alimentación.	Si se detecta que existe incumplimiento con el cronograma de aplicaciones, el área de Calidad se comunica inmediatamente con la empresa externa contratada, para que se realice la aplicación en un tiempo no mayor a 24 horas.

3.11 CONTROL FÍSICO DE ROEDORES

Igual que los insectos el mejor control para los roedores son las barreras Físicas, las cuales son efectivas sobre todo en este tipo de plagas.

3.11.1PROCEDIMIENTO: la empresa mantiene la integridad de los componentes estructurales de la planta y servicios de alimentación para evitar el acceso de este tipo de plagas. Toda ventana o abertura al exterior debe es cubierta por mallas.
Todo hueco en pisos o paredes igualmente se sellan para impedir el acceso.
Los sifones y desagües están protegidos por rejillas que eviten el acceso de los roedores.
Las puertas y ventanas permanecen tanto en el tiempo de actividad (producción cargue, etc.) como en el tiempo de inactividad, cerradas; esto imposibilita el acceso de los roedores.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
Constantemente estas barreras físicas deben permanecer operantes, su integridad debe ser monitoreada para permitir su efectividad.	Diariamente el Jefe de planta y líderes de los servicios de alimentación inspeccionan la integridad y funcionalidad de las barreras físicas, verifica que las mallas estén integras, igualmente que no haya huecos o puertas abiertas que permitan el acceso de las plagas al interior de las áreas de proceso.	Al observarse falta de continuidad en las barreras físicas, huecos abiertos, o grietas en pisos, sifones sin rejillas, se informa al área de mantenimiento, para que realicen el arreglo de estas áreas.

3.12 CONTROL QUÍMICO DE ROEDORES.

Básicamente el control químico de roedores se realiza utilizando cebos o pellets, estos agentes primordialmente son sustancias anticoagulantes, de singular importancia; igualmente debe hacerse la rotación de los productos, puesto que al igual que los insectos estos roedores crean resistencia a los agentes químicos, los roedores pueden hacer resistencia por:

APRENDIZAJE: los individuos relegados son obligados a consumir sustancias nuevas y si en un pequeño lapso de tiempo mueren, el resto de la población de roedores no consume el producto.

RESISTENCIA ENDÓGENA: resistencia por subdosis de los productos anticoagulantes estimulando la producción de la vitamina K1 en el intestino, creando la resistencia al producto.
Estas resistencias no se heredan, por lo tanto es aconsejable utilizar raticidas unidosis en un solo bocado.
Utilizar sustancias anticoagulantes de categoría toxicológica III –levemente tóxicas al humano, y aprobadas por la autoridad competente.

3.12.1 PROCEDIMIENTO: aplica sólo para servicios de alimentación en áreas rurales.

- Se colocan cebaderos, uno (1) cada 500 m_2 en los alrededores del casino.
- Cada cebadero o comedero contienen los gramos recomendados por los fabricantes.
- Dentro de las salas de beneficio y desposte no se instalan cebaderos o comederos.
- Semanalmente se inspeccionan las estaciones para verificar la actividad de los roedores en el establecimiento.
- La empresa externa realiza el cambio de los parafinados en los cuales haya evidencia de actividad de los roedores.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
Semanalmente se realiza inspección de las estaciones para verificar la actividad de los roedores. En cada control y cada monitoreo, la empresa externa revisa las estaciones y cambia los parafinados en los cuales haya evidencia de actividad.	El Coordinador Ambiental y el equipo de Calidad, monitorea esta actividad e igualmente la programa para que se realice en el tiempo establecido, verifica que las actividades se hayan realizado, e igualmente verifica que el producto haya sido técnicamente colocado.	Si las actividades de control de roedores no se han realizado en el tiempo establecido, inmediatamente el jefe de planta realiza esta labor con el personal técnico externo encargado. Igualmente si el producto no fue técnicamente colocado, está labor se repite en su presencia.

3.13. ELIMINACIÓN DE LOS RATONES: Los ratones muchas veces al morir envenenados, mueren en sitios que son muy difíciles de alcanzar, causando un olor muy desagradable. Cuando recoja un ratón muerto o sus excrementos seguir el siguiente procedimiento:

- Usar guantes
- Preparar solución desinfectante con cloro o amonio cuaternario
- Rociar en los roedores muertos, las trampas, los excrementos y las áreas donde encontró todo esto usando atomizador con solución desinfectante.
- No barrer ni aspirar los excrementos hasta que haya rociado el área con desinfectante. Si barre o aspira el excremento seco, el polvo, que tiene virus, se quedará en el aire.
- Lavar el área con detergente y luego aplicar más desinfectante
- Ponga los roedores muertos y/o los excrementos en una bolsa de plástico y séllela.
- Después, ponga esta bolsa dentro de otra, séllela, y tírela a la basura.

3.14 SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUIMICOS PARA CONTROL DE PLAGAS

El control químico que se utiliza en **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., es con sustancias aprobadas, registradas por el Ministerio de la Protección Social y el Instituto Colombiano Agropecuario-ICA.

Los productos químicos y/o sustancias, nombre comercial, dosis, método de aplicación, sitios de aplicación, equipos de aplicación y precauciones se encuentran en las tablas de sustancias.

3.15 MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA CONTROLAR LA PROLIFERACIÓN DE PLAGAS

Las plagas prefieren lugares cálidos, tranquilos y que no los molesten, por eso es importante tener en cuenta dos aspectos muy importantes para la prevención general: Primero, se evita que obtengan alimento; esto se logra a través de un correcto programa de limpieza y desinfección.

El no dejar residuos de alimentos, u otro material orgánico que sirva de alimento. Segundo, de manera muy importante se evita el acceso a la planta de proceso. Esto básicamente a través de barreras físicas.

Otras medidas preventivas:

- Controlar que no se almacenen comidas, ni ropas sucias, trapos en casilleros y baños, se evita las condiciones antihigiénicas.
- Recoger migas y otros residuos de alimentos tan pronto como sea posible.
- Mantener limpias y ordenadas todas las áreas incluyendo áreas exteriores.
- Lavar y desinfectar el área de disposición de basuras, tan pronto estas son recogidas.
- Eliminar aguas sucias y estancadas.
- Garantizar el ajuste automático de puertas, marcos sin hendiduras, ni espacios.
- Mantener las puertas abiertas el menor tiempo posible.
- Controlar ambientes muy húmedos.
- Eliminar condiciones o lugares donde puedan reproducirse, o destruirlas en alguna parte de su ciclo de vida.
- Realizar limpiezas profundas y minuciosas en todas las áreas, evitando así las acumulaciones de polvo, grasa o cualquier alimento donde se pueda reproducir.
- Mantener tapados los recipientes de las basuras.
- Recolectar periódicamente las basuras.
- Eliminar material inservible u equipos que faciliten su albergue o reproducción.
- Eliminar vegetación que pueda albergar plagas
- Con la recogida de basuras y existencia de recipientes adecuados para basuras, no existe razón para que estos residuos tan atrayentes para los insectos y roedores se dejen descomponer destapados en cualquier lugar.

- Una limpieza total y la ausencia de restos de alimentos consiguen que haya menos atracción de insectos, lo mismo la ausencia de áreas de mayor humedad y temperatura.

3.16. MONITOREO

Se realiza de dos maneras:

- En sitio: mediante inspecciones semanales para detectar actividad de plagas, la cual se registra en el formato Monitoreo de presencia de plagas.
- Mediante auditorías internas de la gestión documental (registros), verificación in situ, y el cronograma de cada centro de servicio.

3.17. REGISTROS

REGISTRO	QUIÉN ARCHIVA	DÓNDE ARCHIVA	CÓMO ARCHIVA	TIEMPO	DESCARTE
Diagnóstico inicial	Líder de la operación	Centro servicio	AZ de registros	Durante tiempo contrato centro servicio.	Archivo muerto
Cronograma de fumigación	Líder de la operación	Centro servicio	AZ de registros	Anual	Archivo muerto
Registros de fumigación	Líder de la operación	Centro servicio	AZ de registros	Anual	Archivo muerto
Monitoreo de presencia de plagas	Líder de la operación	Centro servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto

3.18. VALIDACIÓN

El programa de control integrado de plagas se valida con los registros y las verificaciones realizadas en planta y servicios de alimentación.

4 PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

4.1 OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la empresa, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

4.1.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

• Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.
• Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

4.2 ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la empresa **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** y a los sistemas de almacenamiento del mismo.

4,3 ABASTECIMIENTO DE AGUA

Se denomina agua potable (del latín potus, bebida, potabilis, bebible, potare = beber) al agua "bebi-ble" en el sentido que puede ser consumida por personas y animales sin riesgo de contraer enferme-dades. El término se aplica al agua que ha sido tratada para su consumo humano según unos estándares de calidad determinados por las autoridades locales e internacionales.
En la Unión Europea la normativa 98/83/EU establece valores máximos y mínimos para el contenido en minerales, diferentes iones como cloruros, nitratos, nitritos, amonio, calcio, magnesio, fosfato, arsénico, etc., además de los gérmenes patógenos. El pH del agua potable debe estar entre 6,5 y 8,5.

4.4 PROCEDIMIENTO

FUENTES DE AGUA: El agua potable que se utiliza en el Restaurante proviene de las diferentes entidades públicas según cada municipio o ciudad donde se realice los trabajos.

USOS DEL AGUA: El agua que se suministra a **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, se utiliza para el alistamiento y preparación de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios, como el uso de los baños.

TRATAMIENTO PARA LA POTABILIZACIÓN: CERQUERA D EBEDOYA GLADYS, no utiliza ningun medio químico y/o físico para la potabilización del agua.

ALMACENAMIENTO DEL AGUA

Número de tanques: uno (1) plásticos
Capacidad: 500 litros
Frecuencia de limpieza y desinfección: Dos (02) veces al año.
Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua
Equipos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran se-gún el tipo de tanque.
La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto):

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de an-elación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 a 2000 ppm en un balde.
- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.

- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegú-ese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: micro-organismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del cloro por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones

5 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS

5.1. OBJETIVO

Establecer los programas y procedimientos que hacen parte de los lineamientos establecidos para cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura en la industria de alimentos, garantizando condiciones sanitarias de las locaciones, de los procesos y a la inocuidad del producto.

5.2. ALCANCE

Aplica para todos los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**.

5.3. DEFINICIONES

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel:

a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.

c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales.

d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

ALIMENTO FALSIFICADO: Alimento falsificado es aquel que:

A. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.

B. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.

C.No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

BIOTECNOLOGIA DE TERCERA GENERACION: Es la rama de la ciencia basada en la manipulación de la información genética de las celulas para la obtención de alimentos.

CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA: Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

DESINFECCION - DESCONTAMINACION: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DISEÑO SANITARIO: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

EMBARQUE: Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INFESTACION: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

INGREDIENTES PRIMARIOS: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SEGUNDARIOS: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

INSUMO: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

PROCESO TECNOLOGICO: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

5.4. REQUISITOS LEGALES

DECRETO 3075 DE 23 DE DICIEMBRE DE 1997.

La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicarán:

A. todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.

B. todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

C. Los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

D. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

RESOLUCIÓN 2674 DE 22 DE JULIO DE 2013

La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

5.5. RESPONSABILIDADES

GERENTE GENERAL: aportar el recurso económico para la implementación y aplicación de los lineamientos establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

ÁREA DE CALIDAD: Documentar, implementar, verificar, coordinar y supervisar el cumplimiento de las BPM, Capacitar al personal técnico y operativo en cuanto a las BPM.

ÁREA DE COMPRAS: Verificar y validar con los proveedores

ÁREA ADMINISTRATIVA: Verificar que las condiciones locativas, el personal y las actividades ejecutadas cumplan con lo establecido en la normatividad legal vigente con respecto a las BPM.

COLABORADORES: Ejecutar las actividades descritas en los procedimientos que hacen parte de las BPM.

5.6. CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACION DE ALIMENTOS

Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en el título II del Decreto 3075 de 1997.

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de Alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos

¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

Es la persona que con sus conocimientos y destrezas transforma las materias primas en un alimento placentero para comerlo, y con los contenidos nutritivos, de calidad e inocuidad requeridas.

El manipulador es responsable de la calidad e inocuidad de cada uno de esos productos o alimentos

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

La actitud responsable al manipular alimentos es definitiva para evitar enfermedades.

- Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de con-tacto con esté.

- Usar vestimenta de trabajo que cumpla con las siguientes requisitos: de color claro que per-mita visualizar fácilmente su limpieza;
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se de-be usar cubiertas para éstas.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula alimento.
- No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

LAVADO DE MANOS

Esta es una actividad importante y necesaria que se debe aplicar en todo momento que se requiera por parte del manipulador de alimentos, y toda persona que tenga un contacto directo o indirecto sobre los productos o alimentos

A continuación se describe el método adecuado para el lavado de manos, el cual deberá ser aplicado por todo manipulador de alimentos que labore en el Empresa

1. ***Humedezca sus manos con abundante agua y hasta los codos***




2. ***Aplique jabón desinfectante***



3. ***Use un cepillo limpio para sus uñas***



4. ***Frote sus manos, en especial las hendiduras de sus dedos***



5. ***Enjuague sus manos con abundante agua. no deje residuos de jabón***



6. ***Utilice papel secante o secador para secar sus manos***



6.CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Control de Cambio
0	Se crea documento
1	Modificación código de colores para manejo de residuos
2	Actualización de formatos

CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA	**GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**
Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional	Representante Legal
ELABORO	**REVISO Y APROBÓ**

Señores

Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

SENA Regional Huila

Campoalegre

Asunto: Información Inspección Sanitaria

Cordialmente me permito informar, que teniendo en cuenta las obligaciones del contratista relacionadas en el contrato CO1.PCCNTR.4334306 en las cuales establece, entre otras: *El Proveedor de servicios de alimentación debe tramitar dentro de los 20 días hábiles siguientes a suscrito el contrato de cafetería y/o restaurante. la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del departamento o el municipio según corresponda mediante carta, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013, para la solicitud de concepto sanitario"*, ya se realizó el contacto con el funcionario Eduardo Medina de la Secretaría de Salud del Municipio de Campoalegre, quien en la primera semana del mes de enero de 2023, realizará la inspección correspondiente.

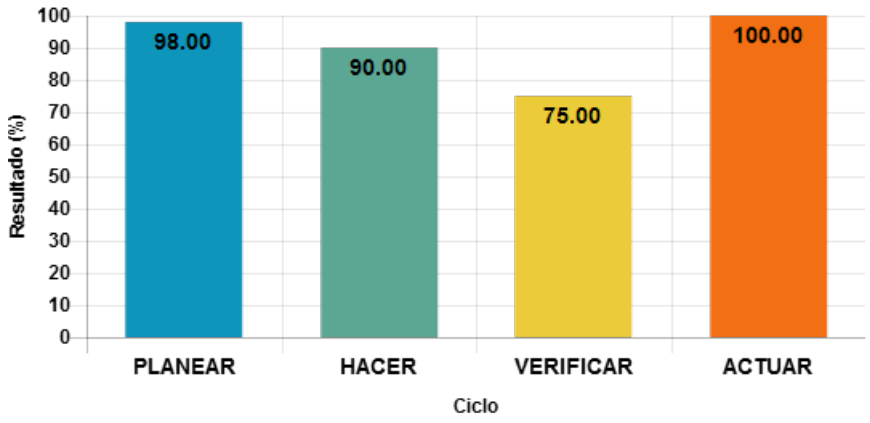
GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
C.C. 36.147.801 de Neiva
REPRESENTANTE LEGAL

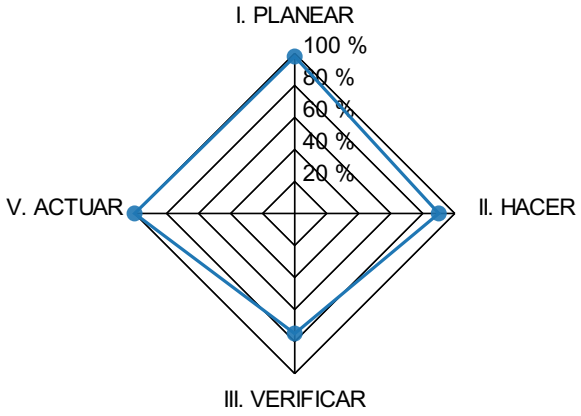
CONSTANCIA

Positiva Compañía de Seguros S.A., hace constar que la empresa **Gladys Cerquera De Bedoya** , identificada con **NI 36147801** afiliada en el ramo de riesgos laborales, aplicó el **20/12/2021** la autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST para la vigencia **2021** conforme a la Resolución **0312 del 2019**. Aplicando el capítulo **II** y obteniendo un resultado del **92,25%**, **ACEPTABLE**.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Resultados Evaluación por Ciclo





CICLO	RESULTADO ESPERADO	RESULTADO OBTENIDO	PORCENTAJE DEL CICLO OBTENIDO
PLANEAR	25,00%	24,50%	98,00%
HACER	60,00%	54,00%	90,00%
VERIFICAR	5,00%	3,75%	75,00%
ACTUAR	10,00%	10,00%	100,00%
TOTAL	**100%**	**92,25%**	**92,25%**

Resultados Evaluación por Estándar



ESTANDAR		RESULTADO ESPERADO	RESULTADO OBTENIDO	PORCENTAJE DEL ESTANDAR EVALUADO
PLANEAR	1 RECURSOS (10%)	10,00%	9,50%	95%
	2 GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (15%)	15,00%	15,00%	100%
HACER	3 GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	20,00%	19,00%	95%
	4 GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	30,00%	30,00%	100%
	5 GESTIÓN DE AMENAZAS (10%)	10,00%	5,00%	50%
VERIFICAR	6 VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	5,00%	3,75%	75%
ACTUAR	7 MEJORAMIENTO (10%)	10,00%	10,00%	100%
			TOTAL	92,25%

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Las actividades a desarrollar de acuerdo a los resultados obtenidos, serán ejecutadas por la empresa como parte de la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

Se expide la presente constancia a solicitud del interesado.
Fecha de expedición: **27 septiembre 2022**.

La autenticidad de este documento electrónico puede ser verificado dando click en el siguiente enlace: (https://alissta.gov.co/EvaluacionEstandarMinimo/VCEnl?token=k5VOV0u+/T1iR2eazUvV6w==)

Para verificación de Positiva

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

POSITIVA
Compañía de Seguros S.A.
N.I.T 860.011.153-6

CERTIFICA

Verificada la base de datos, el empleador: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA identificado con Nit - 36147801 se encuentra afiliado en POSITIVA Compañía de Seguros S.A. en riesgos laborales, su estado es ACTIVO desde el 11/11/2011 y su actividad económica principal es 2552901 OTROS TIPOS DE EXPENDIO NCP DE ALIMENTOS PREPARADOS con clase de riesgo 2.

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web: www.positivaenlinea.gov.co y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 20220102296792.

Dada en Bogotá, a los 26 días del mes de diciembre de 2022

MIS_4_1_3_FR15 v_04

Cordialmente

GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES
POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

Impreso por Internet el 26/12/2022 07:01:10 p. m.
ISCDC: 26/12/2022 07:01:10 p. m.

CERTIFICA QUE:

El(La) Señor(a) GLADYS CERQUERA DE BEDOYA identificado(a) con CC 36147801 se encuentra afiliado a la EPS en condición de 1° COTIZANTE.

Fecha de Activación de	31/07/2008
Estado de la Afiliación:	ACTIVO
IPS:	INSTITUTO DE DIAGNOSTICO MEDICO S.A. IDIME SA SEDE NEIVA CENTRO
Categoría:	A

La presente certificación se expide a solicitud del(de la) interesado(a) en Bogotá para QUIEN INTERESE, a los 26 días del mes de diciembre del año 2022.

La certificación tiene validez de un mes con respecto a la fecha de generación.

Observaciones:

ESTA CERTIFICACIÓN NO APLICA PARA SERVICIOS MÉDICOS.
NO VÁLIDO PARA TRASLADO A OTRA EPS.

Cordialmente,

Gerencia de Afiliaciones
Nueva EPS S.A

Scotiabank. COLPATRIA

IP 127.0.0.1

Bogotá D.C.,21 de Diciembre de 2022.

Asunto: Relación bancaria

Scotiabank Colpatria S.A. NIT. 860.034.594-1, informa que de acuerdo a las normas establecidas por la entidad y dando alcance a la solicitud de nuestro cliente el (la) señor(a):

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Identificado(a) con (C.C) No. 36147801 está vinculado desde el 15 de Noviembre de 2013 y se ha distinguido por mantener un EXCELENTE MANEJO en su relación con el banco a través de la cuenta corriente No. 1006475341.

Damos esta información con la acostumbrada reserva bancaria, esperando haber atendido su requerimiento.

La presente se expide a solicitud del (la) interesado(a) con destino a: SENA LA ANGOSTURA en Bogotá D.C., 21 de Diciembre de 2022

Cordialmente,

Nury Luis Montaña
Dirección Customer Services Unit.

Scotiabank Colpatria. S.A.
VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

EL SUSCRITO CONTADOR PÚBLICO
JOSE ORLANDO CACERES ROJAS

CERTIFICA:

Que la señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA,** identificada con cédula de ciudadanía No. 36.147.801 de Neiva – Huila, es pensionada y por lo tanto no está obligada a realizar pago de aporte a pensión, debido a que se encuentra exonerada.

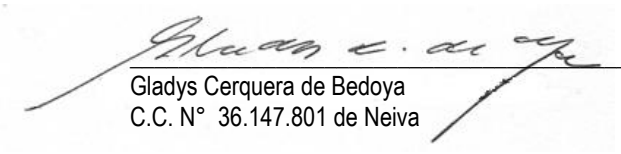
La presente certificación se expide bajo la gravedad de juramento el Veintiocho (28) de diciembre de 2022 en la ciudad de Neiva – Huila.

JOSE ORLANDO CACERES ROJAS
CONTADOR T.P 58181-T

CERTIFICACIÓN NIVEL RIESGO ARL

La suscrita Gladys Cerquera de Bedoya identificada con CC. 36.147.801 de Neiva, actuando en nombre propio, me permito CERTIFICAR como empleadora que los trabajadores a mi cargo se encuentran afiliados a la ARL POSITIVA se encuentran en el Nivel de riesgo 2.

Dado en Neiva a los veintiocho (28) días del mes de diciembre de dos mil veintidós (2022).



Gladys Cerquera de Bedoya
C.C. N° 36.147.801 de Neiva

Neiva, 28 de diciembre de 2022

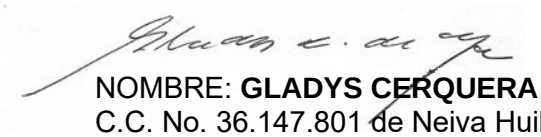
Señora:
ESPERANZA PASCUAS PERDOMO
Supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR. 4334306
Centro de Formación Agroindustrial
Regional Huila
Campoalegre

Asunto: Certificación ingreso base de cotización a seguridad social.

Yo, **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**, identificada con la C.C. No 36.147.801 de Neiva Huila, persona natural, ejecuté en el período comprendido entre el 23 al 31 de diciembre de 2022 cuyo objeto es Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial" del SENA Regional Huila., certifico bajo la gravedad de juramento y asumo todas las responsabilidades que se deriven de la información que a continuación relaciono:

No ítem	DESCRIPCIÓN	VALOR
1	Valor ejecutado del contrato No. CO1.PCCNTR. 4334306	$7.326.056
2	Expensas necesarias que cumplen con los requisitos del artículo 107 del Estatuto Tributario y por ende se descuentan del valor ejecutado del contrato CO1.PCCNTR. 4334306, son:	$ 5.886.486
3	Ingreso sobre el valor ejecutado del contrato No CO1.PCCNTR. 4334306 (Ítem 1 menos ítem 2)	$ 1.493.570
4	Ingreso base de cotización en cumplimiento del artículo 135 de la ley 1753 de 2015, (*Ítem 3*40%*)	$ 575.828

(*En caso que el remanente del valor ejecutado luego de las deducciones de ley sea menor a un (01) salario mínimo legal mensual vigente el ingreso base de cotización debe ser* el valor de este salario mínimo) Sin otro motivo particular



NOMBRE: **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**
C.C. No. 36.147.801 de Neiva Huila
DIRECCIÓN: Carrera 48 No 6-159
CIUDAD Y DEPARTAMENTO: Neiva - Huila
TELÉFONO DE CONTACTO: 320 411 3279

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** certifica que prestó el servicio de restaurante para el periodo comprendido entre el 23 al 31 de diciembre de 2022 con el siguiente personal a cargo:

No	DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA INGRESO
1	36147801	GLADYS CERQUERA	CONTRATISTA
2	7693972	JHON BEDOYA	ADMINISTRADOR
3	1007704742	KAREN TRUJILLO	TECNOLOGO
4	1079172363	ROCIO TOBAR ALVARADO	JEFE DE COCINA
5	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO	AUXILIAR COCINA
6	1.079.182.387	LEIDY CATERINE CASTRO CORREDOR	AUXILIAR COCINA
7	1.004.062.858	JAIDER SANTIAGO NARVAEZ PASTRANA	OPERARIO ASEO
8	1.004.062.858	JENNYDFER MARTINEZ REDONDO	AUXILIAR COCINA

Dado en Campoalegre, 28 de diciembre de 2022

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
C.C. 36.147.801 de Neiva
REPRESENTANTE LEGAL

REGIONAL HUILA
Centro de Formación Agroindustrial

CERTIFICACION

La Líder del Programa de Fomento del Bienestar y Liderazgo del Aprendiz del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura CERTIFICA que Gladys Cerquera de Bedoya, con NIT 36.147.801-6, en cumplimiento del Contrato No. CO1.PCCNTR.3587211, suministró desde el 23 de diciembre al 31 de diciembre de 2022, la siguiente prestación de servicios de Alimentación:

Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	**Cantidad**	**Precio Un.**	**Total**
Desayuno aprendiz	472	4.650,00	2.194.800,00
Almuerzo Aprendiz	498	9.100,00	4.531.800,00
Cena Aprendiz	82	5.600,00	459.200,00
		TOTAL	**7.185.800,00**
Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	**Cantidad**	**Precio Un.**	**Total**
Desayuno trabajador oficial	12	3.953,00	47.436,00
Almuerzo trabajador oficial	12	7.735,00	$ 92.820
SUBTOTAL			**$ 140.256**
TOTAL			**7.326.056,00**

SON: SIETE MILLONES TRESCIENTOS VEINTISEIS MIL CINCUENTA Y SEIS PESOS ($ 7.326.056) M/CTE.

Campoalegre, 28 de diciembre de 2022

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO
Líder Bienestar

EL SUSCRITO CONTADOR PÚBLICO
JOSE ORLANDO CACERES ROJAS

CERTIFICA:

Que la señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA,** identificada con cédula de ciudadanía No. 36.147.801 de Neiva – Huila, se encuentra a **PAZ Y SALVO** en el pago de los aportes a la **SEGURIDAD SOCIAL, RIESGOS PROFESIONALES Y APORTES PARAFISCALES** y **CONTRATACIÓN DE PRENDICES**, durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de diciembre de 2022.

La presente certificación se expide bajo la gravedad de juramento, a los veintiocho (28) días del mes de diciembre de 2022, en la ciudad de Neiva – Huila.

JOSE ORLANDO CACERES ROJAS
CONTADOR T.P 58181-T