PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

Bogotá D.C., diciembre 2022

ACEPTACIÓN DE OFERTA Nº CO1.PCCNTR. 4315680 DE 15 DE DICIEMBRE DE 2022 CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA- REGIONAL DISTRITO CAPITAL- CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS Y CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS S.A.S / COMAING S.A.S

En mi calidad de supervisor de la ACEPTACIÓN DE OFERTA No. CO1.PCCNTR.4315680 DE 15 DE DICIEMBRE DE 2022 celebrado entre SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA- REGIONAL DISTRITO CAPITAL- CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS. Y CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS S.A.S / COMAING S.A.S, cuyo objeto es: "Contratar la Compra de Materiales Especiales para la realización de actividades de cierre del cuarto trimestre para los Aprendices de Etapa Lectiva de todas las jornadas del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos", me permito presentar informe final, de acuerdo con lo siguiente:

I. RESUMEN CONTRACTUAL

DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	Subdirección del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital. Subdirectora (e): Sonia Yamile Acuña Lesmes
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	JAVIER ALEJANDRO DUARTE
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	Sara Elizabeth Gonzalez Montenegro (Apoyo Técnico) Magaly Guinand García (Apoyo Administrativo Wilmer Mauricio Nieto Malaver (Apoyo SST) Tannia Briguite Salazar (Apoyo Ambiental)
CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.4315680 DE 15 DE DICIEMBRE DE 2022
TIPO DE CONTRATO	COMPRAVENTA
OBJETO	Contratar la Compra de Materiales Especiales para la realización de actividades de cierre del cuarto trimestre para los Aprendices de Etapa Lectiva de todas las jornadas del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.
CONTRATISTA	CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS S.A.S/ COMAING S.A.S.
NIT	900.880.100-8
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL CONTRATISTA	GERALDINE ASTRID MONSALVE
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	C. de C. Nº 1.022.365.473 de BOGOTA D.C.

VALOR INICIAL	NOVENTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA MIL PESOS ($99.780.000) M/CTE.
FORMA DE PAGO	Único Pago
PLAZO INICIAL	10 DIAS CALENDARIO
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	N° 8922 de 23 de junio de 2022
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	Nº 104322 de 16 de diciembre de 2022
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	15 DE DICIEMBRE DE 2022
FECHA DE INICIO	20 DE DICIEMBRE DE 2022
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	31 DE DICIEMBRE DE 2022
VALOR TOTAL PAGADO	$ 99.780.000

II. ASPECTOS TÉCNICOS

1. OBLIGACIONES

En virtud de la celebración de la ACEPTACIÓN DE OFERTA No. CO1.PCCNTR. 4315680 DE 15 DE DICIEMBRE DE 2022, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

Obligaciones Generales del Contratista

No.	OBLIGACIONES (Incluya todas las obligaciones contractuales)	CUMPLIÓ	NO CUMPLIÓ	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
1	Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la Carga Salarial y Prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes, del personal que se requiera para la ejecución del contrato.	SI	-	-	El contratista asumió la absoluta responsabilidad de la Carga Salarial y Prestacional. Evidencia: archivo GF publicado en el SECOP 2.
3	Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del Contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones.	SI	-	-	El contratista asumió el valor de la Garantía Única de Cumplimiento y sus modificaciones. Evidencia: Póliza de Cumplimiento y de Responsabilidad Civil Extracontractual publicadas en el SECOP 2. Así mismo las Actas de Aprobación de Garantías firmadas por el ordenador del gasto.
4	Presentar Factura Electrónica validada previamente por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN- como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.	SI	-	-	El contratista presento las Facturas Electrónicas de Venta FEV N° 8 validada previamente por la DIAN.
5	Cumplir con lo establecido en los Arts. 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021 "… Por el cual se adiciona la Parle 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos…" en lo relativo al Mínimo de Compras Públicas de Alimentos y Suministros de productos Agropecuarios a Productores Agropecuarios	SI	-	-	Se anexa promesa de contrato de proveeduría compras públicas locales entre el proponente y el pequeño productor agropecuario.

	Locales. Para tal fin el CONTRATISTA entregara a la Entidad Estatal la promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Comunitaria locales y sus organizaciones que se encuentren en el Registro de Productores Individuales y/o organizaciones de productores consolidado por las secretarias Departamentales de Agricultura o quien haga sus veces.				
	Cumplir con lo establecido en el Art. 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art 3 del Decreto 1860 de 2021, " … Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional…" en concordancia con la Circular 3-2022-000100 de 20 de Mayo de 2022 emanada de la Dirección Jurídica del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA "… Recomendaciones sobre la aplicación del Decreto 1860 de 2021 en procesos de contratación de bienes y servicios…" para tal fin el CONTRATISTA incorporara una provisión del 5% de los bienes y/o servicios requeridos para la ejecución del contrato por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia.				Se anexa certificación donde se garantizó una provisión del 5% de los servicios prestados a mujeres cabeza de familia en cumplimiento con lo establecido en el Art. 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art 3 del Decreto 1860 de 2021.

Obligaciones Específicas del Contratista

No.	OBLIGACIONES (Incluya todas las obligaciones contractuales)	CUMPLIÓ	NO CUMPLIÓ	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
1	Ejecutar el objeto del contrato para el CNHTA del SENA Regional Distrito Capital, según los detalles, especificaciones condiciones técnicas y económicas señaladas por la entidad en los diferentes documentos que integran el proceso de contratación.	SI	-	-	El contratista cumplió con la ejecución del objeto contractual de acuerdo con las especificaciones y condiciones técnicas señaladas por la entidad. Evidencia: Nota de Entrada con destino a la bodega de consumo (Economato), publicada en el archivo GF y GC en el SECOP 2.
2	Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.	SI	-	-	El contratista asumió la Carga Salarial y Prestacional del personal que se requirió para la prestación del servicio. Evidencia: planillas de pago a la seguridad social anexas al archivo GF publicado en el SECOP 2.
3	Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía a la entidad a través del supervisor del contrato.	SI	-	-	El contratista coordino con la supervisión las fechas y hora de entrega de las materias prima.

4	Cumplir con idoneidad y eficacia el objeto del contrato y su alcance.	SI	-	-	El contratista cumplió con idoneidad y eficacia el objeto y el alcance del contrato. Evidencia: archivo GF publicado en la plataforma SECOP 2.
5	Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta la entidad a través del Supervisor del contrato designado por la Entidad para tal efecto.	SI	-	-	El contratista coordino con la supervisión el cronograma de entrega de las materias primas.
6	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	-	-	El contratista obro con lealtad y buena fe en las diferentes etapas contractuales como se evidencia en el informe publicado en la plataforma SECOP 2.
7	Asumir el transporte para la ejecución del objeto contractual, el cual debe ser cubierto por el contratista. El contratista deberá presentar informe de actividades de limpieza y desinfección de los vehículos que transportarán bienes y alimentos a las instalaciones del CNHTA del SENA - Regional Distrito Capital.	SI	-	-	El contratista presento el PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CARROS DE CARGA O TRANSPORTE-SERVICIOS DE ALIMENTACION. Ver anexo.
8	Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.	SI	-	-	El contratista constituyo a su costa y a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA la Garantía Única de cumplimiento de las obligaciones surgidas del Contrato.
9	Suministrar a la entidad a través del supervisor del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los Arts. 4 y 5 de la Ley 80 de 1993.	SI	-	-	El contratista coordino con la supervisión el cronograma de entrega de las materias primas.
10	Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.	SI	-	-	El contratista presentó la factura electrónica de venta y los documentos soporte. Evidencia: Archivo GF publicado en la plataforma SECOP 2.
11	Informar al CNHTA del SENA-Regional Distrito Capital dentro de las 24 horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos.	SI	-	-	El contratista coordino con la supervisión el cronograma de entrega de los insumos.
12	Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad, llevando un control adecuado del valor del contrato. En caso de superar el valor del contrato, sin la existencia de un contrato adicional, el CNHTA del SENA Regional Distrito Capital no responderá por el pago de dineros que excedan del valor del contrato.	SI	-	-	El contratista presento las Facturas Electrónicas de Venta FEV Nº 6 y 7 de acuerdo con el valor del contrato inicial. Evidencia: facturas de venta publicadas en la plataforma SECOP 2.
13	Disponer durante la ejecución del contrato del equipo humano y personal necesario, idóneo y suficiente para la óptima ejecución del mismo y conforme a lo requerido por la Entidad.	SI	-	-	El contratista dispuso el equipo humano necesario para la óptima ejecución del contrato. Evidencia: archivo GF y GC publicado en el SECOP 2.

14	El CONTRATISTA dará estricto cumplimiento al Decreto 1072 del 2015, Ley 197 del 2001, la Política ambiental del SENA y todos los requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales, siendo responsables ante las autoridades de la protección ambiental y sobre el cumplimiento de éstas. En cumplimiento del proceso de Gestión Contractual y específicamente.				
CRITERIOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS O MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS					
Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.		SI	-	-	Se anexa el PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CARROS DE CARGA O TRANSPORTE-SERVICIOS DE ALIMENTACION.
Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 692 de 2022 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores.		SI	-	-	El contratista cumplió con los protocolos de bioseguridad.
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.		SI	-	-	Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, la supervisión verifico Que el vehículo contara con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin utilizaron los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado.
15	vigilará que sus dependientes den estricto cumplimiento durante la ejecución del objeto contractual, a todas las medidas ambientales establecidas. Es obligación especial del Contratista ejecutar sus actividades sin crear riesgo para la salud, la seguridad o el medio ambiente, ya que todos los costos que se generen con ocasión a la contaminación se trasladarán a los directos causantes, incluyendo multas y gastos que se generen con ocasión de requerimientos o actuación de las autoridades.	SI	-	-	El contratista vigilo que sus dependientes dieran estricto cumplimiento durante la ejecución del objeto contractual, a todas las medidas ambientales establecidas.
16	Tomar todas las medidas conducentes para evitar la contaminación ambiental durante sus operaciones, cumplirá con todas las leyes ambientales aplicables, y se sujetará a las normas relativas al control de la	SI	-	-	El contratista tomo las medidas que evitaron la contaminación ambiental durante las entregas al CNHTA.

	misma, no dejando sustancias o materiales nocivos para la flora, fauna, salud humana o animal, ni verterá contaminantes en la atmósfera ni a los cuerpos de agua.				
17	Cumplir Normas de Bioseguridad: El Contratista cumplirá con los protocolos de seguridad sanitaria, señalados en la normatividad para enfrentar la actual emergencia de salubridad en sus instalaciones. Así mismo, el contratista cumplirá con el Protocolo de bioseguridad implementado por la entidad que garantice las medidas para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia causada por el coronavirus COVID-19 de conformidad con la Resolución 350 de 2022.	SI	-	-	El personal contratista cumplió con las normas de bioseguridad y los protocolos de seguridad sanitaria, señalados en la normatividad para enfrentar la actual emergencia de salubridad en las instalaciones del CNHTA.
18	El Contratista debe aportar a la entidad a través del Supervisor del contrato el protocolo que viene aplicando tanto en su empresa como en los lugares donde prestara el servicio; relacionado con la mitigación del COVID-19, para la seguridad de operarios como de usuarios, en cumplimiento de la Resolución 350 de 2022, expedida por el Ministerio de Salud de la República de Colombia.	SI	-	-	El contratista aporto el PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD ANTE EL COVID 19, elaborado por la PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO LICENCIA 9671 DE 2021.
19	Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo. Las demás contempladas en el Art. 5 de la ley 80 de 1993.	SI	-	-	El contratista cumplió con todas las obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.

III. ASPECTOS LEGALES

1. GARANTÍAS CONTRACTUALES

Como garantías se establecieron las siguientes:

X	**Cumplimiento:** Equivalente al (10%) del valor total del contrato, por el término del mismo y (4) meses más contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con lo establecido en los Arts. 2.2.1.2.3.1.7. No 3 y 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales y honorarios:** Equivalente al (5%) del valor total del contrato, por el termino de ejecución del mismo y (3) años más contados a partir de la terminación del contrato de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.13 Decreto 1082 de 2015.
X	**Calidad y correcto funcionamiento de los bienes suministrados**: Equivalente al (50%) del valor total del contrato por el termino de ejecución del mismo y (4) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.16 del Decreto 1082 de 2015.
X	**De responsabilidad civil extracontractual**: Equivalente a (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes con una vigencia igual al término de duración de los contratos contados a partir de la fecha de expedición de la garantía de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015.

En atención a lo señalado, se constituyeron las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.
No. PÓLIZA	62-46-101004112
FECHA EXPEDICIÓN	DICIEMBRE 16 DE 2022
FECHA APROBACIÓN	DICIEMBRE 20 DE 2022

AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	15/12/2022	05/05/2023	$ 9.978.000
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales y honorarios	15/12/2022	31/12/2025	$ 4.989.000
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes suministrados	15/12/2022	05/05/2023	$ 49.890.000

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.
No. PÓLIZA	62-54-101000367
FECHA EXPEDICIÓN	DICIEMBRE 16 DE 2022
FECHA APROBACIÓN	DICIEMBRE 20 DE 2022

AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	15/12/2022	31/12//2022	$ 200.000.000,00

2. MULTAS Y SANCIONES

De acuerdo con el informe final de supervisión, suscrito por JAVIER ALEJANDRO DUARTE, durante la ejecución del contrato no se presentaron multas ni sanciones, y se cumplieron a cabalidad con las obligaciones contractuales.

3. CERTIFICADO DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

Mediante certificación emitida del día 21 de diciembre de 2022, la Contadora **NURY PATRICIA SÁNCHEZ LÓPEZ**, identificada con C.C. 1.110.502.714 con tarjeta profesional Nº 214728T, certifica que CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS S.A.S, con Nit. 900.880.100-8, se encuentra al día en pagos de Seguridad Social, aportes a Fondos de Pensión y Aportes a la ARL, así como a paz y salvo por conceptos de pagos laborales y fiscales.

4. CUMPLIMIENTO DEL OBJETO

Se dio cumplimiento a lo señalado en el objeto del contrato en cuanto a la Compra de Materiales Especiales para la realización de actividades de cierre del cuarto trimestre para los Aprendices de Etapa Lectiva de todas las jornadas del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

5. SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Que el ordenador del gasto realizó designación de supervisión el día 15 de diciembre de 2022, desde el 20 de diciembre de 2022 hasta el 31 de diciembre de 2022.

IV. ASPECTOS FINANCIEROS

ESTADO FINANCIERO

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 99.780.000
VALOR TOTAL PAGADO	$ 99.779.999
VALOR EJECUTADO	$ 99.779.999
SALDO A FAVOR DEL CONTRATISTA	0
SALDO POR REINTEGRAR	0
SALDO POR LIBERAR	$ 1

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

1. Realizar la liquidación bilateral de la ACEPTACIÓN DE OFERTA No. CO1.PCCNTR.4062750 DE 27 DE SEPTIEMBRE DE 2022 teniendo en cuenta que existe un saldo por liberar a favor del SENA la suma de UN PESO ($1) M/CTE.

Cordialmente,



JAVIER ALEJANDRO DUARTE
Supervisor

Revisó:

Sara Elizabeth Gonzalez Montenegro (Apoyo Técnico)
Magaly Guinand García (Apoyo Administrativo)
Wilmer Mauricio Nieto Malaver (Apoyo SST)
Tannia Briguite Salazar (Apoyo Ambiental)



compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900880100-8	CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENERIA SE SERVICIOS	DG 15B 104 45	3142102662	comaingserviciossas@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	C – MIPYME		BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2022-12	2022-11	E	05/12/2022	63674144	$265.500	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS008	Compensar EPS	860066942-7	40.000	0		0		0	3	200	0	40.200	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
25-14	Colpensiones	900336004-7	160.000	0	0	0	0	3	600	0	160.600	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	890903790-5	24.400				24.400	3	100	24.500			244	24.500	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF24	Compensar Caja	860066942-7	40.000	3	200	40.200	1

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	40.000	40.200
Pensión	1	160.000	160.600
Riesgos Laborales	1	24.400	24.500
CCF	1	40.000	40.200
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	4	264.400	265.500

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
NI	900880100-8	CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENERIA SE SERVICIOS		DG 15B 104 45	3142102662	comaingserviciossas@gmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	C – MIPYME			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.	

EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2022-12	2022-11	E	05/12/2022	63674144	$265.500	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																		PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES					
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Estornado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1000002804	PUENTES BOCANEGRA JOHAN DANIEL	1	0			S																	25-14	1.000.000	160.000	0	0	0	0	EPS008	1.000.000	40.000	14-11	1.000.000	3	24.400	CCF24	1.000.000	40.000	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900880100-8	CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENERIA SE SERVICIOS	DG 15B 104 45	3142102662	comaingserviciossas@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	C – MIPYME		BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
59201195	27/05/2022				1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2022-06	2022-05	N	05/12/2022	63677517	$7.900	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	890903790-5	7.000				7.000	127	900	7.900			70	7.900	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	0	0	0
Pensión	0	0	0
Riesgos Laborales	1	7.000	7.900
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	1	7.000	7.900

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
NI	900880100-8	CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENERIA SE SERVICIOS		DG 15B 104 45	3142102662	comaingserviciossas@gmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	C – MIPYME			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.	

EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
59201195	27/05/2022				1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2022-06	2022-05	N	05/12/2022	63677517	$7.900	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES					
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Estornado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1000002804	PUENTES BOCANEGRA JOHAN DANIEL	1	0			S	X																25-14	366.667	58.700	0	0	0	0	EPS008	366.667	14.700	14-11	366.667	3	9.000	CCF24	366.667	14.700	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

	SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DE PERSONAL			CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN DE PERSONAL COLABORADOR PLANTA Y CONDUCTORES 2022			
FECHAS/ HORA	**TEMA**	**SUBTEMAS**	**OBJETIVO GENERAL**	**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**	**INTENSIDAD HORARIA**	**METODO Y AYUDAS EDUCATIVAS**	**RESPONSABLE**
CADA VEZ QUE SE REQUIERA	**INDUCCIÒN A PERSONAL NUEVO**	Normas de la empresa	Dar a conocer la empresa al personal nuevo, estableciendo los objetivos de su área y el cumplimiento de las normas de la empresa	Realizar el recorrido del personal por el punto enseñando las áreas de procesos, unidad sanitaria y requerimientos establecidos en cada área.	1 Hora	Conferencia Magistral	Departamento de calidad
ENERO DE 2022 (1 HORA)	**MODULO 1 Buenas prácticas de Manufactura Res 2674 del 2013 Buenas practicas Higienicas**	Medidas Higienicas Normas Basicas de Manipulacion	Crear conciencia de la importancia en el cumplimiento de BPM	Comprometer a cada colaborador con el cumplimiento de BPM durante todo el proceso productivo.	1 Hora	Conferencia magistral evaluación	Departamento de calidad
FEBRERO DE 2022 (1 HORA)	**MODULO 2. CALIDAD E INOCUIDAD DEC 1500 2007**	Calidad e inocuidad de la industria carnica	Dar a conocer a cada colaborador, las definiciones y caracteristicas principales del decreto 1500 del 2007 el cual dicta los procesos y parametros de la calidad de la carne	Definicion de terminos Industria carnica	1 Hora	Conferencia Magistral. Evaluación	Departamento de calidad
MARZO DE 2022 (1HORA)	**MODULO 3 SANEAMIENTO**	Plan de saneamiento basico	Capacitar al personal de la planta en los conceptos básicos de saneamiento.	Explicar cómo hacer un correcto proceso de limpieza y desinfección. Hacer comprender la importancia de hacer un correcto manejo de agua	1 Hora	Conferencia magistral evaluación	Departamento de Calidad
ABRIL DE 2022 (1 HORA)	**MODULO 4 PELIGROS DE CONTAMINACION**	Peligros de contaminacion según fuente Biologica, fisica y quimica	Capacitar al personal de la planta y los puntos de venta en los peligros de contaminacion y sus fuentes	Explicar y dar a conocer los peligros de contaminacion que pueden ocurrir en las operaciones diarias y como prevenirlas	1 hora	Confernecia magistral	Departamento de calidad

MAYO DE 2022 (1 HORA)	**MODULO 4: Contaminacion Cruzada**	Tipos de contaminacion cruzada, fuentes y maneras de evación dentro de la planta	Socializar dando conocimiento de los tipos de contaminacion cruzada que se puede presentar en la industria de alimentos y las maneras de mitigacion de estas acciones	Dar a conocer los tipos de contaminacion, maneras de mitigiacion y aplicación en la industria de alimentos	1 Hora	Conferencia magistral evaluación	Departamento de calidad
JUNIO DE 2022 (1 HORA)	**MODULO 5: ETAS-Enfermedades trasmitidas por alimentos**	Tipos de ETAS, Organismos causantes de ETAS, principales factores de transmision de ETAS y Consecuencias de estas en el organismo Humano	Capacitar al personal de la planta en los conceptos básicos de ETAS	Explicar y dar a conocer los tipos de etas, orgnanismos que la producen, principales factores de transmision y las consecuencias de estas para el organismo humano.	1,5 Hora	Conferencia magistral evaluación	Departamento de calidad
JULIO DE 2022 (1 HORA)	**MODULO 6:MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**	Manejo integrado de residuos solidos y liquidos dentro de carnes la suiza	Capacitar al personal de la planta y puntos de venta en el manejo y disposicion de residuos solidos y liquidos	Explicar y dar a conocer los los residuos solidos y liquidos presentes en carnes la suiza y como debe ser su manejo y disposicion dentro de esta	1 Hora	Conferencia magistral evaluación	Departamento de calidad
SEPTIEMBRE DE 2022 (1,5 HORA)	**MODULO 7: CADENA DE FRIO EN LA INDUSTRIA CARNICA**	Que es una cadena de frio y como se debe manejar en la industria carnica	Capacitar al personal de la planta y puntos de venta sobre los paramaetros y limites criticos de la temperatura en la industria de alimentos	Explicar las razones del manejo de cadena de frio en la industria carnicas y cuales son los posibles riesgos al no manejarlas hacia el producto carnico	1,5 Hora	Conferencia magistral evaluación	Departamento de calidad
NOVIEMBRE DE 2022 (1,5 HORA)	**MODULO 8: MADURACION DE LA CARNE**	Obtencion de una carne madurada y sus factores	Dar a conocer al personal como es el proceso para la maduracion de la carne y sus factores	Explicar como es la obtencion de la maduracion de la carne, su importancia y los factores que insiden en esta	1,5 horas	Conferencia magistral evaluación	Departamento de calidad

RESOLUCIÓN 0312 DE 2019 (Febrero 13).
Diario Ofical 50.872 del 19.Feb.2019
Artículo 27: Tabla de valores de los estandares mínimos
Aplicación de estanadres según establece el Art 3

Empresa	COMAING SAS	Unidad agropecuaria	NO	No. Trabajadores	2
N.I.T	900880100-8	Clase de riesgo	III	Fecha de evaluación:	12/feb/2022

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÌTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ITEM DEL ESTANDAR	PESO PORCENTUAL	CUMPLIMIENTO ITEM			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						Cumple totalment	No cumple	No aplica	
I. PLANEAR	RECURSOS	Recursos financieros, técnicos, humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo (SG-SST)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5	4	X			4
			1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5				X	
			1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5				X	
			1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5		X			
			1.1.5 Identificación de trabajadores de alto riesgo y cotización de pensión especial	0,5				X	
			1.1.6 Conformación COPASST	0,5				X	
			1.1.7 Capacitación COPASST	0,5				X	
			1.1.8 Conformación Comité de Convivencia	0,5				X	
		Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo	1.2.1 Programa Capacitación promoción y prevención – PyP	2	6	X			6
			1.2.2 Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención PyP	2				X	
			1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 50 horas	2				X	
	GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1	15			X	15
		Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1				X	
		Evaluación inicial del SG-SST	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades	1				X	
		Plan Anual de Trabajo	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2		X			
		Conservación de la documentación	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2				X	
		Rendición de cuentas	2.6.1 Rendición sobre el desempeño	1				X	
		Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo	2.7.1 Matriz legal	2				X	
		Comunicación	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1				X	
		Adquisiciones	2.9.1 Identificación, evaluación para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1				X	
		Contratación	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2				X	
		Gestión del cambio	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1				X	
II. HACER	GESTIÓN DE LA SALUD	Condiciones de salud en el trabajo	3.1.1 Descripción sociodemográfica. Diagnóstico de condiciones de salud	1	9			X	8
			3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1				X	
			3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1				X	
			3.1.4 Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros-Periodicidad- Comunicación al Trabajador	1			X		
			3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1				X	
			3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico/laborales	1				X	
			3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1				X	
			3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1				X	
			3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1				X	
		Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo	3.2.1 Reporte de los accidentes de trabajo y enfermedad laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2	5			X	5
			3.2.2 Investigación de Incidentes, Accidentes y Enfermedades Laborales	2				X	
			3.2.3 Registro y análisis estadístico de Accidentes y Enfermedades Laborales	1				X	
		Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.1 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1	6			X	6
			3.3.2 Medición de la severidad de la accidentalidad	1				X	
			3.3.3 Medición de la mortalidad por Accidente de Trabajo	1				X	
			3.3.4 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1				X	
			3.3.5 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1				X	
			3.3.6 Medición del ausentismo por causa médica	1				X	
		Identificación de peligros, evaluación y	4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4	15			X	11
			4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4			X		

RESOLUCIÓN 0312 DE 2019 (Febrero 13).
Diario Ofical 50.872 del 19.Feb.2019
Artículo 27: Tabla de valores de los estandares mínimos
Aplicación de estanadres según establece el Art 3

Empresa	COMAING SAS	Unidad agropecuaria	NO	No. Trabajadores	2
N.I.T	900880100-8	Clase de riesgo	III	Fecha de evaluación:	12/feb/2022

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÌTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM DEL ESTANDAR	PESO PORCENTUAL	CUMPLIMIENTO ÍTEM			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						Cumple totalment	No cumple	No aplica	
	GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS	valoración de riesgos	4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad aguda	3				X	
			4.1.4 Realización mediciones ambientales químicos, físicos y biológicos	4				X	
		Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos	4.2.1 Implementación de medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados	2,5	15		X		12,5
			4.2.2 Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2,5				X	
			4.2.3 Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5				X	
			4.2.4 Realización de inspecciones a instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2,5				X	
			4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5				X	
			4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal - EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5				X	
	GESTIÓN DE AMENAZAS	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Preparación, Prevención y Respuesta ante emergencias	5	10			X	10
			5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5				X	
III. VERIFICAR	VERIFICACIÓN DEL SG-SST	Gestión y resultados del SG-SST	6.1.1 Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1,25	5			X	5
			6.1.2 Las empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1,25				X	
			6.1.3 Revisión anual por la alta dirección resultados de la auditoría	1,25				X	
			6.1.4 Planificación auditorías con el COPASST	1,25				X	
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST	7.1.1 Definición de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2,5	10			X	10
			7.1.2 Acciones de mejora conforme a revisión de la alta dirección	2,5				X	
			7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2,5				X	
			7.1.4 Elaboración Plan de Mejoramiento - implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2,5				X	
				TOTALES	100				92,5

– Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0).

– En los ítems de la Tabla de Valores que no aplican para las empresas de menos de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III, de conformidad con los Estándares Mínimos de SST vigentes, se deberá otorgar el porcentaje máximo de calificación en la columna "No Aplica" frente al ítem correspondiente.

El presente formulario es documento público. La información aquí consignada debe ser veraz. La inclusión de manifestaciones falsas estará sujeta a las sanciones contempladas en la Ley 599 de 2000, Código Penal Colombiano (artículos 287, 288, 291, 294).



FIRMA EMPLEADOR O CONTRATANTE



FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN DEL SG-SST

REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.030.617.665**

HERRERA HERNANDEZ

APELLIDOS

INGRID PAOLA

NOMBRES



FIRMA

Escaneado con CamScanner



FECHA DE NACIMIENTO **30-SEP-1992**

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.45	O+	F
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

29-NOV-2010 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

A-1500150-00745240-F-1030617665-20150911 0046356642A 1 1313474840

Escaneado con CamScanner

CRITERIOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS O MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS		EVIDENCIA
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del co ncepto. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	Contractual	DOCUMENTOS DE CARNES LA SUIZA
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Contractual	NO TENEMOS PREPARACION DE ALIMENTOS EN EL CONTRATO
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Contractual	SE ANEXA PLAN DE CAPACITACION Y PLANILLAS DE ASISTENCIA
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual	NO APLICA AL CONTRATO
Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2. evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Contractual	DOCUMENTOS EMPRESA
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud publica, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud publica y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	Contractual	DOCUMENTOS INVIMA
Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y		SE ENVIARAN FOTOS DE EVIDENCIA

distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual	CUMPLIENDO LA NORMATIVIDAD D ELA ENTREGA
Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el ve hículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Contractual	SE ENVIARAN FOTOS DE EVIDENCIA CUMPLIENDO LA NORMATIVIDAD DE LA ENTREGA

CURSO DE CAPACITACION BPM - AREA DE CALIDAD

MÓDULO I

Normas y hábitos
higiénicos (BPM)

*Obligatorio

1. *Nombre y Apellido* *

2. *1. La contaminación de los alimentos consiste en la presencia en éstos y otros productos relacionados, de sustancias de origen:* * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- *Biológico, químico, riesgoso o tóxico para la salud del consumidor*
- *Producción, elaboración industrial y/o casera, almacenamiento, envasado, transporte*
- *Aditivos en exceso, productos de limpieza, materiales de envasado*
- *Antibióticos, hormonas*

3. *2.La contaminación biológica Puede deberse a la presencia de:* * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- *Intoxicación alimentaria*
- *Bacterias patógenas*
- *Personas que manipulan o venden alimentos.*
- *Bacterias, virus, hongos, parásitos*

4. *3. Ejemplos de una contaminación física tenemos:* * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- *Vidrios, metales, polvo, hilachas, fibras, pelos.*
- *Germicidas, clorox*
- *Bacterias, virus, hongos, parásitos*
- *Fosforo, calcio, potasio*

5. **4. Los alimentos juegan un papel importante en la trasmisión de enfermedades de origen alimentario debido a que se pueden contaminar a partir de:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Aire, agua, suelo, animales, utensilios, el hombre ,producción, transporte, almacenamiento y distribución.
- Agua, aire, insectos, plantas, animales y personas
- Hombre, animales y plantas
- Transporte, almacenamiento, elaboración y distribución.

6. **5. Existen factores de proliferación o crecimiento bacteriano, relacionados con las características y propiedades fisicoquímicas del alimento estos son:** * 2 puntos

Marca solo un óvalo.

- El medio ambiente, temperatura de procesamiento, humedad relativa y gases.
- Intrínseco y extrínseco
- Vehículo superficies o utensilios
- Limpieza y desinfección

MÓDULO 2

Protección Y Conservación De Alimentos

7. **6. La temperatura de cocción del pescado es:** * 2 puntos

Marca solo un óvalo.

- Pescado: 55°C
- Pescado: 74 - 80°C
- Pescado: 50 - 53°C
- Pescado: 60 - 65°C

8. **7. Los microorganismos que se producen en el rango de temperatura de 35-37°C se les conoce con el nombre de:** * 2 puntos

Marca solo un óvalo.

- Psicotrópicos
- Ambientales
- Mesófilos
- Termófilos

9. **8.En la cadena de frio la temperatura de refrigeración es:** * 2 puntos

Marca solo un óvalo.

- 0 a 4 °C
- 0 a 10C
- 0 a -18 °C
- 0 a -26 °C

10. **9.Que producen los cristales de hielo dentro de la cadena de frío en estado de congelación** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Disminuye las propiedades organolépticas de los productos (textura, aroma...),
- Daños en el sistema estructural del producto.
- Daños en el agua sangre del producto
- Produce una inundación

11. **10.Se considera una zona de peligros para un producto el siguiente rango de temperatura.** * 2 puntos

Marca solo un óvalo.

- Temperatura entre 5 y 65°C
- Temperaturas menores a 5°C
- Temperaturas mayores 65°C
- Temperatura igual a 5°C

MÓDULO 3

Limpieza Y Desinfección

12. **11.Para realizar el proceso de limpieza y desinfección usted debe:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Ordenar, Lavar, Enjuagar, Desinfectar, Enjuagar, Secar
- Ordenar, Botar, Desinfectar, Secar
- Reciclar, Reutilizar, Lavar
- Reciclar, Reutilizar, Lavar, Desinfectar, Enjuagar, Secar

13. **12.Dentro de la industria de alimentos se deben utilizar equipos y utensilios de:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Acero inoxidable, Cerámica y Material plástico de fácil limpieza
- Hierro
- Madera
- Cobre

14. **13.El termino desinfectar significa:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Destruir o inactivar irreversiblemente hongos y bacterias específicas
- Eliminar suciedad
- Reducir riesgos de contaminación
- Inactivar la suciedad presente

15. **14.Tenemos que eliminar una mancha de suciedad grasa de una superficie. ¿Qué tipo de detergente utilizaremos?** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Detergente clorox 6%
- Detergente desengrasante
- Detergente sanitizer
- Detergente desincrustante

16. **15. El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto oxidante de rápida acción utilizado a gran escala para:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Limpieza
- Desinfección
- Recolección
- Eliminador

MÓDULO 4 Saneamiento Básico

Saneamiento Básico

17. **16.El agua es utilizada principalmente para:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Fines domésticos, higiene personal, así como para beber y cocinar
- Lavar, cocinar y barrer
- Cocinar, lavar y recoger
- Fines domésticos, higiene personal y planchar

18. **17. El manejo de desechos sólidos es la gestión de los residuos esto implica:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- La recogida, el transporte, tratamiento, reciclado y eliminación de los materiales de desecho.
- La recogida, el transporte, y eliminación de los materiales de desecho.
- Las 3 R
- La eliminación de los materiales de desecho.

19. **18. Dentro de la planta de procesos de la empresa Carnes la Suiza S.A.S la caneca roja se utiliza para:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Residuos peligrosos e inorgánicos
- Vasos desechables, bolsas plásticas
- Cartón y vidrio
- Residuos orgánicos

20. **19. Los pasos que se deben llevar a cabo en el control de plagas es el siguiente:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Identifica, aprender, evaluar y controlar
- Recoger, limpiar y controlar
- Identifica, aprende, limpia y evalúa
- Limpiar, desinfectar y controlar

21. **20. La higiene e inocuidad hacen parte esencial de la industria de alimentos porque:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Aseguran que todas sus instalaciones, la maquinaria y los utensilios estén limpios y desinfectados
- Son un factor importante para tener en cuenta
- Son productos actos para el consumo humano
- Recoger, limpiar y controlar

MÓDULO 5

Enfermedades transmitidas por alimentos

22. **21. Entre los síntomas ocasionados por las ETAS tenemos:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Gastritis, vomito y diarrea
- Dolor de cabeza
- Irritacion en los ojos
- Todas las anteriores

23. **22. Existen 4 vías de contaminación alimentaria que son:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Alimentos, agua, manos y superficie
- Loa ojos , la nariz y la boca
- Las bacterias, los hongos y virus
- Cuchillo, mesa, pisos

24. **23. Las ETAS son producidas por:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Alimentos contaminados
- Jugar con tierra
- Toxinas
- Virus y hongos

25. **24. Las 3 enfermedades mas importante dentro de la industria de alimentos son:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Artritis, calculos y shiguelosis
- Listeriosis,salmonelosis y botulismo
- Listeriosis, gastroenteritis y renitis
- Botulismo, shiguelosis y faringitis

26. **25. A que hace referencia el termino ETAS:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Enfermedad causada por la ingestión
- Enfermedades alimentarias
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Alimento contaminado de transmisión

MÓDULO 6

Maduración de Carnes

27. **26. Se considera proceso de Rigor Mortis a:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Endurecimiento de la carne
- Muerte del animal
- Proceso microbiologico
- Resistencia microbiana

28. **27. Los tiempos de proceso de Rigor mortis en las aves son:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- 4 a 36 horas
- 3 a 8 horas
- 8 a 12horas
- 30 minutos a 6 horas

29. **28. El pH de la carne después del rigor mortis varia entre:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- 5.3 y 5.6
- 5.0 y 5.6
- 5.7 y 5.8
- 4.3 y 5.6

30. **29. El tiempo de maduración de la carne de res varia entre:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Entre 20 y 28 días
- Entre 4 y 6 días
- Entre 10 y 14 días
- Entre 3 y 8 días

31. **30. La maduración se lleva a cabo a una temperatura entre** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Entre 0 y 4°C
- Entre -1 y 2°C
- Entre -1 y 3°C
- Entre 0 y 2°C

MÓDULO 7

Food Defense

32. **31. Un plan de food defense esta compuesto por:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Análisis, elaboración, implantación
- Diseño, ataque, implementación
- Programación, elaboración y análisis
- Vigilancia análisis e implantación

33. **32. La defensa alimentaria es la protección de los productos alimenticios contra:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- La contaminación intencional o la adulteración por agentes biológicos, químicos, físicos o radiológicos .
- Seguridad física, personal y operativa.
- Daños y negligencias
- Ataques operativos

34. **33. La seguridad alimentaria se divide en** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Defensa alimentaria
- Inocuidad, food defense y calidad alimentaria
- Proteccion de productos
- Entrenar al personal

35. **34. El termino food defense hace referencia a** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Cuidado de los alimentos
- Protección alimentaria
- Defensa alimentaria
- Eliminación de ataques

36. **35. La defensa alimentaria aborda preocupaciones como:** * 3 puntos

Marca solo un óvalo.

- Entrenar personal
- Sistemas de control
- Seguridad fisica,personal y operativa
- Todas las anteriores

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE DESPOSTE, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013**		
	Código: IVC-INS-FM107	Versión: 01	Fecha de Emisión: 2021-11-08

Ciudad y fecha: BOGOTÀ, D.C.; 2022/03/04

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	CARNES LA SUIZA SAS		
Código:	063 DM	Nit:	830.064.988.-7
Dirección:	CL 163A No. 8A- 61		
Municipio:	BOGOTÀ, D.C.	Departamento:	CUNDINAMARCA
Teléfonos:	6701122 - 6701133	E-mail:	carneslasuiza@yahoo.com
Representante Legal:	FERNEY ANGULO ATUESTA		

Datos de producción:

Especies:	Bovinos y Porcinos	Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	LUNES, MARTES, MIÈRCOLES, JUEVES, VIERNES y SÀBADO		
Velocidad de la línea: # canales/hora	Bovinos: 1.75 / Porcinos: 2.125	Número de turnos por día:	1	Producción total/día (Ton):	6.1
Volumen de desposte (Numero de canales/turno):	Bovinos: 14 / Porcinos: 17	Capacidad de Almacenamiento de producto despostado (**Ton**):	Refrigerado: 4.5 / Congelado: 60		

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCIÒN DE OPERACIONES SANITARIAS, GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2; DIRECCIÒN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, GRUPO TÈCNICO DE CARNES	Oficio Comisorio No:	7303-0649-22 y 4000-048-21
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE AUTORIZACIÒN SANITARIA A ESTABLECIMIENTO CARNES LA SUIZA SAS BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÒN 240 DE 2013 EN ATENCIÒN A SOLICITUD DE VISITA BAJO RADICADO No. 20211219947 DE 10/20/2021		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	06/10/2020	Porcentaje obtenido:	82.95%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON OBSERVACIONES

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	**A**	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	**AR**	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	**I**	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**				
1.1	Localización y accesos *	AR	**3**	1.5	Se observaron elementos en desuso en el àrea de mantenimiento (tubos de PVC, luminarias, asador, paneles, puertas, canastillas) Res 240 de 2013 Art. 5 y Art.70.Numeral 1.4.
1.2	Diseño y construcción	AR	**6**	3.0	El piso de la entrada al cuarto de refrigeración se encuentra deteriorado. Res 240 de 2013 Art. 6 y Art.70.Numeral. 8
1.3	Sistemas de drenaje	A	**3**	3.0	
1.4	Ventilación	A	**3**	3.0	
1.5	Iluminación	I	**4**	0.0	Ausencia de estudio de luximetria. Res 240 de 2013 Art. 9 y Art.70. N. 2
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres *	A	**4**	4.0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	**6**	6.0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	AR	**6**	3.0	No se cuenta con sistema que garantice la desinfección de cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios durante todo el proceso. Res 240 de 2013 Art. 10 y Art.70. N. 3.2
1.7	Control integrado de plagas *	AR	**5**	2.5	El programa cuenta con diagnóstico inicial, pero este no tiene un enfoque integral preventivo. La distancia entre el piso y la puerta principal de recepciòn de materia prima y despacho del producto terminado permite el ingreso de plagas. No hay cronograma de vigencia 2021. Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.8. Res 240 de 2013 Art. 70 Art. 11

1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	AR	4	2.0	El programa no describe una eficiente labor de separación, recolección, conducción y transporte interno de residuos sólidos productos cárnicos no comestibles y decomisos del proceso de desposte. No se observa contenedores herméticos identificados de almacenamiento temporal que eviten contaminación cruzada, ni un área delimitada, identificada y separada para tal fin. Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.9. Res 240 de 2013 Art. 12
1.9	Calidad del agua *	A	8	8.0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8.0	
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud *	A	6	6.0	
1.11.2	Capacitación	AR	6	3.0	El establecimiento no cuenta con mecanismos de comunicación interna para que el manipulador pueda informar cuando presente de riesgo para la inocuidad, para que sea reubicado temporalmente en otra área que no represente riesgo para la inocuidad del producto. Res 240 de 2013 Art. Artículo 15 Art. 17 N. 16 Art. 70.
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección *	AR	6	3.0	El establecimiento no cuenta con mecanismos de comunicación interna para que el manipulador pueda informar cuando presente de riesgo para la inocuidad, para que sea reubicado temporalmente en otra área que no represente riesgo para la inocuidad del producto. Res 240 de 2013 Art. Artículo 15 Art. 17 N. 16 Art. 70.
1.12	**Área de ingreso y recepción de materias primas**				
1.12.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5.0	
1.12.2	Requisitos de equipos y utensilios *	AR	5	2.5	El riel del área de recepción de materia prima presenta òxido. Res 240 de 2013 Art. 30 No 2.
1.12.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8.0	
1.13	**Área de desposte**				
1.13.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	
1.13.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.13.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8.0	
1.14	**Área de refrigeración y/o congelación**				
1.14.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.14.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8.0	
1.15	**Área de despacho**				
1.15.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	
1.15.2	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	5	5.0	
1.16	Otras instalaciones	A	5	5.0	
	TOTAL BLOQUE		**147**	**122.5**	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6.0	
2.2	Implementación de los POES *	A	8	8.0	
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8.0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8.0	
2.5	Registros	A	6	6.0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36.0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	AR	6	3.0	El formato de mantenimiento preventivo no coincide con el código descrito en el programa. Decreto 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.2.1 Res 240 de 2013 Art 40.
3.2	Programa de proveedores	AR	6	3.0	No existe cumplimiento total del de control de proveedores (no hay evaluación de proveedor de empaques) Decreto 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.2.2 Res 240 de 2013 Art 40.
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8.0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6.0	
3.5	Plan de muestreo	I	8	0.0	El programa no cumple con la Resolución 2690 de 2015 ""Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles.
3.6	Programa de calibración de equipos	AR	6	3.0	No se cuenta con las actividades de calibración de todos los equipos de medición (bàscula) d acuerdo al cronograma establecido por la planta (el cronograma establece cada 5 meses y no se ha ejecutado desde julio de 2021).
	TOTAL BLOQUE		**40**	**23.0**	
4.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones

4.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	8	8.0	
4.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6.0	
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	A	6	6.0	
4.4	Transporte producto terminado	A	8	8.0	
4.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8.0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36.0**	
	PUNTAJE FINAL		**259**	**217.5**	

* Ítems que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

SE REGISTRAN VARIABLES ENCONTRADAS AL MOMENTO DE LA INSPECCIÓN.

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	122.5	**83.33%**
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36	**100.00%**
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	23	**57.50%**
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36	**100.00%**
TOTAL	259	217.5	**83.98%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 83.98%

CONCEPTO SANITARIO **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

VII.OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NINGUNA

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 04 del mes de MARZO de 2022. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:	Firma:
Nombre: JUAN CARLOS MORALES MUÑOZ	Nombre: JOHANN RICARDO BAQUERO PARRADO
Cédula 93,298,541	Cédula: 86,061,020
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS, GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2	Dependencia: DIRECCIÒN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, GRUPO TÈCNICO DE CARNES
Firma:	Firma:
Nombre:	Nombre:
Cédula	Cédula:
Cargo:	Cargo:
Dependencia:	Dependencia:

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	Firma:
Nombre: FERNEY ANGULO ATUESTA	Nombre: JORGE GIL
Cédula 91,275,792	Cédula: 1,121,899,407
Cargo: GERENTE	Cargo: COORDINADOR DE CALIDAD
Firma:	Firma:
Nombre:	Nombre:
Cédula	Cédula:
Cargo:	Cargo:

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE DESPOSTE, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013		
	Código: IVC-INS-FM107	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2022-05-25

Ciudad y fecha: BOGOTÁ D.C, 25, 26 Y 27 DE JULIO DE 2022

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	CARNES LA SUIZA SAS		
Código:	063DM	Nit:	830064988-7
Dirección:	CL 163A No. 8A 61		
Municipio:	BOGOTÁ D.C	Departamento:	CUNDINAMARCA
Teléfonos:	6701122; 6701133	E-mail:	carneslasuiza@yahoo.com
Representante Legal:	FERNEY ANGULO ATUESTA		

Datos de producción:

Especies:	Bovinos y Porcinos	Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	LUNES, MARTES , MIÉRCOLES, JUEVES, VIERNES Y SÁBADO		
Velocidad de la línea: # canales/hora	Bovinos: 1.75 / Porcinos: 2.1	Número de turnos por día:	1	Producción total/día (Ton):	6.1
Volumen de desposte (Numero de canales/turno):	Bovinos: 14 / Porcinos: 17	Capacidad de Almacenamiento de producto despostado (Ton):	Refrigerado: 4.5 / Congelado: 60		

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio No:	7303-2330-22
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013, EN ATENCIÓN AL LISTADO PRIORIZADO DEL TERCER TRIMESTRE DE 2022		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2022-03-04	Porcentaje obtenido:	83.98%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR				
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.1	Localización y accesos *	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	AR	6	3,0	Se evidencia óxido en el riel que comunica la salida del cuarto de almacenamiento de materia prima con el área de proceso.
1.3	Sistemas de dronaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	3	3,0	
1.5	Iluminación	A	4	4,0	
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres *	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	AR	6	3,0	No hay métodos para la verificación de los puntos de desinfección.
1.7	Control integrado de plagas *	AR	5	2,5	Cuenta con programa con enfoque preventivo, sin embargo se observa espacio entre pared y puerta del área de recepción de materia prima y despachos, al igual que en todo el perfil del portón que comunica con el exterior.
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	AR	4	2,0	No se registran todos los residuos generados durante el día de proceso, en el formato respectivo.
1.9	Calidad del agua *	A	8	8,0	Análisis microbiológico de fecha 12/07/2022 y físico-químico de fecha 17/06/2022 laboratorio Nulab.
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8,0	

1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud *	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección *	A	6	6,0	
1.12	**Área de ingreso y recepción de materias primas**				
1.12.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8,0	
1.13	**Área de desposte**				
1.13.1	Requisitos de instalaciones *	AR	5	2,5	Se evidencia óxido en el riel que comunica la salida del cuarto de almacenamiento de materia prima con el área de proceso.
1.13.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.13.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.14	**Área de refrigeración y/o congelación**				
1.14.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.14.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8,0	
1.15	**Área de despacho**				
1.15.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.15.2	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.16	Otras instalaciones	A	5	5,0	
	TOTAL BLOQUE		**147**	**134,0**	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2	Implementación de los POES *	AR	8	4,0	La planta utiliza como insumo de desinfección de utensilios y superficies los ácidos orgánicos; sin embargo, no hay métodos para la verificación de los puntos de desinfección.
2.3	Mantenimiento de los POES	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	AR	8	4,0	Las acciones correctivas no se están registrando en el formato de POES preoperativo y operativo desde el 11 de julio hasta la fecha.
2.5	Registros	AR	6	3,0	Los registros no se diligencian en su totalidad (fecha, desinfectante utilizado). Las acciones correctivas no se están registrando en el formato de POES preoperativo y operativo desde el 11 de julio hasta la fecha.
	TOTAL BLOQUE		**36**	**25,0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	AR	6	3,0	El formato de mantenimento preventivo no coincide con el código descrito en el programa.
3.2	Programa de proveedores	A	6	6,0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	AR	8	4,0	No se contemplan todos los microorganismos establecidos en la Resolución 2690 de 2015 (E. coli).
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**40**	**33,0**	
4.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
4.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	8	8,0	
4.2	Rotulado del producto terminado	AR	6	3,0	En el rótulo se contemplan las dos formas de conservación del producto: *"manténgase refrigerado entre 0° a 4°C. En caso de congelar a -18°C"*. (Se anexa etiquetas al final del acta).
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	AR	6	3,0	Se cuenta con una factura de venta donde no se contempla toda la información requerida en la Resolución 2019055962 de 2019 (código del establecimiento y placa del vehículo).
4.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
4.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**30,0**	
	PUNTAJE FINAL		**259**	**222,0**	

* Items que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

Actualmente la planta no se encuentra realizando actividades de desposte, sólo de acondicionamiento, la carne la reciben despostada. Se socializa con el establecimiento la Resolución No. 20222500219 del 8 de marzo de 2022, por la cual se concede la autorización sanitaria y registro a una planta de desposte de bovinos y porcinos.

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	134	91,16%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	25	69,44%
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	33	82,50%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	30	83,33%
TOTAL	259	222	85,71%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	85,71%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Ninguna

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 27 del mes de julio de 2022. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:		Firma:	
Nombre:	FERNANDO ANTONIO GUERRA BARÓN	Nombre:	RUTH ALEXANDRA PINILLA CONTRERAS
Cédula	79.642.545	Cédula:	53.166.641
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO2	Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO2

Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	
Dependencia:		Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:		Firma:	
Nombre:	SERGIO ANDRÉS MACHADO RODRÍGUEZ	Nombre:	YODIS YOHANA ORTEGA MARTÍNEZ
Cédula	1.013.597.006	Cédula:	1.068.666.261
Cargo:	AUDITOR	Cargo:	COORDINADORA DE CALIDAD
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	

vima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

2022

MANUAL HIGIENICO – SANITARIO





ENCARGADO:

YODIS ORTEGA MARTINEZ

COORDINADORA DE CALIDAD

INDICE

INTRODUCCION	2
MÓDULO 1 **Normas y hábitos higiénicos (BPM)**	3
MÓDULO 2 **Protección y conservación de alimentos (INOCUIDAD Y CALIDAD)**	12
MÓDULO 3 **Limpieza y desinfección**	19
MODULO 4 **Saneamiento básico**	26
MODULO 5 **Enfermedades transmitidas por alimentos**	31
MODULO 6 **Maduración de carnes**	35
MODULO 7 **Food Defense**	38
BIBLIOGRAFIA	41

INTRODUCCION

A menudo los vendedores tienen muy escasos conocimientos y formación en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos, o trabajan en condiciones insalubres, sin una infraestructura adecuada. Con todo, diversas investigaciones han demostrado que la mayoría de las enfermedades y defunciones relacionadas con los alimentos se podrían controlar o eliminar usando técnicas adecuadas de manipulación de los alimentos. Así pues, la educación y la formación de los vendedores callejeros de alimentos puede ser la opción costo-beneficio eficaz para reducir la incidencia de enfermedades de transmisión alimentaria.

Si bien algunos países han llevado a cabo programas de capacitación para educar a los vendedores en materia de inocuidad de los alimentos, el material de capacitación a ellos destinado se debe adaptar a sus necesidades y situaciones.

El amplio espectro de enfermedades que constituyen un problema de salud pública creciente en todo el mundo. Se deben a la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas. La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos y puede deberse a la contaminación ambiental, ya sea del agua, la tierra o el aire.

Es por esta razón que se debe evitar la contaminación de los alimentos bajo ciertos parámetros muy sencillos y que pueden ser aplicados por quienes manipulen los alimentos.

Este manual está fundamentado en cuatro módulos, que ayudaran a cada persona a realizar un adecuado manejo de los alimentos y les facilitara una mayor competitividad en el mercado.

MÓDULO

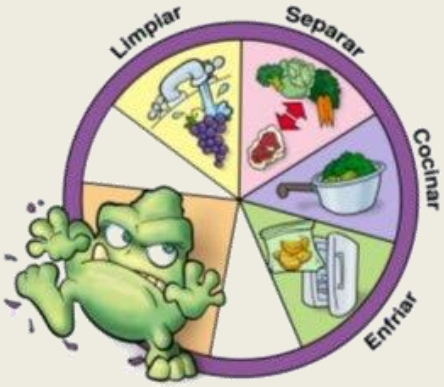
1

Normas y hábitos higiénicos

CONTAMINACIÓN FÍSICA, QUÍMICA Y BIOLÓGICA

¿QUE ES CONTAMINACION?

La contaminación de los alimentos consiste en la presencia en éstos y otros productos relacionados, de sustancias de origen biológico o químico y riesgoso o tóxico para la salud del consumidor.





CONTAMINACION QUIMICA

La contaminación química, se produce cuando el alimento se pone en contacto con sustancias químicas. Esto puede ocurrir durante los procesos de producción, elaboración industrial y/o casera, almacenamiento, envasado, transporte. Las sustancias involucradas pueden ser plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario (antibióticos, hormonas), aditivos en exceso, productos de limpieza, materiales de envasado inadecuados, materiales empleados para el equipamiento y utensilios.

CONTAMINACION FISICA

Consiste en la presencia de cuerpos extraños en el alimento. Estos son en general mezclados accidentalmente con el alimento durante la elaboración. Algunos ejemplos son: vidrios, metales, polvo, hilachas, fibras, pelos.



CONTAMINACION BIOLOGICA

Puede deberse a la presencia de bacterias, virus, hongos, parásitos. Estos organismos son muy pequeños para ser observados a simple vista y su peligro radica en que generalmente no alteran de manera visible al alimento. De este grupo la contaminación por bacterias patógenas (dañinas), es la causa más común de intoxicación alimentaria. La fuente más común de bacterias es el hombre. Esto se da por una inadecuada higiene personal de aquellas personas que manipulan o venden alimentos.

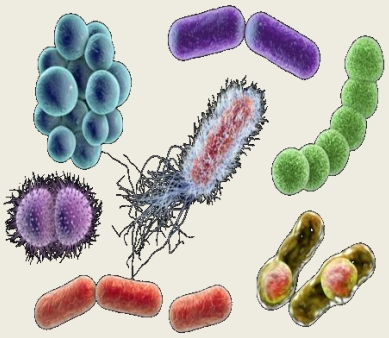




RIESGOS DE CONTAMINACIÓN Y CRECIMIENTO MICROBIANO

Los alimentos juegan un papel importante en la trasmisión de enfermedades de origen alimentario debido a que se pueden contaminar a partir del aire, agua, suelo, animales, utensilios, el hombre y durante el proceso de producción primaria, transporte, almacenamiento, elaboración y distribución.



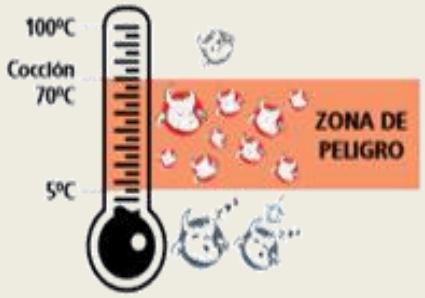


BACTERIAS

Las bacterias son organismos unicelulares, que miden entre 0,5 y 10 m de largo o de diámetro, se encuentran en todos los ambientes y son transportados por agua, aire, insectos, plantas, animales y personas. Algunas son importantes por causar enfermedades (al hombre, animales y plantas), clasificándose como patogénicas (causantes de enfermedades infecciosas) o toxinogénicas (productoras de toxinas).

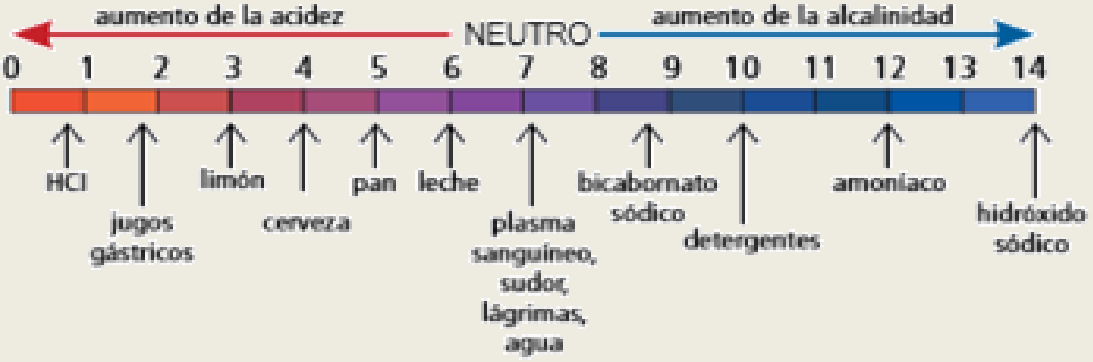
FACTORES QUE INFLUENCIAN EL CRECIMIENTO BACTERIANO EN LOS ALIMENTOS

Existen factores de proliferación o crecimiento bacteriano, relacionados con las características y propiedades fisicoquímicas del alimento denominado intrínseco y extrínseco, que guardan relación con el medio ambiente, temperatura de procesamiento, humedad relativa y gases.











CONTAMINACIÓN PRIMARIA O DE ORIGEN

Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos.

CONTAMINACIÓN DIRECTA

Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula. Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos.



CONTAMINACIÓN CRUZADA

Esta contaminación se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo, utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida.



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.

Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.

Son indispensable para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9001.



BPM: MANTENIMIENTO DE ÁREAS, EQUIPO E INSTALACIONES

Los centros de almacenamiento temporal intrafinca, centros de acopio y plantas de transformación deben estar ubicados en lugares aislados de cualquier foco de contaminación que comprometan la salubridad, inocuidad del producto, minimizando potencialmente poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad





DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

Los centros de acopio y plantas de transformación agroindustrial, deben estar diseñados y construidos de manera que proteja áreas de almacenamiento y procesamiento e impida la entrada de polvo, lluvia, plagas, animales domésticos, u otros contaminantes.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS E INSTALACIONES

Estos lugares, donde se realizan actividades con alimentos o productos agroindustriales, deben contar con un programa de limpieza y desinfección, en cual se documentan los procedimientos y operaciones empleados para tal fin.





Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de los centros de acopio y las áreas de producción; y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores y se evite el refugio y alimento de animales y plagas.



Debemos organizar nuestros desechos



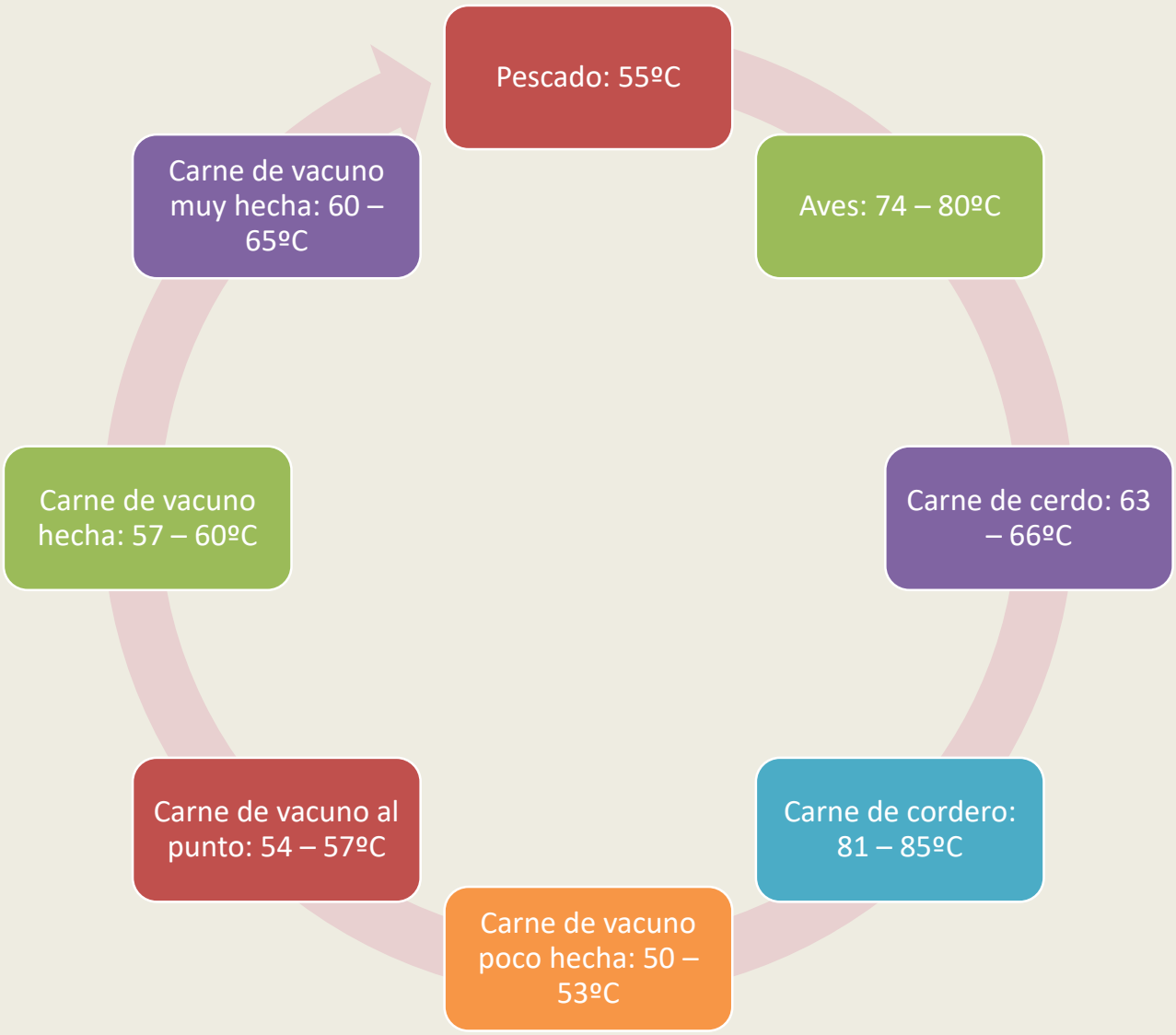


MÓDULO

2

Protección Y Conservación De Alimentos

TEMPERATURAS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA MUERTE DE LOS MICROORGANISMOS





Temperaturas mínimas de cocción

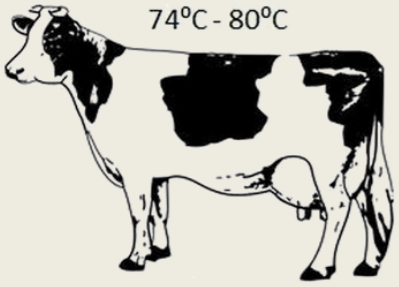


Pescado
55ºC

Aves
74ºC - 80ºC





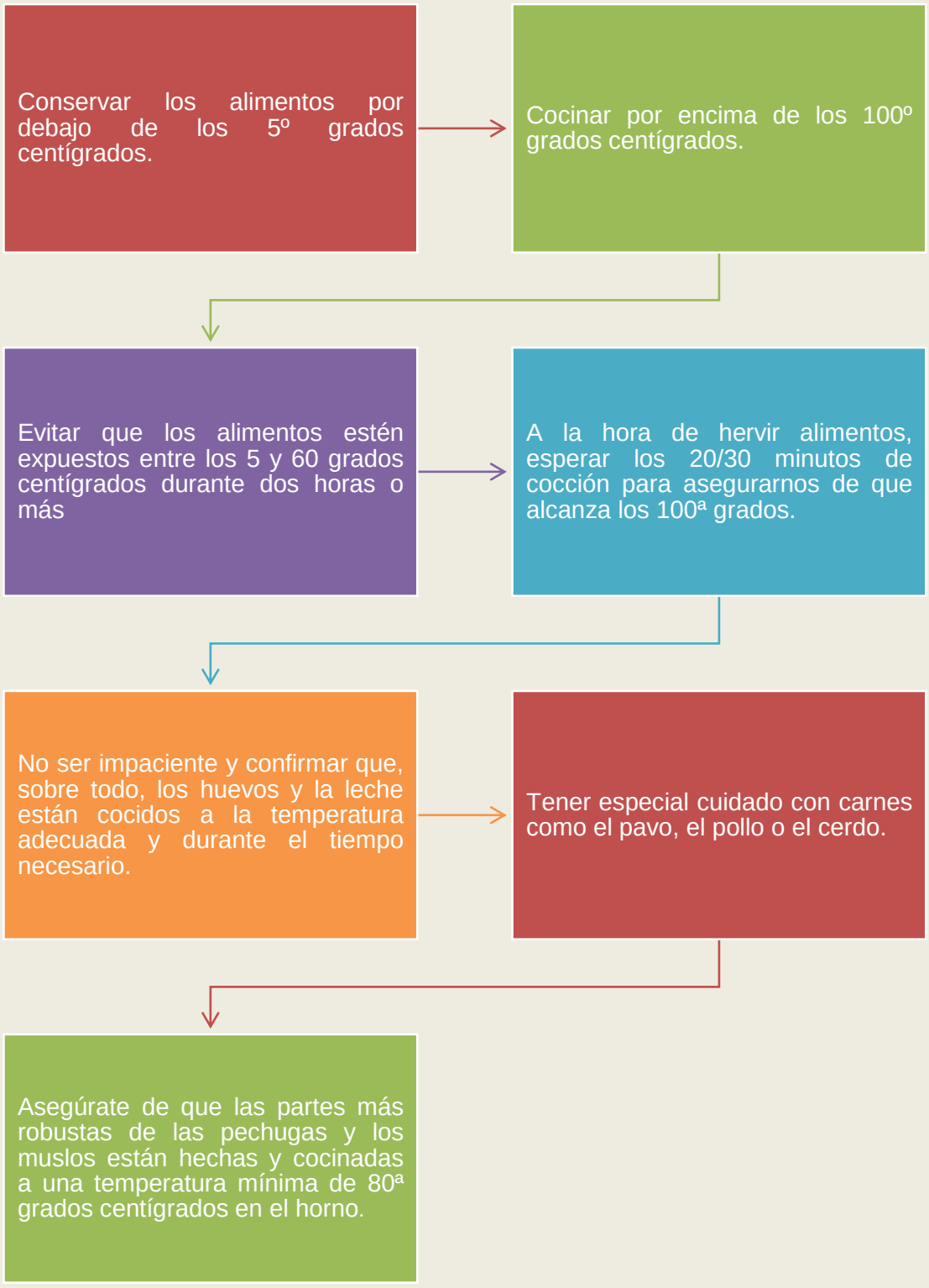


Vacuno

En cuanto a la temperatura, pueden clasificarse genéricamente los microorganismos en:

- Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 100ºC)
- Ambientales: temperatura óptima entre 10-25ºC
- Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37ºC
- Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC.

Esas medidas para cocinar de manera segura, eliminar a las bacterias y evitar así que los alimentos se contaminen son las siguientes:

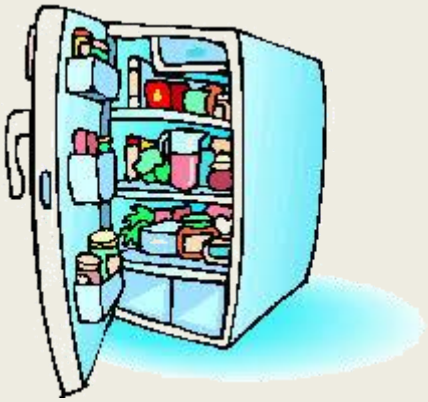


MÉTODOS DE CONSERVACIÓN APLICADOS A ALIMENTOS CALLEJEROS

SALAZÓN

Es un proceso de conservación basado en la adición de sal en cantidad más o menos abundante. La sal capta el agua del alimento deshidratándolo y privando de este elemento vital a los microorganismos.





REFRIGERACIÓN

Método que conserva los alimentos gracias al descenso de la temperatura.

La temperatura de refrigeración doméstica recomendada es de 0°-8°C y la temperatura industrial es de 0°-5°C.

AHUMADO

El ahumado es una técnica de conservación alimenticia que consiste en someter alimentos a una fuente de humo proveniente de fuegos realizados de maderas de poco nivel de resina



IMPORTANCIA DE LA CADENA DE FRÍO EN LOS ALIMENTOS

La cadena de frío en industria alimentaria se define como una cadena de suministros a una temperatura controlada. Mediante ella, se garantiza que el producto se haya conservado en un intervalo de temperaturas controlado en todas las etapas de la cadena alimentaria (producción, transporte, almacenamiento y venta). Respetar la cadena de frío contribuye a extender la vida útil de los productos.

Tendríamos dos tipos de cadenas de frío si nos referenciamos a la temperatura de conservación:

Cadenas de frío en refrigeración: de 0 a 4 ˚C

Cadenas de frío en congelación: a -18 ˚C. Si se rompiera la cadena de frío en estado de congelación, provocaría la aparición de cristales de hielo, que merman las propiedades organolépticas de los productos (textura, aroma…), así como la multiplicación de posibles microorganismos patógenos, que quedarían en estado latente hasta la descongelación del producto.



EQUIPO/ÁREA	RANGO DE TEMPERATURA
Refrigeradores y cámaras de refrigeración	0 a 4 °C
Congeladores y cámaras de congelación	Mínimo -18 °C
Áreas de trabajo donde se procesan alimentos perecederos*.	Máximo 10 °C
Mesas refrigeradas, insertas de alimentos que van a ser consumidos en menos de dos hora.	Máximo 7 °C
*Ej. Áreas de empaque de jamones, salchichas, productos perecederos listos para consumir.	



MÓDULO

3

Limpieza Y Desinfección

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

La elaboración de alimentos en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, exige la limpieza y desinfección de las superficies de trabajo, tanto las que entran en contacto directo con el producto final, como las superficies sin contacto directo en las salas de manipulación, procesado y almacenamiento. De esta forma se minimiza la posibilidad de numerosas contaminaciones cruzadas que pueden afectar muy negativamente tanto a la seguridad del producto como a la calidad y a su vida comercial.







EQUIPOS Y UTENSILIOS

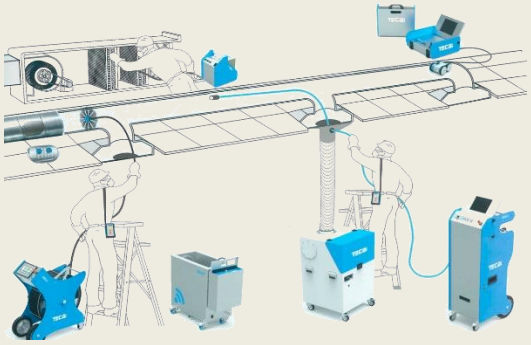


Las mesas de acero inoxidable (u otros materiales autorizados para el rubro de la industria de los alimentos), son lavadas y desinfectadas primeramente se retiran todos los residuos de las mesas de trabajo, luego se humedecen por encima y por debajo con agua fría, se frotan (trabajo mecánico de remoción de suciedad) con solución detergente y paño, se enjuaga con abundante agua a presión, se sanitizan enjuagando con solución de cloro a 5 ppm



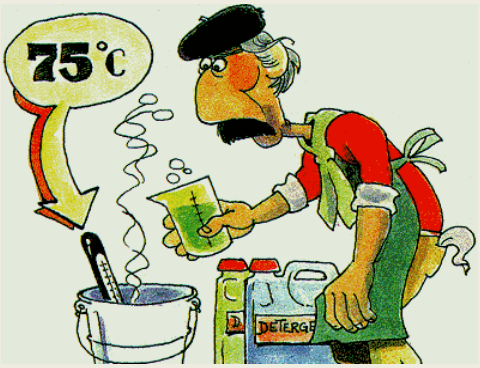
Los utensilios primeramente son enjuagados con agua a temperatura ambiente, luego se frotan con un paño y limpiador desinfectante clorinado o detergente, se enjuagan nuevamente y a los que su naturaleza les permite se sumergen en una solución de cloro a 5 ppm o bien en solución desinfectante a base de Iodo durante unos aprox.

La limpieza operacional de equipos y utensilios asegura que durante el tiempo en desuso de estos, no se desarrollen microorganismos patógenos capaces de enfermar quienes los consuman





DETERGENTES Y DESINFECTANTES



En la industria alimentaria, los productos químicos desinfectantes se utilizan regularmente para higienizar y desinfectar las superficies y utensilios.

Desinfectar significa destruir o inactivar irreversiblemente hongos y bacterias específicas, aunque las esporas pueden escapar a este proceso.



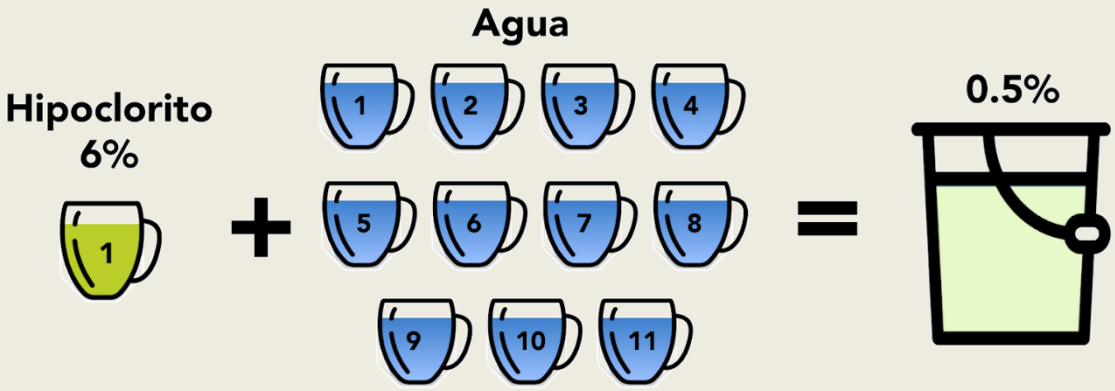




MANEJO ADECUADO DEL HIPOCLORITO

El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto oxidante de rápida acción utilizado a gran escala para la desinfección de superficies, desinfección de ropa hospitalaria y desechos, descontaminar salpicaduras de sangre, desinfección de equipos y mesas de trabajo resistentes a la oxidación, eliminación de olores y desinfección del agua





Blanqueador casero, presentación comercial: 5-6 % (50-60 g/l, 50,000 ppm) de cloro libre

Para desinfección con material orgánico: 1 % (10 g/l, 10,000 ppm)

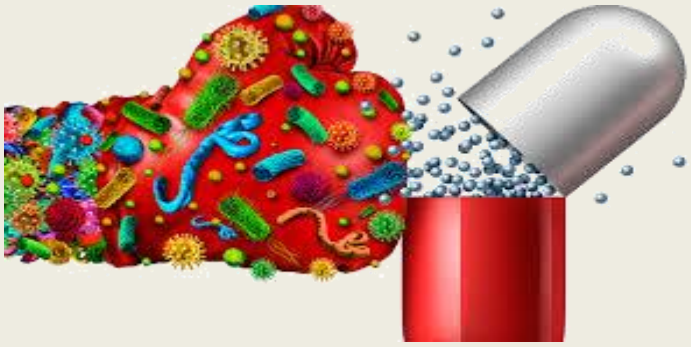
Para limpieza general, desinfección de manos: 0.05% (500 mg/L; 500 ppm) *

Para desinfección general de áreas: 0.5% (5g/L; 5,000 ppm)

RESISTENCIA BACTERIANA

La resistencia antibiótica es la capacidad de un microorganismo para resistir los efectos de un antibiótico. La resistencia se produce naturalmente por selección natural a través de mutaciones producidas por azar. El antibiótico, al entrar en contacto con una población bacteriana, permite solo la proliferación de aquellas bacterias que presentan aquella mutación natural que anula la acción del antibiótico. Una vez que se genera la información genética, las bacterias pueden transmitir los nuevos genes a través de transferencia horizontal (entre individuos) por intercambio de plásmidos; o igualmente producto de una conversión lisogénica.







MÓDULO

4

Saneamiento Básico

AGUA POTABLE

Agua potable es el agua utilizada para los fines domésticos y la higiene personal, así como para beber y cocinar;

Uno tiene acceso al agua potable si la fuente de la misma se encuentra a menos de 1 kilómetro de distancia del lugar de utilización y si uno puede obtener de manera fiable al menos 20 litros diarios para cada miembro de la familia;

Agua potable salubre es el agua cuyas características microbianas, químicas y físicas cumplen con las pautas de la OMS o los patrones nacionales sobre la calidad del agua potable;

Por acceso de la población al agua potable salubre se entiende el porcentaje de personas que utilizan las mejores fuentes de agua potable, a saber: conexión domiciliaria; fuente pública; pozo de sondeo; pozo excavado protegido; surgente protegida; aguas pluviales. .



MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

El manejo de desechos sólidos es la gestión de los residuos, la recogida, el transporte, tratamiento, reciclado y eliminación de los materiales de desecho.





La primera actividad para realizar una gestión eficiente de los residuos industriales es identificar las fuentes de generación y caracterizar la cantidad y composición de los residuos.



CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS DE DETERGENTES



Las plagas son plantas, animales, insectos, microbios u otros organismos no deseados que interfieren con la actividad humana. Estos pueden morder, destruir cultivos de alimentos, dañar propiedad, o hacer nuestras vidas más difíciles.

El primer paso es identificar correctamente la plaga, el segundo paso es aprender acerca de su estilo de vida. Después de eso, usted puede evaluar las estrategias para controlar la plaga.





La higiene e inocuidad hacen parte de un complemento esencial de la industria de alimentos; además de asegurarse que todas sus instalaciones, la maquinaria y los utensilios estén limpios y desinfectados un factor importante para tener en cuenta es que la limpieza y desinfección también pueden ser causa de la contaminación de los alimentos.





Esta contaminación puede ser directa en los alimentos o bien por la permanencia de los residuos de los detergentes y/o desinfectantes utilizados en las superficies.



MÓDULO

5

Enfermedades transmitidas por alimentos

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

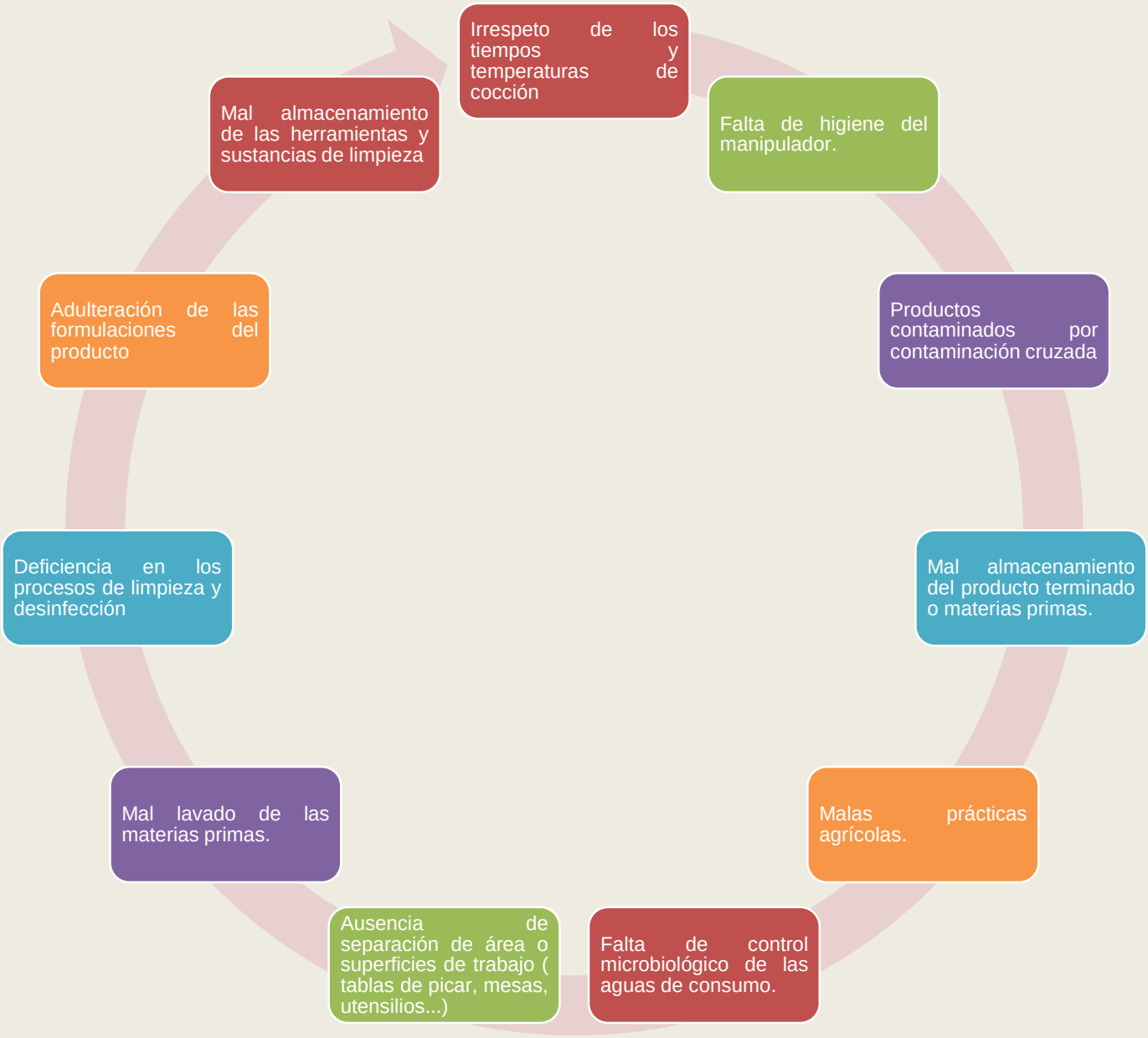


Las enfermedades transmitidas por alimentos, más conocidas por sus siglas como ETA, se refieren a cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efectos nocivos en la



La mayoría de las ETAS provocan un cuadro clínico que involucran trastornos gastrointestinales. En algunas enfermedades más específicas se presentan también otros síntomas tales como fiebre, fatiga, malestar general, deshidratación, desnutrición, dolor de cabeza, fallas renales y daños hepáticos.




Irrespeto de los tiempos y temperaturas de cocción
Falta de higiene del manipulador.
Productos contaminados por contaminación cruzada
Mal almacenamiento del producto terminado o materias primas.
Malas prácticas agrícolas.
Falta de control microbiológico de las aguas de consumo.
Ausencia de separación de área o superficies de trabajo (tablas de picar, mesas, utensilios...)
Mal lavado de las materias primas.
Deficiencia en los procesos de limpieza y desinfección
Adulteración de las formulaciones del producto
Mal almacenamiento de las herramientas y sustancias de limpieza

SALMONELOSIS

Es una de las infecciones alimentarias más conocidas producida por la bacteria Salmonella que suele estar presente en los intestinos humanos y también en el de muchos animales.



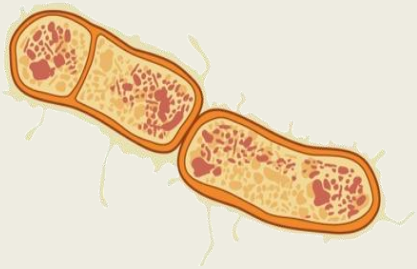
LISTERIOSIS

Es la enfermedad ocasionada por Listeria monocytogenes, la bacteria recientemente encontrada en un lote de mousse de foie que puede producir una de las patologías transmitidas por alimentos más comunes y severas.



BOTULISMO

El botulismo es una enfermedad rara pero muy grave ocasionada por una toxina que produce la bacteria llamada Clostridium botulinum





MÓDULO

6

Maduración de Carnes

La maduración de carnes, en términos generales puede definirse como el proceso técnico controlado de los cambios bioquímicos y físicos de la actividad enzimática de la carne, además de un rigoroso plan fitosanitario y un sistema de empaque al vacío.



Tiempos de maduración de la carne

Res	Entre 20 y 28 días
Aves	Entre 4 y 6 días
Cerdo	Entre 10 y 14 días
Ovinos	Entre 10 y 14 días
Pescados	Entre 3 y 8 días

- Los procesos metabólicos, aún en desarrollo en el Musculo después de la muerte pueden considerarse concluidos con la aparición del rigor mortis.

- La maduración se lleva a cabo a una temperatura entre –1 y +2 °C. y lo habitual es durante 10 a 14 días

Es el proceso utilizado habitualmente en América, debe realizarse antes de las primeras 48 horas tras el sacrificio. La carne se refrigera envasada al vacío y a una temperatura máxima de 3º. A través de este sistema se consigue evitar la merma de la carne, además esta forma de conservación evita el crecimiento de microbios. Sin embargo, este tipo de maduración nunca deberían exceder las dos semanas ya que a partir de este momento se producen olores y sabores no deseados, regustos metálicos (a hígado, sangre, vísceras). La mayoría de las veces que has ido a un restaurante y la chuleta tenía un fuerte sabor a sangre… se debe a una mala conservación en nevera y más tiempo de lo recomendado (maduración húmeda).

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS



RIGOR MORTIS O RIGIDEZ CADAVÉRICA

Proceso de endurecimiento posterior ala muerte. A menudo se considera que este proceso es el punto en el que el tejido muscular se convierte en carne.



BOVINOS	4 H	36 H
PORCINOS	2 H	12 H
AVES	30MIN	6 H

Uno de los cambios que ocurre en el desarrollo del rigor mortis es la caída del pH. En el músculo vivo, el pH oscila alrededor de 7, pero durante el desarrollo del rigor mortis, el pH baja a valores entre 5.3 y 5.6, siempre y cuando haya buena reserva de **glucógeno** para que al degradarse a **ácido láctico** pueda disminuir el pH. Es por ello la importancia del reposo de los animales 6 a 12 horas antes de ser faenado

MÓDULO

7

Food Defense



La defensa alimentaria es la protección de los productos alimenticios contra la contaminación intencional o la adulteración por agentes biológicos, químicos, físicos o radiológicos introducidos con el propósito de causar daño. Aborda preocupaciones adicionales, incluida la seguridad física, personal y operativa.

Tener en cuenta los puntos más vulnerables de la totalidad del proceso productivo que son susceptibles de ataque.

Entrenar a su personal.

Disponer sistemas de control en sus instalaciones.

Confeccionar unos procedimientos propios de seguridad y un plan para situaciones de crisis sanitaria que asegure el control de los riesgos inherentes al FOOD DEFENSE. Teniendo en cuenta que para la protección de sus productos contra la contaminación mediante sustancias químicas, agentes biológicos u otros componentes nocivos, no bastará con las protecciones contra las contaminaciones accidentales.

La vigilancia contra el sabotaje debe estar activado desde el inicio del proceso de producción hasta el instante final de la expedición del producto.

Garantizar un registro completo de las actividades mediante sistemas de video-análisis y videovigilancia.

El envase del producto contará con un diseño que permita su fácil identificación en caso de adulteración.

PLAN FOOD DEFENSE

Estos ataques pueden ser provocados intencionadamente o por negligencia, el primer caso lo suelen protagonizar empleados descontentos, terroristas o incluso la competencia, mientras que en el segundo caso se trata de errores cometidos por alguno de los trabajadores.

Los Programas Food Defense son estrategias implantadas por las empresas en sus procesos que se encargan de evitar este tipo de sucesos, para que una estrategia Food Defense de resultados debe diseñarse de la manera adecuada:

Análisis: se comienza identificando las amenazas y una vez estén clasificadas se realizará una gestión de soluciones internas y externas, además de añadir todas las soluciones especificas consideradas necesarias para combatir las amenazas detectadas.

Elaboración: una vez encontrados los puntos más vulnerables de la empresa y los medios para combatirlos, se desarrollan estas soluciones para que se adapten a las amenazas disminuyendo al máximo la posibilidad de ataque y/o negligencia.

Implantación: en este punto del proceso se asignan diversas tareas a las personas elegidas como encargadas de seguridad en dicho programa y se aplican todas las soluciones diseñadas y adaptadas anteriormente.

BIBLIOGRAFIA

1. Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, D.C. Protocolo de vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos. Bogotá, D.C. 1994.
2. PENNACCHIOTTI, I. (2000, January). Los alimentos callejeros garantía de la calidad e inocuidad de ellos. In Anales de la Universidad de Chile (No. 11).
3. Oliver-Ros,C. (2007). Manipulador de alimentos: Importancia de la higiene en la elaboración y servicios de comida (2.ª. Edición). Ideaspropias Editorial. España.
4. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Educación en alimentación y nutrición para la enseñanza básica. Módulo 4: Alimentos sanos y seguros. Santiago; 2003. Disponible en: http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s.pdf
5. 4. Organización Panamericana de la Salud (OPS). Manual de capacitación para manipuladores de alimentos. Disponible en: http://www1.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos.pdf
6. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Curso Principios de inocuidad alimentaria. Modulo: Higiene de los alimentos y buenas practicas. 2013

JUSTIFICACIÓN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, tiene como propósito la estructuración de la acción conjunta entre el empleador y los trabajadores, en la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) a través del mejoramiento continuo de las condiciones y el medio ambiente laboral, y el control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo.
Involucramiento de los trabajadores para un trabajo en equipo en pro de la seguridad y la salud de todos que participan en la cadena de valor de una empresa.

El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora, continua y que incluye la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoría y las acciones de mejora con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y la salud en el trabajo.

Para su efecto, el empleador debe abordar la prevención de los accidentes de trabajo y enfermedades laborales, la protección y promoción de la salud de los trabajadores, a través de la implementación de un método lógico y por etapas cuyos principios se basan en el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, verificar y Actuar) y que debe incluir la política, organización, planificación, aplicación, evaluación, auditoría y acciones de mejora. El desarrollo articulado de estos elementos, permitirá cumplir con los propósitos del SG-SST.

El SG-SST, debe caracterizarse por su capacidad de adaptarse al tamaño y características de la empresa, para centrarse en la identificación y control de los peligros y riesgo asociados con su actividad y debe ser compatible con los otros sistemas de gestión de la empresa y debe estar integrado en ellos.

1. ALCANCE

El Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo (SG-SST) aplica a todos los trabajadores de *COMAING SAS* vinculados directamente o a través de contratos temporales de trabajo y aquellos otros que la Ley establezca, en los diferentes puestos, centros de trabajo y áreas de operación.

2. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

Acción correctiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable.
Acción de mejora: Acción de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST, para lograr mejoras en el desempeño de la organización en la seguridad y la salud en el trabajo de forma coherente con su política.
Acción preventiva: Acción para eliminar o mitigar la(s) causa(s) de una no conformidad potencial u otra situación potencial no deseable.
Actividad no rutinaria: Actividad que no forma parte de la operación normal de la organización o actividad que la organización ha determinado como no rutinaria " por su baja frecuencia de ejecución.
Actividad rutinaria: Actividad que forma parte de la operación normal de la organización, se ha planificado y es estandarizable.
Alta dirección: Persona o grupo de personas que dirigen y controlan una empresa.
Amenaza: Peligro latente de que un evento físico de origen natural, o causado, o inducido por la acción humana de manera accidental, se presente con una severidad suficiente para causar pérdida de vidas, lesiones u otros impactos en la salud, así como también daños y pérdidas en los bienes, la infraestructura, los medios de sustento, la prestación de servicios y los recursos ambientales.
Auto-reporte de condiciones de trabajo y salud: Proceso mediante el cual el trabajador o contratista reporta por escrito al empleador o contratante las condiciones adversas de seguridad y salud que identifica en su lugar de trabajo.
Centro de trabajo. Se entiende por Centro de Trabajo a toda edificación o área · a cielo abierto destinada a una actividad económica en una empresa determinada.
Ciclo PHVA: Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continúo a través de los siguientes pasos:
Planificar: Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.
Hacer: Implementación de las medidas planificadas.
Verificar: Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados.
Actuar: Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores.
Eficacia: Es la capacidad de alcanzar el efecto que espera o se desea tras la realización de una acción.
Eficiencia: Relación entre el resultado alcanzado y los recursos utilizados.
Emergencia: Es aquella situación de peligro o desastre o la inminencia del mismo, que afecta el funcionamiento normal de la empresa. Requiere de una reacción inmediata y coordinada de los trabajadores, brigadas de

emergencias y primeros auxilios y en algunos casos de otros grupos de apoyo dependiendo de su magnitud.

Evaluación del riesgo: Proceso para determinar el nivel de riesgo asociado al nivel de probabilidad de que dicho riesgo se concrete y al nivel de severidad de las consecuencias de esa concreción.

Evento Catastrófico: Acontecimiento imprevisto y no deseado que altera significativamente el funcionamiento normal de la empresa, implica daños masivos al personal que labora en instalaciones, parálisis total de las actividades de la empresa o una parte de ella y que afecta a la cadena productiva, o genera, destrucción parcial o total de una instalación. .

Identificación del peligro: Proceso para establecer si existe un peligro y definir las características de éste. .

Indicadores de estructura: Medidas verificables de la disponibilidad y acceso a recursos, políticas y organización con que cuenta la empresa para atender las demandas y necesidades en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Indicadores de proceso: Medidas verificables del grado de desarrollo e implementación del SG-SST.

Indicadores de resultado: Medidas verificables de los cambios alcanzados en el período definido, teniendo como base la programación hecha y la aplicación de recursos propios del programa o del sistema de gestión.

Matriz legal: Es la compilación de los requisitos normativos exigibles a la empresa acorde con las 'actividades propias e inherentes de su actividad productiva, los cuales dan los lineamientos normativos y técnicos para desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo -SG-SST, el cual deberá actualizarse en la medida que sean emitidas nuevas disposiciones aplicables.

Mejora continua: Proceso recurrente de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para lograr mejoras en el desempeño en este campo, de forma coherente con la política de Seguridad y Salud en el Trabajo SST de la organización.

No conformidad: No cumplimiento de un requisito. Puede ser una desviación de estándares, prácticas, procedimientos de trabajo, requisitos normativos aplicables, entre otros.

Peligro: Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones.

Condiciones de salud: El conjunto de variables objetivas y de auto -reporte de condiciones fisiológicas, psicológicas y socioculturales que determinan el perfil sociodemográfico y de morbilidad de la población trabajadora.

Condiciones y medio ambiente de trabajo: Aquellos elementos, agentes o factores que tienen influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores. Quedan específicamente incluidos en esta definición, entre otros: a) · las características generales de los locales, instalaciones, máquinas, equipos, herramientas, materias primas, productos y demás útiles existentes en el lugar de trabajo; b) Los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo y sus correspondientes

intensidades, concentraciones o niveles de presencia; c) los procedimientos para la utilización de los agentes citados en el apartado anterior, que influyan en la generación de riesgos para los trabajadores y; d) la organización y ordenamiento de las labores, incluidos los factores ergonómicos o biomecánicos y psicosociales.

Descripción sociodemográfica: Perfil socio demográfico de la población trabajadora, que incluye la descripción de las características sociales y demográficas de un grupo de trabajadores, tales como: grado de escolaridad, ingresos, lugar de residencia, composición familiar, estrato socioeconómico, estado civil, raza, ocupación, área de trabajo, edad, sexo y turno de trabajo.

Efectividad: Logro de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo con la máxima eficacia y la máxima eficiencia.

Política de seguridad y salud en el trabajo: Es el compromiso de la alta dirección de una organización con la seguridad y la salud en el trabajo, expresadas formalmente, que define su alcance y compromete a toda la organización.

Registro: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de las actividades desempeñadas. .

Rendición de cuentas: Mecanismo por medio del cual las personas e instituciones informan sobre su desempeño.

Revisión proactiva: Es el compromiso del empleador o contratante que implica la iniciativa y capacidad de anticipación para el desarrollo de acciones preventivas y correctivas, así como la toma de decisiones para generar mejoras en el SGSST.

Revisión reactiva: Acciones para el seguimiento de enfermedades laborales, incidentes, accidentes de .trabajo y ausentismo laboral por enfermedad.

Requisito Normativo: Requisito de seguridad y salud en el trabajo impuesto por una norma vigente y que aplica a las actividades de la organización.

Riesgo: Combinación' de la probabilidad de que ocurra una o más exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser causada por éstos.

Valoración del riesgo: Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado.

Vigilancia de la salud en el trabajo o vigilancia epidemiológica de la salud. En el trabajo: Comprende la recopilación, el análisis, la interpretación y la difusión continuada y sistemática de datos a efectos de la prevención. La vigilancia es indispensable para la planificación, ejecución y evaluación de los Sistemas de seguridad y salud en el trabajo, el control de los trastornos y lesiones relacionadas con el trabajo y el ausentismo laboral por enfermedad, así como para la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Dicha vigilancia comprende tanto .la vigilancia de la salud de los trabajadores como la del medio ambiente de trabajo.

Parágrafo 1: En aplicación de lo establecido en el artículo 10 de la Ley 1562 de 2012, para todos los efectos se entenderá como seguridad y salud en el

trabajo todo lo que antes de la entrada en vigencia de dicha ley hacía referencia al término SST.

Parágrafo 2: Conforme al parágrafo anterior a partir de la fecha de publicación del presente decreto se entenderá el Comité Paritario de SST como Comité Paritario en Seguridad y Salud en el Trabajo y el' Vigía en SST como Vigía en Seguridad y Salud en el Trabajo, quienes tendrán las funciones establecidas en la normatividad vigente.

Sistema General de Riesgos laborales: Es el conjunto de entidades públicas y privadas, normas y procedimientos, destinados a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que puedan ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan.

Riesgos Laborales: Son riesgos laborales el accidente que se produce como consecuencia directa del trabajo o labor desempeñada y la enfermedad que haya sido catalogada como profesional por el Gobierno Nacional.

Accidente de Trabajo: Es accidente de trabajo todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte. Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aún fuera del lugar y horas de trabajo. Igualmente el que se produzca durante el traslado de los trabajadores desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa, cuando el transporte lo suministre el empleador.

Enfermedad Profesional: Se considera enfermedad profesional todo estado patológico permanente o temporal que sobrevenga como consecuencia obligada y directa de la clase de trabajo que desempeña el trabajador, o del medio en que se ha visto obligado a trabajar, y que haya sido determinada como enfermedad profesional por el gobierno nacional**.**

SST: Conjunto de disciplinas que tienen como finalidad la promoción de la salud en el trabajo a través del fomento y mantenimiento del más elevado nivel de bienestar en los trabajadores, previniendo alteraciones de la salud generadas por las condiciones de trabajo, protegiéndolos contra los riesgos resultantes de la presencia de agentes nocivos y colocándolos en un cargo acorde con sus aptitudes físicas y psicológicas.

Condiciones de trabajo: Es el conjunto de características de la tarea, del entorno y de la organización del trabajo, las cuales interactúan produciendo alteraciones positivas o negativas y que, directa o indirectamente, influyen en la salud y la vida del trabajador.

Condiciones de Salud: Son los factores de riesgo del ambiente social y del laboral, de las condiciones sociales y económicas derivadas de la forma de vinculación al proceso productivo que influyen en la salud del trabajador.

Panorama de Factores de Riesgo: Información detallada sobre las condiciones de riesgo laboral, así como el conocimiento de la exposición a que están sometidos los distintos grupos de trabajadores afectados por ellos. Dicha

información implica una acción continua y sistemática de observación y medición, de manera que exista un conocimiento actualizado a través del tiempo, que permitan una adecuada orientación de las actividades preventivas posteriores.

Factores de Riesgo: Aquellas condiciones del ambiente, la tarea, los instrumentos, los materiales, la organización y el contenido del trabajo que encierran un daño potencial en la salud física o mental, o sobre la seguridad de las personas.

Comité Paritario: Organismo de promoción y vigilancia de las normas y reglamentos de SST dentro de la empresa.

Riesgo: La probabilidad de ocurrencia de un evento generado por una condición de trabajo capaz de desencadenar alguna lesión o daño de la salud e integridad del trabajador; daño en los materiales y equipos o alteración del ambiente laboral y extra laboral.

Priorización de Riesgos: Consiste en el ordenamiento secuencial de la severidad de los factores de riesgo identificados, según su grado de peligrosidad y/o de riesgo, con el fin de desarrollar acciones de control, corrección y prevención en orden prioritario.

Salud: Es el completo bienestar físico, mental y social y no solamente la ausencia de enfermedad o invalidez. (O.M.S.).

Trabajo: Es una actividad vital del hombre. Capacidad no enajenable del ser humano caracterizada por ser una actividad social y racional, orientada a un fin y un medio de plena realización.

Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo: El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora, continua y que incluye la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoría y las acciones de mejora con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y la salud en el trabajo. Con actividades tendientes a preservar, mantener y mejorar la salud individual y colectiva de los trabajadores en sus ocupaciones y que deben ser desarrolladas en sus sitios de trabajo en forma integral e interdisciplinaria.

Morbilidad: Número proporcional de personas que enferman en una población en un tiempo determinado.

Mortalidad: Número proporcional de personas que mueren en una población en un tiempo determinado.

Ausentismo: Se denomina al número de horas programadas, que se dejan de trabajar como consecuencia de los accidentes de trabajo o las enfermedades laborales.

Incidente de trabajo: Evento imprevisto que sobreviene por causa o con ocasión del trabajo, sin consecuencias directas para la salud del trabajador.

Incidencia: Medida dinámica de la frecuencia con que se presentan o inciden por primera vez, los eventos de salud o enfermedades en el periodo.

Prevalencia: Medida de la frecuencia con que existe un evento de salud o enfermedad en el momento, independientemente de cuándo se haya originado.

Tasa El coeficiente o tasa es la relación existente entre la población que presenta un hecho particular, la población susceptible a ese hecho.

Proporción: Es la relación existente entre parte de una población y el total de la misma. Expresa la relación de una parte con el todo.

Índice o razón: Es el cociente entre dos números que muestra la relación de tamaño entre ellos. Se define como la relación existente entre dos poblaciones o universos diferentes.

Letalidad: Proporción de muertos por un evento o una enfermedad determinada, con los casos de ese evento o de enfermedad.

Cronograma: Registro de las actividades del plan de acción del programa, en el cual se consignan las tareas, los responsables y las fechas de realización.

Valoración del factor de riesgo: Procedimiento mediante el cual se asigna valor matemático a un factor de riesgo. Expresa la severidad o peligrosidad a la que se somete el trabajador expuesto.

Grado de riesgo: Relación matemática entre la concentración o la intensidad y el tiempo que un trabajador se encuentra expuesto a un factor de riesgo, con la concentración o la intensidad y tiempo de exposición permitidos.

Programa de vigilancia epidemiológica: Conjunto de acciones y metodologías encaminadas al estudio, evaluación y control de los factores de riesgo presentes en el trabajo y de los efectos que genera en la salud. Se apoya en un sistema de información y registro.

Inspecciones de Seguridad: Es la detección de los riesgos mediante la observación detallada de las áreas o puestos de trabajo y debe incluir: instalaciones locativas, materias primas e insumos, almacenamientos, transporte, maquinaria y equipos, operaciones, condiciones ambientales, sistemas de control de emergencias, vías de evacuación y todas aquellas condiciones que puedan influir en la salud y seguridad de los trabajadores.

Mantenimiento Preventivo: Es aquel que se hace a la máquina o equipos, elementos e instalaciones locativas, de acuerdo con el estimativo de vida útil de sus diversas partes para evitar que ocurran daños, desperfectos o deterioro.

Normas de Seguridad: Son las reglas que deben seguirse para evitar daños que puedan derivarse como consecuencia de la ejecución de un trabajo. Especifican o determinan detalladamente las instrucciones a seguir en la operación, manipulación de máquinas y herramientas.

Monitoreo ambiental: Medición de las concentraciones o niveles de contaminantes a los cuales están expuestos los trabajadores durante su jornada diaria.

Plan de emergencias: Conjunto de normas y procedimientos generales destinados a prevenir y a controlar en forma oportuna y adecuada, las situaciones de riesgo en una empresa.

Investigación de accidente de trabajo: Técnica utilizada para el análisis de un accidente laboral, con el fin de conocer el desarrollo de los acontecimientos y determinar las causas y las medidas de control para evitar su repetición.
Exámenes ocupacionales: Valoración del estado de salud a través de exámenes físicos, pruebas funcionales y complementarias, de acuerdo con la exposición a riesgos específicos, que se realizan al trabajador para investigar la aparición de lesiones patológicas incipientes de origen profesional o no.
Grado de satisfacción: Indicador primario de lo que significa la calidad de la atención. En este sentido representa la evaluación que hacen trabajador y proveedor de la calidad del programa

3. ORGANIGRAMA

Con ayuda del organigrama la empresa define y organiza su jerarquía, así mismo la socializa a todos los trabajadores evitando confusiones con los mandos y las condiciones laborales referentes a la gestión organizacional.

4. POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

COMAING SAS define la Política del Sistema de Gestión teniendo en cuenta el cuidado y protección de los trabajadores, así como la prevención de accidentes y las responsabilidades de todas las partes para el cumplimiento y la implementación del Sistema de Gestión.

5. OBJETIVOS EN SST

Los objetivos de SST, se expresan de conformidad con la Política de SST y tienen metas a aplicar acordes con los indicadores de gestión.

6. POLÍTICA DE ALCOHOL, DROGAS Y TABACO

La Política de prevención de consumo y distribución de sustancias nocivas para la salud, se desarrolla con el fin de generar un estilo de vida saludable para los trabajadores y se hace seguimiento a su cumplimiento debido al nivel de riesgo presente en las actividades diarias de la empresa.

7. REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

En el reglamento de higiene y seguridad industrial se establecen los riesgos presentes en las actividades diarias de la empresa y se establece el compromiso de la gerencia para mejorar y mitigar dichos riesgos.

8. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

Las responsabilidades frente al sistema por parte de los trabajadores y las directivas se comunican a cada uno, así como las funciones específicas del cargo que desempeña en la empresa. Ello con el fin de tener claridad del alcance y participación de todos los colaboradores.
Así mismo se destina el responsable del SG-SST y su alcance y objetivos frente al mismo.

9. INDUCCIÓN Y EVALUACIÓN

Una vez ingrese un trabajador, se realiza la inducción y la notificación de los riesgos a los cuales va a estar expuesto en la realización de sus actividades. El re inducción se realiza cada año y/o cuando la persona que realiza la evaluación no supera un 75% de las respuestas como correctas, para así controlar que la información brindada sea eficiente y recibida correctamente.

10. RECURSOS

Anualmente la alta dirección asigna ciertos recursos con el fin de hacer una debida implementación del SG-SST, se destinarán recursos físicos, financieros y humanos.

11. DESCRIPCIÓN SOCIODEMOGRAFICA

Independiente del tipo de contratación la empresa realiza la verificación y recolección de los datos de cada uno de sus trabajadores, una vez ingresen a la empresa para identificar los rangos sociodemográficos.

12. REQUISITOS LEGALES

La empresa en pro de ejecutar uno de sus objetivos, referente al cumplimiento de la normatividad colombiana aplicable a la empresa, realiza un seguimiento de las normas a través de la matriz legal realizando una actualización cada tres meses y una verificación cada año.

13. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN Y VALORACIÓN DE LOS

RIESGOS

A partir de la GTC 45 se realiza la valoración de los peligros y riesgos, así se priorizan aquellos que afectan en un mayor grado la salud de los trabajadores y compromete el bienestar en los lugares de trabajo.

14. PRIORIZACIÓN DE RIESGOS

Una vez realizada la matriz de riesgos se verifican aquellos que representan un Alto riesgo y Medio con control especifico, para realizar medidas adicionales y controlar dichos riesgos, ya que son prioridad de seguimiento y vigilancia, así:

PELIGRO		CONTROL Y VIGILANCIA ESPECIFICAS
DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN	Actividades
Ruido	FISICO	• Audiometria de ingreso y periódica • EPP´s, protección auditiva tipo inserción permanente. • Apagar maquinas cuando no se estén utilizando.
Movimientos repetitivos	BIOMECANICOS	• Pausas activas • Charlas de pausas activas y calistenia

15. EVALUACIÓN INICIAL DEL SG-SST

Como primer paso para el diseño de su SG-SST la empresa realizó con asesoría su evaluación inicial del sistema con personal idóneo y usando los ítems referenciados en el decreto 1072 de 2015.

16. PLAN DE TRABAJO ANUAL

Al finalizar cada año se realiza una evaluación del plan de trabajo realizado y del cumplimiento de las actividades.

17. COMITÉ PARITARIO O VIGÍA DEL SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (COPASST) COMITÉ CONVIVENCIA

De conformidad con la Resolución 2013 de 1986, el COPASO, hoy COPASST, funciona como Organismo de promoción y vigilancia de las políticas, normas y reglamentos de SST al interior de la empresa, en el tiempo asignado legalmente para sus funciones: Por lo menos una reunión al mes y cuatro (4) horas semanales de trabajo. Este comité se reunirá de manera extraordinaria cuando ocurra un accidente de trabajo o cuando se haya determinado un riesgo, con el responsable del área implicada y se conformará cuando la empresa supere los 10 trabajadores.

Así mismo cumpliendo la resolución 1356 del 2012 se realiza el nombramiento del Comité de convivencia, quienes se reunirán mínimo cada 3 meses. Con el fin de realizar seguimiento a todas las circunstancias que se presenten de acoso laboral y creando actividades para el mejoramiento del bienestar de los trabajadores dentro de la empresa.

18. INDICADORES SG-SST

La organización estableció la guía de indicadores que evaluarán la efectividad del SG-SST, entre los cuales se encuentran.

Tipo de indicador	Nombre	Definición
Estructura	Política de SST	Divulgación de la política de SST
	Objetivos y metas	Objetivos y metas de seguridad divulgados
	Plan de trabajo anual	Áreas con Plan de Trabajo anual en SST
	Responsabilidades	Asignación de responsabilidades
	Identificación de peligros y riesgos	Método definido para la identificación de peligros
Proceso	Autoevaluación	Evaluación inicial del SG-SST
Cobertura	Tasa Accidentalidad	Relación del número de casos de accidentes de trabajo, ocurridos durante el período con el número promedio de trabajadores en el mismo período
	Cobertura de la inducción	Muestra el porcentaje de personas que reciben la inducción

Tipo de indicador	Nombre	Definición
	Inspecciones	N de inspecciones programadas realizadas
	Normatividad	Cumplimiento de normas legales
	Exámenes médicos	Cumplimiento de ingresos / emo realizados
	Acciones correctivas	Hallazgos y acciones realizadas

19. PROGRAMAS SST

La empresa se apoya en los programas de inspecciones planeadas y orden y aseo de, COMAING SAS

20. PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO

De acuerdo con las actividades de alto riesgo que se presentan en la ejecución de tareas rutinarias, la empresa desarrolla unos procedimientos específicos para cada una de estas, con el fin de estar claros y socializados a cada uno de los trabajadores.

Aquellas actividades no rutinarias que requieren un control específico de la misma se desarrolla con ayuda de un Análisis de Trabajo Seguro, realizado en sitio.

21. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

La empresa realiza la entrega de los EPP requeridos para cada actividad, teniendo en cuenta el uso y vida útil de cada uno, así mismo realiza charlas de mantenimiento y generalidades de los mismos.

22. DIAGNOSTICOS DE SALUD

Con el fin de realizar seguimiento a la salud de los trabajadores, COMAING SAS, realiza los ingresos de sus colaboradores cumpliendo el requisito de examen médico ocupacional acorde al profesiograma y a partir de estos

resultados un seguimiento a las recomendaciones médicas dadas por el profesional, a partir de ello se espera contar con resultados de exámenes periódicos, diagnóstico médico por parte de la IPS y así poder desarrollar los sistemas de vigilancia epidemiológica a que haya lugar.

23. PLAN DE EMERGENCIAS

Con la implementación de las medidas para el tratamiento del riesgo, COMAING SAS, busca minimizar la probabilidad de que los peligros identificados generen emergencias en sus instalaciones; sin embargo, si los controles implementados fallan o si amenazas externas llegan a originar emergencias, la empresa ha desarrollado acciones preventivas, de preparación y de respuesta que buscar mitigar las consecuencias de estas emergencias.

Este plan de emergencias se comparte con la empresa COMAING SAS , ya que se trabaja en las mismas instalaciones y se comparte maquinaria.

24. INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJO

Para la investigación de los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales, la empresa estableció y mantiene un procedimiento en el que se definen las responsabilidades según lo establecido en la legislación colombiana, y las metodologías usadas para la investigación y el análisis; así mismo evidencia la estadística de accidentes de trabajo por medio de la plataforma de la ARL.

25. DOCUMENTACIÓN

En cuanto a control de documentación, la empresa se guía por los lineamientos del decreto 1072. y el procedimiento de control de documentos del sistema de gestión de la calidad de COMAING SAS

26. CONSERVACIÓN DE DOCUMENTOS

El empleador debe conservar los registros y documentos que soportan el SG-SST, de manera controlada, garantizando que sean legibles, fácilmente identificables y accesibles, protegidos contra daño, deterioro o pérdida. La conservación puede hacerse de forma electrónica. Los siguientes documentos y registros, deben ser conservados por un período mínimo de 20 años, contados a partir del momento en que cese la relación laboral del trabajador con la empresa:

- Historia clínica ocupacional, incluidas la evaluación médica pre ocupacional o de pre ingreso, las periódicas, las pos ocupacionales o de egreso, pos incapacidades y otras que la empresa requiera según sus actividad.
- Los resultados de exámenes paraclínicos y pruebas funcionales, tales como las pruebas de monitoreo biológico, audiometrías, espirómetros, radiografías de tórax y en general, las que se realicen con el objeto de monitorear los efectos hacia la salud de la exposición a peligros y riesgos en SST;
- Resultados de mediciones y monitoreo a los ambientes ocupacionales, como resultado de los programas de vigilancia y control de los peligros y riesgos en SST
- Registros de las actividades de capacitación, formación y entrenamiento en SST
- Registro del suministro de elementos de protección personal
- La identificación anual de peligros y evaluación y valoración de los riesgos.
- El informe de las condiciones de salud, junto con el perfil sociodemográfico de la población trabajadora y según los lineamientos de los programas de vigilancia epidemiológica en concordancia con los riesgos existentes en la organización.
- Los procedimientos e instructivos internos de SST.
- Registro de entrega de los protocolos de seguridad, de las fichas técnicas cuando aplique y demás instructivos internos de SST.
- Los reportes y las investigaciones de los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales de acuerdo con la normatividad vigente.
- La identificación de las amenazas junto con la evaluación de la vulnerabilidad y sus correspondientes planes de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.
- En el caso de contarse con servicios de médico especialista en medicina laboral o del trabajo, según lo establecido en la normatividad vigente, se deberá tener documentado lo anterior y los resultados individuales de los monitores biológico.;
- Formatos de registros de las inspecciones a las instalaciones, maquinas o equipos ejecutadas.
- La matriz legal actualizada que contemple las normas del Sistema General de Riegos Laborales que le aplican a la empresa.
- Evidencias de las gestiones adelantadas para el control de los riesgos prioritarios.

Los documentos pueden existir en papel, disco magnético, óptico o electrónico, fotografía, o una combinación de éstos y en custodia del responsable del desarrollo del SG-SST.

La documentación relacionada con el SG-SST, debe estar redactada de manera tal que sea clara y entendible por las personas que tienen que aplicarla o consultarla. Igualmente, debe ser revisada y actualizada cuando sea necesario difundirse y ponerse a disposición de todos los trabajadores, en los apartes que les compete.

El trabajador tiene derecho a consultar los registros relativos a su salud solicitándolo al médico responsable en la empresa, si lo tuviese, o a la institución prestadora de servicios de seguridad y salud en el trabajo que los efectuó. En todo caso, se debe garantizar la confidencialidad de los documentos, acorde con la normatividad legal vigente.

La organización estableció y mantiene el Manual del SG-SST (este documento) que describe:

- El SG-SST de la organización y sus elementos constitutivos.
- La forma como los diferentes elementos del SG-SST interactúan entre sí.
- La relación entre los diferentes elementos y sus procedimientos o instructivos.

La empresa establece un formato para identificar y controlar todos los documentos y datos críticos para la operación del SG-SST, al igual que el rendimiento de sus actividades en SST. Los documentos y registros críticos incluyen aquellos exigidos por la legislación colombiana.

27. COMUNICACIÓN

El empleador debe establecer mecanismos eficaces para:

- Recibir, documentar y responder adecuadamente a las comunicaciones internas y externas relativas a SST
- Garantizar que oportunamente, se comunique sobre el SG-SST a los trabajadores

- Disponer de canales que permitan recolectar información sobre inquietudes, ideas y aportes de los trabajadores en materia de SST y garantizar que sean consideradas y atendidas por los responsables de la SST en la empresa.

Se debe reconocer que la comunicación entre los diferentes niveles de la organización y con sus partes interesas es un elemento clave para el desarrollo, mantenimiento y mejora de SST, para garantizar su adecuada gestión, se deben establecer lineamientos para el manejo de las comunicaciones que parten del análisis de las partes interesadas externas e internas. Estos lineamientos podrían incluir:

1. La recepción, el direccionamiento a quien debe responder y la documentación de la respuesta a las comunicaciones de las partes externas e internas interesadas, debiéndose:

- Registrar en el centro de control documental (Nota: O quien haga sus veces) de la organización la fecha de recibo de las comunicaciones recibidas en forma física y de las recibidas vía e-mail que requieran se respondidas.
- Registrar en el centro de control documental (Nota: O haga sus veces) la fecha de envío al encargado de dar respuesta.
- Registrar en el centro de control documental (Nota: O haga sus veces) la fecha de envío de la respuesta y archivar la respectiva respuesta.
- Generar bimestralmente, desde el centro de control documental (Nota: O haga sus veces), informe a la alta dirección sobre la oportunidad de respuesta de todos los involucrados, para la toma de los correctivos necesarios.

2. La definición de los medios y mecanismo para dar a conocer el SG-SST a los trabajadores y contratistas, que incluyen (Nota: Seleccionar los que aplican a la organización e incluir los que puedan faltar):

- La inducción y reinducción, además de formaciones específicas en el SG-SST
- Carteleras
- Boletines.
- Cartas de la gerencia.
- Campañas de SST.

3. La estructuración de los siguientes canales para recolectar inquietudes, ideas, y aportes de los trabajadores (Nota: Seleccionar los que aplican a la organización e incluir los que puedan faltar):

- Buzones de sugerencias.
- Reportes de condiciones.
- Ideas de mejora.

28. RENDICIÓN DE CUENTAS

Con el fin de verificar la gestión de la implementación al SG-SST. El vigía en conjunto con el responsable del SG-SST, realizan una rendición de cuentas anual para todos los colaboradores de la empresa con los temas del cumplimiento de plan de trabajo y presupuesto, cumplimiento de metas y objetivos y estadísticas de estos datos, mediante información clara a los correos o por medio de una socialización al personal.

29. GESTIÓN DEL CAMBIO

La empresa evaluara el impacto sobre la SST, que puedan generar los cambios internos (introducción de nuevos procesos, cambio en los métodos de trabajo, adquisiciones, instalaciones, entre otros) o los cambios externos (cambios en la legislación, evolución del conocimiento en SST, entre otros).
Para ello debe realizar la identificación de peligros y la evaluación de riesgos que puedan derivarse de estos cambios, y debe adoptar las medidas de prevención y control antes de su implementación cuando así proceda, en consulta con el COPASST o el Vigía de SST. De la misma manera, debe actualizar el Sistema de SST cuando se requiera.

30. MEDICIONES AMBIENTALES Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Teniendo en cuenta el presupuesto y la matriz de riesgos se programa una medición del ruido generado por la maquinaria para contar con información y un diagnóstico de las condiciones de la planta.

31. ALCANCE DE AUDITORIA Y CUMPLIMIENTO DEL SG-SST

El proceso de auditoría comprende una evaluación de cada uno de los componentes del SG-SST y sus subcomponentes según corresponda.

La gerencia usara los siguientes ítems como guía o lista de chequeo al momento de realizar la auditoria.

- El cumplimiento de la política de SST;
- La evaluación de la participación de los trabajadores;
- El desarrollo de la responsabilidad y la obligación de rendir cuentas;
- La competencia y la capacitación de los trabajadores en SST;
- La documentación en SST;
- La forma de comunicar la SST a los trabajadores y su efectividad
- La planificación, desarrollo y aplicación del SG-SST
- La gestión del cambio
- La prevención, preparación y respuesta ante emergencias
- La consideración de la SST en las nuevas adquisiciones;
- El proceso de investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales y su efecto sobre el mejoramiento de la SST en la empresa
- El desarrollo del proceso de auditoría
- La evaluación por parte de la alta dirección
- Las acciones preventivas, correctivas y de mejora.
- Las conclusiones del proceso de auditoría del SG-SST, debe determinar si la puesta en práctica del SG-SST y cada uno de sus componentes y subcomponentes, permiten entre otros lo siguiente
- Establecer si es eficaz para el logro de la política y los objetivos en SST de la empresa
- Determinar si promueve la participación de los trabajadores
- Comprobar que se tengan en cuenta el análisis de los indicadores y los resultados de auditorías anteriores
- Evidenciar que se cumpla con la legislación nacional vigente aplicable en materia de SST, el cumplimiento de los estándares mínimos de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales que le apliquen y los demás requisitos voluntarios que en materia de SST haya suscrito la empresa
- Establecer que se alcancen las metas y la mejora continua en SST.

32. REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN

- La Alta dirección debe evaluar el SG-SST cada seis meses de conformidad con las modificaciones en los procesos, la supervisión y medición de los resultados, las auditorías y demás informes que permitan recopilar información sobre su funcionamiento. Esta revisión entre otros, debe permitir:
- Evaluar el cumplimiento del plan de trabajo y su cronograma
- Evaluar las estrategias implementadas y determinar si han sido eficaces

para alcanzar los resultados esperados

- Evaluar la capacidad del SG-SST, para satisfacer las necesidades globales de la empresa y demás partes interesadas en materia de SST
- Analizar la necesidad de realizar cambios en el SG-SST, incluida la política y sus objetivos
- Analizar la suficiencia de los recursos asignados, para el cumplimiento de los resultados esperados
- Aportar información sobre nuevas prioridades y objetivos estratégicos de la organización, que puedan ser insumos para la planificación y la mejora continúa
- Evaluar la eficacia de las medidas de seguimiento con base en exámenes anteriores de la alta dirección y realizar los ajustes necesarios.
- Las conclusiones de esta evaluación deben ser documentadas y sus principales resultados, deben ser comunicados al COPASST o Vigía de SST y a las personas responsables de cada uno de los elementos pertinentes, para la adopción oportuna de medidas preventivas, correctivas o de mejora.

33. MEJORAMIENTO ACCIONES PREVENTIVAS Y CORECTIVAS

- El empleador debe garantizar que se definan e implementen las acciones preventivas y correctivas necesarias, con base en los resultados de la supervisión y medición de la eficacia del SG-SST, de las auditorías y de la revisión por la alta dirección.
- Estas acciones entre otras, deben estar orientadas a:
- Identificar y analizar las causas fundamentales de las no conformidades
- La adopción, planificación, aplicación, comprobación de la eficacia y documentación de las medias preventivas y correctivas.
- Cuando por la evaluación del SG-SST o por otras formas de evaluación se evidencie que las medidas de prevención y protección relativas a los peligros y riesgos en SST son inadecuadas o pueden dejar de ser eficaces, estas deberían someterse a una evaluación y jerarquización prioritaria y sin demora.
- Todas las acciones preventivas y correctivas, deben estar documentadas, ser difundidas a los niveles pertinentes, tener responsables y fechas de cumplimiento.
- Mejora Continua
- El empleador debe garantizar las disposiciones y recursos necesarios para el perfeccionamiento del SG-SST, con el objetivo de mejorar la eficacia de todas sus actividades y el cumplimiento de sus propósitos. Entre otras, debe considerar las siguientes fuentes para identificar oportunidades de mejora:
- Los cambios en legislación que apliquen a la organización
- Evaluación del cumplimiento de los objetivos del SG-SST

- Los resultados de la identificación de peligros y evaluación de los riesgos
- Los resultados de la evaluación y auditoría del SG-SST, incluyendo la investigación de los incidentes, accidentes y enfermedades relacionadas con el trabajo y los resultados y recomendaciones de las auditorías
- Las recomendaciones presentadas por los trabajadores, COPASST o Vigía de SST
- Los resultados de los programas de promoción y prevención
- El resultado de la evaluación realizado por la alta dirección

El mejoramiento continuo en SST, debe considerarse como la esencia o el objeto del SG-SST. La búsqueda permanente de mejora involucra un ambiente de cambio en el cual, es fundamental la participación de todos los trabajadores ya que ellos, se deben constituir en una de las principales fuentes con sus aportes y propuestas que conduzcan a mantener un medioambiente de trabajo y unas condiciones de trabajo decentes, seguras y saludables que permitan también, aportar a la productividad y competitividad de la empresa.

HOJA DE APOYO BASICA PARA PLANTEAR UN PLAN DE MEJORAMIENTO RELACIONADO CON " AUTOEVALUACIÓN DE LOS ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST ", ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 29 DE RESOLUCIÓN 0312 DE 2019

NOMBRE, NÚMERO DE RESOLUCIÓN DE LICENCIA DE SALUD OCUPACIONAL, Y NÚMERO DEL CERTIFICADO DEL CURSO DE 50, o 20 HORAS DE CAPACITACIÓN VIRTUAL, DEL RESPONSABLE SG-SST	OPAOLA HERRERA HERNANDEZ - ESPECIALISTA EN SGSST

1. OBJETIVO

Guía relacionada con lod planes de mejoramiento, con el fin que se efectúen las acciones correctivas tendientes a la superación de las situaciones irregulares detectadas conforme a los requisitos del decreto 1072/2015 y resolución 0312 de 2019 actividades desarrolladas en: _____

2. ALCANCE

Aplica para todos los trabajadores, contratistas, desde la documentación requerida hasta la implementación del SG-SST.

3. METAS

Cumplir el 90% de las actividades a desarrollar

PLAZO DETERMINADO PARA SU CUMPLIMIENTO

FECHA PLANEADA DEL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE MEJORAMIENTO:

ETAPA	Numeral del estándar	ACTIVIDAD A DESARROLLAR		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	% Cumplimiento actividad/fase	RESPONSABLE (s)	EVIDENCIAS	OBSERVACIONES
				Cuando se cumpla se marca con 1, en **P si es (Planeado) o con** 1 si es **(Ejecutado)**															
	RESOLUCION 0312 / 2022	Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros- Periodicidad- Comunicación al Trabajador	P*							P						0%	GERENTE Y PROFESIONAL SST		
			E*																
	RESOLUCION 0312 / 2023	Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	P*					P								0%	GERENTE Y PROFESIONAL SST		
			E*																
TOTAL PROGRAMADO				0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	3			
TOTAL EJECUTADO				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			

5. RECURSOS ASIGNADOS

TIPO DE RECURSOS	DETALLE	OBSERVACIONES
HUMANOS		
TECNICOS		
FINANCIEROS		
LOCATIVOS		

6. MEDICIÒN Y SEGUIMIENTO

PLAZO PARA EL CUMPLIMIENTO Y EJECUCIÓN DEL PLAN DE MEJORAMIENTO

CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE MEJORAMIENTO		VARIABLES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
FORMULA	Actividades ejecutadas *100 / Actividades programadas	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	3
		ACTIVIDADES EJECUTADAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		RESULTADO					0%	0%	0%						0%

GRAFICA



PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CARROS DE CARGA OTRANSPORTE- SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN O MATERIAS PRIMAS

MARZO 2022

1. OBJETIVO

Controlar y/o reducir la contaminación de los carros de carga o transporte de los servicios de Alimentación y materias primas mediante su lavado y desinfección.

2. ALCANCE

Aplica a todos los carros de carga o transporte de alimentos en los servicios de alimentación y materias primas.

3. DEFINICIONES

Carro de carga o transporte de servicios de alimentos: Elemento mecánico para el transporte de materias primas, insumos o productos.

Desinfección por aspersión: Consiste en una lluvia fina o rocío tenue de la solución desinfectante sobre el elemento a desinfectar.

Desinfección por contacto: Consiste en aplicar la solución desinfectante en forma directa con paños sobre el elemento a desinfectar.

4. FUNDAMENTOS

Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos.

Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

5. CONDICIONES GENERALES

El carro de carga es el que se maneja manualmente y no tiene motor, mientras que el carro de transporte es el motorizado con permiso para transporte de alimentos.

Cuando se presente un derrame de producto en el carro de carga o transporte la limpieza de estos se debe realizar de forma **inmediata.**

La frecuencia para la limpieza y desinfección del carro de carga o transporte se especifica en el **Cronograma de Limpieza de la empresa.**

6. MATERIALES Y/O EQUIPOS

Materiales Utilizados

Balde.
Cepillo.
Escoba.
Sabrás.
Paños

Productos Químicos
Detergente neutro multiusos.
Desinfectante

Elementos de Seguridad
Guantes
Peto en plástico
Botas de caucho
Mono gafas

7. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

7.1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CARROS TRANSPORTE Y CARGA DE ALIMENTOS O MATERIAS PRIMAS

PASOS PARA UNA BUENA LIMPIEZA

1. **REMOVER** la suciedad visible.
2. **APLICAR DETERGENTE** de preferencia con agua tibia, cepillar y remover bien.
3. **ENJUAGAR** con agua corriente para remover el detergente.

PASOS PARA UNA BUENA DESINFECCIÓN

1. **USAR** sólo sustancias aprobadas.
2. **SEGUIR** las indicaciones del fabricante.
3. **RESPETAR** los tiempos de contacto de la sustancia química con las superficies.
4. **ENJUAGAR** para remover los restos de desinfectante.

CUANDO HAY QUE LIMPIAR Y DESINFECTAR

1. **ANTES** de cargar el vehículo
2. **DESPUÉS** de la descarga de ser necesario y luego de ocurrir alguna contaminación del vehículo.

No.	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLES	
		UNIDAD	CARGO
1	Eliminar todos los residuos sólidos.		
2	No cuenta con dosificador automático Prepara el detergente según lo establecido en el **POE Preparación de detergente para Limpieza.** Cuenta con dosificador automático		
3	Rociar detergente y refregar con la sabrá sobre las superficies y partes de los carros manuales. Con ayuda de la escoba refregar parte interna del furgón del carro mecánico		
4	Enjuaga hasta retirar el detergente.		

5	No cuenta con dosificador automático Prepara la solución desinfectante según lo establecido en el POE **"reparación de desinfectante para Desinfección** Cuenta con dosificador automático	Servicios de Alimentación	Personal operativo (Conductores)
6	Verifica la concentración de la solución desinfectantecon la tirilla respectiva.		
7	Pega la tirilla y registre la información en el formato **Verificación de la concentración del desinfectante**		
8	Aplica la solución desinfectante por aspersión en el furgón del vehículo mecánico, y por contacto en el vehículo de carga		

8. ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS

1. Asegurar de que todo compartimento, receptáculo, plataforma o contenedor para transportar alimentos, haya sido sometido a limpieza y desinfección cuando corresponda, antes de proceder a la carga de los productos.
2. Mantener el vehículo limpio todos los días, tanto la cabina como la unidad de transporte, en especial si transportas alimentos.
3. Evita el uso de cojines, decoraciones y accesorios que puedan convertirse en foco de infección.
4. kit de limpieza: guantes desechables, tapabocas, gel, desinfectante, pañuelos desechables o toallitas húmedas preferiblemente con cloro y un atomizador con una solución desinfectante doméstica.
5. Evita toser y/o estornudar abiertamente en el vehículo y sobre tus manos. Usa un pañuelo desechable o cúbrete con tu brazo.
6. Abre las ventanas y puertas, la ventilación es importante al momento de desinfectar el vehículo, no enciendas el aire acondicionado.
7. Usa guantes de caucho (nitrilo) y gafas de seguridad contra salpicaduras. La protección respiratoria, facial y de cuerpo adicional, son opcionales, según el método de desinfección a utilizado.
8. Primero realiza una limpieza convencional, que incluya aspirar sillas y tapetes: Las superficies metálicas, plásticas y objetos se deben lavar con un detergente convencional (detergente líquido o desinfectante multiusos que casi siempre están hechos a base de amonios cuaternarios).
9. Luego usa un desinfectante, rociándolo al interior del vehículo, idealmente con alcohol en concentraciones entre el 60% y 70% (se consigue como alcohol antiséptico para el hogar).
10. La aplicación del alcohol se recomienda por aspersión, dejándolo actuar por 10 minutos y dejarlo secar naturalmente. Puedes rociar alcohol después de cada servicio.
11. Después de realizar la limpieza y desinfección, lava muy bien tus manos.

DOCUMENTOS ASOCIADOS

No aplica

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

ANEXOS

ANEXO	NOMBRE DEL ANEXO
ANEXO 1	Ficha técnica del detergente líquido concentrado neutro multiusos
ANEXO 2	Hoja de seguridad detergente líquido concentrado neutro multiusos
ANEXO 3	Ficha técnica del desinfectante a base de amonios cuaternarios
ANEXO 4	Hoja de seguridad del desinfectante a base de amonios cuaternarios

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número AS22E700702

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: DD 03 MM 05 AAAA 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
20327	UFX 663	20327

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CARNES LA SUIZA SAS

Dirección donde se realiza la inspección: CL 163 A 8A 61

Localidad: USAQUEN

UPZ: SAN CRISTOBAL NORTE | Barrio: SAN CRISTOBAL NORTE

Nombre del propietario del vehículo: INVERSIONES ANGULO AGUESTA

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 901258319

Correo electrónico para notificación* CALIDAD@CARNESLASUIZASAS.COM

Dirección de Notificación: CL 163 A 8A 61 | Teléfono: 300 884 7540

Nombre del propietario del producto: CARNES LA SUIZA SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 830064988-1

Correo electrónico para notificación* CALIDAD@CARNESLASUIZASAS.COM

Dirección de Notificación: CL 163A 8A 61 | Teléfono: 670 1122

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☒ NO ☐

Clase de vehículo: CAMION | Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2011 | Marca: CHEVROLET | Placa: UFX 663

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI ☒ NO ☐

Sistema de frío: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 01 | Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

Tipo de producto que transporta: Pollo ☒ Cerdo ☒ Bovino ☒ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☒

Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	11 03 2020	Favorable	☒		92.5 %
		Favorable con requerimientos	☐		
		Desfavorable	☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☒	Solicitud del interesado Número de radicado: ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: ☐
Solicitud oficial Número de radicado: ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del vehículo y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11 X	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1/	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de los equipos y utensilios** (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3,1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240 /2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11 X	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1/	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	11 X	5,5	0	C

Impresión. Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4 X	2	0	Reconocimiento Medico con Fecha de 19 de Febrero 2022 C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16).	11 X	5,5	0	 C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	6 X	3	0	Capacitación con Fecha Marzo de 2022 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11	5,5 X	0	Acumulación Residual en piso del Camion C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5,5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Procedencia de la materia prima** (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242 /2013, Artículo 56, Numeral 3.1).	11 X	5,5	0	Procedencia Carnes la Sirta C
5.2 **Condiciones de transporte** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6).	11 X	5,5	0	C
5.3 **Cadena de frio** (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4).	13 X		0	Temperatura : 1,9 °C C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS22E 700702

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
94.5	X	Favorable	80-100%	
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

Número total de muestras tomadas	Ninguno
Número del acta de toma de muestras	No aplica

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se solicita hallazgo dejado en acta de visita.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección: Ninguno
Yodis Oliveros Martinez.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 03 del mes de 05 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: John Freddy Páez Rincón	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1075 651 760	Número de documento:
Profesión u oficio: Médico veterinario	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Yodis Oliveros Martinez	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☒ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1068666261	Número de documento:
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS22E 700701

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE

Fecha: DD 03 MM 05 AAAA 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
18548	WLQ 291	18548

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CARNES LA SUIZA SAS

Dirección donde se realiza la inspección: CL 163 A 8A 61

Localidad: USAQUEN

UPZ: SAN CRISTOBAL NORTE | Barrio: SAN CRISTOBAL NORTE

Nombre del propietario del vehículo: INVERSIONES ANGULO AUESTA

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 901258319

Correo electrónico para notificación* CALIDAD@CARNESLASUIZA.COM

Dirección de Notificación: CL 163 A 8A 61 | Teléfono: 300 884 7540

Nombre del propietario del producto: CARNES LA SUIZA SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 830064988-7

Correo electrónico para notificación* CALIDAD@CARNESLASUIZA.COM

Dirección de Notificación: CL 163 A 8A 61 | Teléfono: 670 1122

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☒ NO ☐

Clase de vehículo:	Tipo de carrocería:
CAMIONETA	FURGON

Modelo:	Marca:	Placa:
2015	CHEVROLET	WLQ 291

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI ☒ NO ☐

Sistema de frío: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 02 | Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

Tipo de producto que transporta: Pollo ☒ Cerdo ☒ Bovino ☒ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☒

Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección
	03 01 2021	Favorable	☒	94.5 %
		Favorable con requerimientos	☐	
		Desfavorable	☐	

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación	☒	Solicitud del interesado Número de radicado:	☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado:	☐
Solicitud oficial Número de radicado:	☐	Evento de interés en salud pública	☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del vehículo y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11	5,5 X	0	Pueltas con grietas C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5,5		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de los equipos y utensilios** (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3,1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240 /2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11	5,5 X	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	11	5,5 X	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4 X	2	0	Reconocimiento Medico con Fecha del 19 de Febrero 2022 C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16).	11 X	5,5	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	6 X	3	0	Capacitación con Fecha de Marzo 2022 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11 X	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Procedencia de la materia prima** (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242 /2013, Artículo 56, Numeral 3.1).	11 X	5,5	0	Procedencia Carnes la Guiza C
5.2 **Condiciones de transporte** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6).	11 X	5,5	0	C
5.3 **Cadena de frio** (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4).	13 X		0	Temperatura: 7,3 °C C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	35			La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número AS22E 700701

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
94.5 %	X	Favorable	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

Número total de muestras tomadas	Ninguna
Número del acta de toma de muestras	No Aplica

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se Socializa hallazgo dejado en acta de visita

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección: Ninguna Yadis Ortega Martinez C

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 03 del mes de 05 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: John Fredy Pérez Rincon	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1075 652 760	Número de documento:
Profesión u oficio: Médico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Yadis Ortega Martinez	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1068666 761	Número de documento:
Cargo: Encargado X Conductor ☐	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co