	Versión: 05
	Código: GIL-F-010

Proceso Gestión de Infraestructura y Logística

Formato Acta de Recibo a Satisfacción

		Acta N°	1
FECHA:	19/05/2023	CIUDAD/MUNICIPIO:	Montería
COD REGIONAL:	23	REGIONAL	CORDOBA
CENTRO DE COSTO:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR		
COD CENTRO DE COSTO:	911510		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.4838957	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	5/04/2023
PROVEEDOR CONTRATISTA:	JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	78.708.824-6		
VALOR TOTAL:	MIL CIENTO CUARENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTAY NUEVE MIL QUININETOS PESOS ($1.145.359.500 M/CTE)		
FECHA DE VENCIMIENTO:	31/12/2023		

OBJETO DEL CONTRATO:

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA ELPORVENIR. Vigencia 2023.

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS _____ CANTIDAD BIENES DE CONSUMO _____

RECIBIDO A SATISFACCION:

A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES

El contratista cumplió con la prestación del servicio para el pago N°1 dentro del plazo establecido entre 5. Se realiza el pago parcial N° 1 del contrato CO1.PCCNTR.4838957, rubro presupuestal C-3603-1300-14-0-3603025-02, uso presupuestal A-02-02-02-006-003-03 y factura de venta N° ELEC-334 por valor : CIENTO CINCUENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOSCINCUENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS CON SESENTA Y SIETE CENTAVOS ($151.652.248,67) M/CTE, queda pendiente para radicación de cuenta y pago la nota de crédito por parte del proovedor por valor de 3, 49 pesos

PAGO PARCIAL 2023

APRENDICES

APRENDICES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	3762	10.000,00	$ 37.620.000,00
Almuerzos	4907	15.700,00	$ 77.039.900,00
Cenas	2458	12.000,00	$ 29.496.000,00
Total Aprendices			**$ 144.155.900,00**

TRABAJADORES OFICIALES

TRABAJADORES OFICIALES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	85	8.500,00	$ 722.500,00
Almuerzos	89	13.345,00	$ 1.187.705,00
Cenas	24	10.200,00	$ 244.800,00
Total trabajadores Oficiales			**$ 2.155.005,00**
HIDRATACION	**AGUA 411**	12.995,97	$ 5.341.343,67
Total			**$ 5.341.343,67**
Total Pago Parcial			**$ 151.652.248,67**

FIRMA SUPERVISOR			
NOMBRE COMPLETO	JULIO GUILLERMO RANGEL MADRIGAL		
N° DE IDENTIFICACIÓN	1.064.979.924		
CORREO INSTITUCIONAL	jugrangel@sena.edu.co		
CARGO	Profesional Grado 08	N° DE CONTACTO	3205105152

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
ANEXO CONTRATO
No. CO1.PCCNTR.4838957 de 2023
CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Y JULIO CESAR CARE GAVIRIA

OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.

FORMA DE PAGO: Por tratarse de un contrato de servicios, el SENA cancelará al CONTRATISTA mediante pagos parciales o un solo pago total final, siempre y cuando haya realizado las actividades contratadas. El SENA pagará al contratista previa presentación de la factura, acreditación de encontrarse al díaen el pago de seguridad social integral y parafiscales por parte del CONTRATISTA y acta de entrega suscrita por el Supervisor del Contrato y el CONTRATISTA.

Los pagos relacionados con el contrato quedan sometidos, además de las condiciones anteriormente previstas, a las siguientes reglas:

El Sena solo pagará el suministro real y efectivo de los alimentos dados a aprendices y Trabajadores oficiales, previa certificación del supervisor designado para el contrato que se celebre.

Trabajadores Oficiales de acuerdo con lo establecido en el artículo 101 de la Convención Colectiva pagan el 15% del valor de cada ración.

El SENA cancelará los porcentajes restantes de acuerdo con la distribución estipulada anteriormente, es decir: 85% de la cuenta de los trabajadores oficiales.

Los restantes servicios serán subsidiados en un 100% para aprendices debidamente autorizados por el Supervisor del Contrato y/o Subdirector de Centro, previo visto

bueno del Comité de Bienestar de Alumnos, según los estudios socioeconómicos realizados por bienestar al aprendiz.

El Contratista podrá ofrecer el servicio de restaurante a los FUNCIONARIOS, Aprendices no cobijados, contratistas independientes, visitantes entre otros que lo requieran para lo cual podrá cobrar los valores estipulados en un 100%.

Para la realización de cada uno de los pagos el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y Riesgos profesionales) y aportes Parafiscales al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar,cuando corresponda en atención a lo ordenado en el inciso 2º del artículo 41 de la Ley 80 de 1993,adicionado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

En caso de que el contratista esté obligado a expedir factura debe dar estricto cumplimientoa las exigencias legales que establece el artículo 617 del Estatuto Tributario, incluyendo en la factura el número del contrato, objeto de facturación, nombre y Nit. de la entidad contratante. Si la(s) factura(s) no ha(n) sido bien elaborada(s) o no se acompaña(n) de los documentos que la respalde(n), los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aporta do el último de los documentos.

Todas las demoras que se presente por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista,quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Todos los impuestos y retenciones que surjan por la celebración, ejecución y liquidación del contrato corren por cuenta del contratista. El SENA efectuará a cada pago las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas ocontribuciones que se deriven de la presente contratación.

Todos los documentos de pago, así como cada uno de los pagos, deberán ser avalados previamente por el supervisor del SENA.

El contratista no ejecutará actividades adicionales o no previstas que generen mayor valordel contrato sin el concepto previo y favorable del SENA, las cuales deberán quedar plasmadas en la respectiva modificación del contrato o contrato adicional, cuando éste se requiera, para lo cual previamente se verificará la existencia de disponibilidad de recursos presupuestales. Cualquier

actividad que se realice sin esta autorización será asumida por cuenta y riesgo del contratista, de manera que el SENA no reconocerá su costo.

En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en el estatuto orgánico del presupuesto.

DEL DERECHO DE TURNO. Según lo señalado en el Art. 19 de la Ley 1150 de 2007, EL SENA respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. No obstante,si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan los documentosrequeridos para el pago, el término para pago sólo empezará a contarse desde la fecha en que sehaya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA. Los pagos que EL SENA se compromete a efectuar, quedan sujetos al P.A.C que se haga en su presupuesto, de acuerdo con las normas legales vigentes, comprometiéndose a sí mismo a incluir las partidas necesarias en éste.

Procedimiento de pago en SECOP II:

En cuanto a la Factura de venta, se realizará de la siguiente manera:

Si el contratista o proveedor es clasificado como responsable de IVA, entregará factura de ventao documento equivalente en físico cuando sea posible y a través de la plataforma secop ii para efectos de adelantar tramites de pago, siempre que cumpla con lo establecido en el artículo 617del Estatuto Tributario, requisitos estos para el registro de la obligación y trámite de pagos.

Para esto se continuará con la estructura definida, dependiendo si el documento es: GESTION FINANCIERA, así:

GF_NIT_ RP_MES_AÑO.pdfFACTURA DE VENTA, así:

FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf

Donde el RP es el No. De compromiso Registro Presupuestal, el cual lo encuentra en la plataforma secop ii del contrato en el Numeral 6, información presupuestal, parte final de la pantalla como aparece en la siguiente imagen:



Compromiso presupuestal de gastos

	Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso
☐	23820	Presupuestal (CDP)	31/07/2020 12:00 AM	Generado

Ejemplo: Por la compra de insumos para garantizar la limpieza y desinfección, la empresa Limpieza Total envía factura 88:

FV_88_103456789_ 001620_FEB_2023.pdf

Para el cargue de los documentos para el pago el proveedor y/o contratista, debe dirigirse al Numeral 7 (ejecución del contrato) – plan de pagos- crear.

Llenar el total de los espacios e indicar si está obligado a facturar electrónicamente o no.



ANEXA los documentos y solamente se CONFIRMA el “registro de la factura”, cuando se encuentren los documentos cargados en SECOP II; en ese momento se dará ENVIAR A LA ENTIDAD. Si comete error, BORRE el registro y vuelva a efectuar la actividad hasta que se encuentre seguro que están completos los documentos y son los documentos que va a presentarcomo soporte de la cuenta de cobro o factura.

Si se envía a la entidad antes de haber subido la totalidad de los documentos, se crea automáticamente otro PAGO, lo cual solo puede ser corregido sólo por el Supervisor del Contrato,lo que acarreará demora en el trámite y su posterior pago.

Para los proveedores sujetos a factura electrónica además del cargue en secop II deberán realizar el procedimiento de cargue de la factura en la plataforma Olimpia dispuesta por la DIANy/o a través de correo siif nación.

Esquema:

Código PCI: 36-02-00-023-000000

Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

Enviar al buzón electrónico **siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co** dispuesto por el Ministerio deHacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico Documento zip (PDF, XML).

Si el proveedor o contratista tiene la posibilidad de definir el asunto del correo remisorio de losdocumentos electrónicos al adquiriente, debe registrar los siguientes datos:

el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con el cual suscribió el contrato,número del contrato y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo:

36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co

OBLIGACIONES:

1.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

a. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación
b. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
c. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.
d. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
e. Cumplir con el Alcance del Objeto contractual.
f. Suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos, comidas y complementos nutricionales, de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las especificaciones de losbienes objeto del contrato.
g. Garantizar que las raciones alimenticias obedezcan a un programa nutricional establecido por un profesional idóneo y competente que garantice la cantidad de nutrientes necesariospara el desarrollo integral de nuestros aprendices
h. Establecer minutas maestras alternativas de alimentación y ponerlas a consideración de lasubdirección.
i. Establecer diversidad de menús acorde con las minutas maestras.
j. Garantizar que los productos utilizados para la elaboración de los alimentos sean inocuos y de excelente calidad.
k. Garantizar que la manipulación de los alimentos esté a cargo de personal capacitado.

l. Garantizar que el personal esté debidamente uniformado y dotado con todos los elementosnecesarios y requeridos para el oficio.
m. Mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad los elementos de cocina y el áreaconcedida para el desarrollo de la actividad contractual
n. La responsabilidad del CONTRATISTA comprende también daños a terceros y al personal atendido. Para garantizar esta responsabilidad, el CONTRATISTA se compromete a tomaruna póliza de seguros que cubre todos los riesgos que se ocasionen durante el suministrode la alimentación o como consecuencia de este por el término de la vigencia del contratoy cuatro meses más, de tal manera que el SENA Regional Córdoba quede excepto de responsabilidad por cualquier accidente ocurrido durante la ejecución del objeto contractual.
o. EL CONTRATISTA deberá acreditar con factura mensual que está a paz y salvo en el pago de sus obligaciones de sueldo y seguridad social para con sus trabajadores. Cualquier otraobligación o deber estipulado por la entidad contratante o por la Ley.
p. Atender por su propia cuenta el pago de sueldo del personal destinado a prestar el servicio,así como el cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.
q. Gestionar compras no inferiores al 30% de ser posible, sobre el valor total del contrato, conlos pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en elregistro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por lassecretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Públicode Información Alimentaria una vez entre en operación.
r. En cumplimiento del artículo 50 de la Ley 2195 de 2022, el contratista deberá atender lo ahí dispuesto en caso de que aplique:

ARTÍCULO 50. CONTABILIDAD Y TRANSPARENCIA. En las actividades contractuales delEstado, donde participen tanto personas naturales como jurídicas obligadas a llevar contabilidad y que ejecuten recursos públicos, los contratistas deberán registrar en su contabilidad, bien sea, por centro de costo o de manera individualizada cada contrato, de forma que permita al Estado verificar la ejecución y aplicación de los recursos públicos decada uno de ellos, como practica de transparencia y de buen gobierno corporativo.

PARÁGRAFO. Los representantes legales y los profesionales de la contaduría pública quecertifiquen estados financieros, donde se vea inmersa la ejecución de recursos públicos, deberán garantizar que, en la contabilidad, se registre de manera individualizada por contrato, la ejecución de tales recursos.

14.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

1. La alimentación debe ser variada y balanceada, además higiénicamente preparada.
2. Evitar los excesos de azucares, harinas, sales, frituras, salsas y grasas.
3. No se suministrarán lácteos preparados con leche en polvo.
4. La leche empleada para la preparación de alimentos debe ser pasteurizada o ultrapasteurizada.
5. Las bebidas con leche deben prepararse, como mínimo, en 200 ml de leche y

pueden variarentre, café, bebidas achocolatadas, malteadas, avena, entre otros.

6. Los jugos naturales variados deben ser preparados en agua a concentración normal. Por ningún motivo se ofrecerá a los aprendices bebidas gaseosas o alcohólicas.
7. Todos los alimentos deben ser preparados con insumos y materias primas inocuos y de primera calidad.
8. El CONTRATISTA deberá transportar los insumos necesarios y requeridos para la preparación y suministro de la alimentación en las Instalaciones del Centro Agropecuario yde Biotecnología El Porvenir en el lugar designado para ello o previa concertación con el supervisor del contrato para la atención de algún evento especial.
9. El CONTRATISTA pagará al SENA un valor económico mensual como arrendamiento correspondiente al uso de las instalaciones físicas del área de cocina, comedor, servicio deagua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato.
10. El servicio de alimentos deberá contar con el juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos para servir y distribuir los diferentes servicios de comida, tenedor, cuchara,cuchillo, cucharita postrera, plato de sopa, plato pando seco, preferiblemente tipo bandeja, vasos, pocillos, tazas con la capacidad solicitada en las especificaciones técnicas y demásmenajes necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual
11. El proponente deberá tener en cuenta que los precios unitarios son fijos, por tanto, dentro del desarrollo del contrato principal no habrá reajustes.
12. El CONTRATISTA debe presentar con anticipación mínimo de una semana al supervisor del contrato, el menú a suministrar para la semana siguiente, con el propósito de exhibir lavariedad, es decir, no repetición de las preparaciones ofrecidas siendo diferentes cada día.
13. El CONTRATISTA, al finalizar el suministro de la alimentación en el horario señalado, debeefectuar la limpieza, desinfección, aseo y arreglo del comedor destinado para tal uso. Así mismo, los utensilios (vajilla y menaje).
14. El proponente debe cumplir con un área específica, para la preparación, emplatado y distribución de los alimentos.
15. Atender las visitas periódicas de inspección que sean programadas por el supervisor del contrato y/o las personas designadas por el subdirector de centro y acoger las recomendaciones y observaciones que se deriven de estas.
16. Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor,será de su total responsabilidad.
17. Será por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes, desengrasantes, desinfectantes, limpiones, escobas, y todos los demás que sean necesarios para la prestación de un óptimoservicio.
18. Todos los víveres, insumos, y materiales, que se requieran para la ejecución del

objeto del contrato serán suministrados por el contratista, y los costos de suministro, adquisición, cargue, transporte, almacenamiento y utilización serán incluidos en el precio unitario que se estipula para cada ítem.

19. El CONTRATISTA se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico, tanto en las áreas utilizadaspara la ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.
20. Durante la ejecución del contrato el CONTRATISTA ordenará las actividades y proveerá losrecursos que requieren los trabajadores vinculados al contrato para garantizarles las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo.
21. El CONTRATISTA se obliga a emplear personal apto, capacitado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnicay eficiente.
22. El CONTRATISTA deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título académico y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y asistencia a las reuniones programadas porel subdirector de centro o a quien este delegue.
23. Es importante que exista un menú variado, con los requerimientos nutricionales acorde a la población atendida, al clima y la región, y las condiciones de los aprendices, trabajadoresy eventos especiales.
24. El adjudicatario debe contar con amplia experiencia en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel local o nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, entregando menús balanceados y aplicando las buenas prácticas de manufactura.
25. Se deben cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley.
26. Las personas que presten los servicios de preparación y suministro de alimentos deberán cumplir con los requisitos para manipuladores de alimentos, establecidos en el Capítulo IIIde la resolución 2674 de 2013 o cualquier otra norma que la sustituya o modifique, ademásde las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología “El Porvenir” SENA Regional Córdoba.
27. El adjudicatario deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algúnaspecto de este.

OBLIGACIONES SST/AMBIENTALES DEL ANEXO DE VERIFICACIÓN GCCON-AN-001

Anexo de verificación criterios de contratación V3

28	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 concepto. - 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
29	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
30	Ejecutar 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 con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Contractual
31	Las materias primas e insumos que lo requieran deberán cumplir con el rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con lo establecido en la resolución 5109 de 2005.	
32	El contratista deberá realizar monitoreo microbiológico periódico a superficies, manipuladores y producto terminado. Debe darse aviso con suficiente anterioridad al supervisor del contrato sobre la fecha de los muestreos. Los resultados de los análisis deberán ser enviados al supervisor del contrato con la misma frecuencia de los muestreos	

33	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Contractual
34	El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual
35	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 globosdecorativos.	Contractual
36	Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Contractual
37	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 con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Contractual

38	Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo con la Resolución 777 de 2021 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	Contractual
39	De acuerdo con su respectivo riesgo en salud pública, los alimentos y materias primas que lo requieran deberán contar con la respectiva notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario vigente. Para las materias primas e insumos que lo requieran, el contratista deberá mantener una base de datos actualizada con el nombre del producto, marca y número de la autorización sanitaria con la respectiva evidencia de su vigencia, documento que debe ser descargado de la página web del Invima	Contractual

- Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos

40	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y 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
41	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 estos	Contractual

42	Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo con la Resolución 777 de 2021 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	Contractual
43	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. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Contractual

14.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

a. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA .
b. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
c. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
d. Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.

e. Disponer para la ejecución del contrato el presupuesto pertinente y aprobado para la compra de los elementos y/o materiales que hacen parte del objeto de este proceso contractual
f. Designar la persona responsable para que ejerza el seguimiento y control del contrato quien certificara la buena ejecución del mismo como requisito para el pago
g. Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual y de los fines del mismo.
h. Pagar al contratista el valor y según la forma de pago estipulada y prevista en los términosde este proceso.
i. Estudiar y aprobar la garantía única en caso de que sea requerida.
j. Prestar la mayor colaboración para el óptimo desarrollo del objeto contractual

MULTAS: En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de retardo previamente verificado por el o los supervisores en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato a cargo del **CONTRATISTA** y como apremio para que las atienda oportunamente, el **CONTRATISTA** pagará a favor del SENA multas equivalentes al cinco (5%) del valor del contrato por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Si **EL CONTRATISTA** no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato, pagará al **SENA** hasta el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se realice la reclamación de los perjuicios a que haya lugar, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: el **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que ni él, ni las personas que representa se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, articulo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte del **CONTRATISTA**, éste cederá el contrato previa autorización escrita del **SENA** a través de la supervisión y si ello no fuere posible el **CONTRATISTA** renunciará a su ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, el **CONTRATISTA** deberá informar al **SENA** dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones

pactadas con el primer Contratista. **EL SENA** se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por el **CONTRATISTA** o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del contrato.

INDEMNIDAD DEL SENA: el **CONTRATISTA**, mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por EL **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **SENA** por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del **CONTRATISTA**, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al **SENA** y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. **EL SENA,** a solicitud del **CONTRATISTA**, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que éstos ocasionen al **SENA,** sin que la responsabilidad de **EL CONTRATISTA** se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho de que el **SENA** en un momento haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral **EL CONTRATISTA** no asume debida y oportunamente la defensa del **SENA** éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al **CONTRATISTA**, quien pagará todos los gastos que el **SENA** incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el **CONTRATISTA**, el **SENA** tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude EL CONTRATISTA.

GASTOS E IMPUESTOS: Serán por cuenta del **CONTRATISTA** todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones**.**

SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: Las partes en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas en la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción.

CESIÓN Y SUBCONTRATOS: El **CONTRATISTA**, no podrá ceder ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del **SENA** pudiendo éste negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

DE LA INTERPRETACIÓN UNILATERAL, MODIFICACIÓN UNILATERAL, TERMINACIÓN UNILATERAL Y CADUCIDAD: Este contrato se rige por las cláusulas excepcionales de interpretación unilateral, modificación unilateral, terminación unilateral y caducidad, de que tratan los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993.

CAUSALES DE TERMINACIÓN: Este contrato se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: **a)** Anticipadamente por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios al **SENA**. **b)** Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. **c)** Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. **d)** Unilateralmente por incumplimiento del contratista. **PARÁGRAFO:** La terminación anticipada del contrato se hará constar en acta suscrita por las partes.

EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL: Teniendo en cuenta que **EL CONTRATISTA** actúa con plena autonomía técnica y administrativa, frente al **SENA**, se excluye cualquier vínculo de tipo laboral entre el **SENA** y **EL CONTRATISTA** o el personal utilizado por éste para el desarrollo del objeto del contrato. En consecuencia será de exclusiva responsabilidad del contratista el pago de salarios y prestaciones a que hubiera lugar respecto del personal mencionado.

PROPIEDAD INTELECTUAL: Si de la ejecución del presente contrato resultan estudios, investigaciones, descubrimientos, invenciones, información, mejoras y/o diseños, éstos pertenecen a EL SENA de conformidad con lo establecido en el artículo 20 de la Ley 23 de 1982 modificado por el artículo 28 de la Ley 1450 de 2011, y el artículo 21 de la misma Ley, que establece el término de protección, sin perjuicio del respeto al derecho moral consagrado en el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993 concordante con el artículo 30 de la Ley 23 de 1982. EL CONTRATISTA garantiza que los trabajos y servicios prestados al SENA por el objeto de este contrato no infringen ni vulneran los derechos de propiedad intelectual o industrial o cualesquiera otros derechos legales o contractuales de terceros.

SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD: el CONTRATISTA se obliga a guardar estricta confidencialidad sobre toda la información sometida a reserva debidamente identificada como tal por EL SENA y conocida en virtud del desarrollo y ejecución del presente contrato. Esta obligación de confidencialidad se aplicará para todos los casos, salvo que la información confidencial sea requerida por autoridad competente. PARÁGRAFO. La presente cláusula de confidencialidad se mantendrá vigente mientras la información catalogada como tal conserve el carácter de reservada. En todo caso estará sujeta a la reglamentación sobre información confidencial de los artículos 260 a 266 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena y lo previsto en el artículo 1 de la Ley 1755 de 2015, respecto de la información y documentos reservados, artículo 24 sustituido, y en las demás normas concordantes y complementarias que regulen la materia.

LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término de cuatro (4) meses contados a partir de la terminación del

mismo. En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes y se adopta mediante acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007.

DOCUMENTOS: Los documentos que a continuación se relacionan, se considerarán para todos los efectos parte integrante del contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **a)** El estudio previo, pliego electrónico, adendas y los demás documentos previos expedidos por el **SENA** en desarrollo del proceso**. b)** La propuesta del **CONTRATISTA** y los documentos adjuntos presentados con la misma. **c)** Las instrucciones escritas al **CONTRATISTA** para la ejecución de los trabajos. **d)** Las actas y demás documentos que durante la ejecución del contrato se suscriban por las partes.

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato, se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes y para su legalización y ejecución requiere: **1)** Registro Presupuestal. **2)** Constitución de la garantía única en las condiciones señaladas en la cláusula octava del presente contrato por parte de EL CONTRATISTA y la aprobación de la misma por parte del **SENA**. **PARÁGRAFO:** El inicio de la ejecución estará condicionado, además, a los requisitos de inicio contemplados en el pliego de condiciones y/o estudio previo.

SUSPENSIÓN: El plazo de ejecución del presente contrato podrá ser suspendido excepcionalmente de manera temporal, en las siguientes circunstancias: 1 Por el mutuo acuerdo de las partes. 2. Por causas debidamente justificadas, previa solicitud del CONTRATISTA. **PARÁGRAFO:** En caso de suspensión el (la) CONTRATISTA se obliga a informar tal evento al Asegurador y a ampliar las garantías, proporcionalmente al término que dure la misma.

RÉGIMEN LEGAL: El contrato se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015**.**

SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA La Subdireccion del centro agropecuario y de biotecnología el porvenir, efectuará la supervisión de la ejecución del contrato a través del funcionario que el ordenador del gasto TRINIELENA BRUNAL CABRALES, designe por escrito, quien velará por el cabal cumplimiento de todas y cada una de las actividades que se le encomienden al contratista, de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría, Código GCCON-M-002.

Proyectó: *Ronaldo Daniells Escobar*
Cargo: *Asesor Externo Ontratacion*

ETAPA CONTRACTUAL

INFORME PARCIAL DE SUPERVISIÓN

Montería, 19 de mayo del 2023

CONTRATO No CO1.PCCNTR.4838957 CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA Y JULIO CESAR CARE GAVIRIA – ASADOS MONTERIA

En mi calidad de supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR.4838957 de 05/04/2023 celebrado entre EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA, representado por la subdirectora TRINIELENA BRUNAL CABRALES y JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA, cuyo objeto es: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR, me permito presentar informe parcial, de acuerdo con lo siguiente:

I. RESUMEN CONTRACTUAL

DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	**Dirección General /Regional Córdoba/ Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir / TRINIELENA BRUNAL CABRALES**
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	**JULIO GUILLERMO RANGEL MADRIGAL**
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	MARÍA DEL MAR PÉREZ DÍAZ
CONTRATO No.	**CO1.PCCNTR.4838957**
TIPO DE CONTRATO	SUMINISTROS

OBJETO	**PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Vigencia 2023.**
CONTRATISTA	**JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA**
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL CONTRATISTA	**JULIO CÉSAR CARE GAVIRIA**
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	**C.C 78.708.824**
VALOR INICIAL	Es el establecido al momento de la suscripción del contrato
FORMA DE PAGO	**MIL CIENTO CUARENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS ($1.145.359.500 M/CTE)**
PLAZO INICIAL	**El plazo de ejecución del Contrato será 9 meses y/o hasta agotar el presupuesto, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de la garantía única de cumplimiento y realización del registro presupuestal. La ejecución de este contrato no podrá exceder del 31 de diciembre de 2023.**
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	3623 del 3 de marzo de 2023
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	81123 del 05 de abril de 2023
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	**05/04/2023**
FECHA DE INICIO	**10/04/2023**
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	**31/12/2023**

OTROSÍ No. 1 (Sí aplica)	**N/A**
OTROSÍ No. 2 (Sí aplica)	**N/A**
CDP QUE RESPALDA EL OTROSÍ (Sí aplica)	**N/A**
RP QUE RESPALDA EL OTROSÍ (Sí aplica)	**N/A**
SUSPENSIÓN (Sí aplica)	**N/A**
REINICIO (Sí aplica)	**N/A**
CESIÓN DE CONTRATO (Sí aplica)	**N/A**
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DE LA CESIÓN (Sí aplica)	**N/A**
FECHA DE INICIO DE LA CESIÓN (Sí aplica)	**N/A**
VALOR FINAL DEL CONTRATO	MIL CIENTO CUARENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS ($1.145.359.500 M/CTE)
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	31/12/2023
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	**N/A**
VALOR TOTAL PAGADO	CIENTO CINCUENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS CON SESENTA Y SIETE CENTAVOS ($151.652.248,67) M/CTE

II. ASPECTOS TÉCNICOS

1. OBLIGACIONES

En virtud de la celebración del contrato No. CO1.PCCNTR.4838957, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

No	OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	OBSERVACIONES
1	Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación	**SI**	
2	Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta	**SI**	
3	Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones	**SI**	
4	Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.	**SI**	
5	Cumplir con el Alcance del Objeto contractual.	**SI**	
6	Suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos, comidas y complementos nutricionales, de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las	**SI**	

	especificaciones de los bienes objeto del contrato.		
7	Garantizar que las raciones alimenticias obedezcan a un programa nutricional establecido por un profesional idóneo y competente que garantice la cantidad de nutrientes necesarios para el desarrollo integral de nuestros aprendices	**SI**	
8	Establecer minutas maestras alternativas de alimentación y ponerlas a consideración de la subdirección.	**SI**	
9	Establecer diversidad de menús acorde con las minutas maestras.	**SI**	
10	Garantizar que los productos utilizados para la elaboración de los alimentos sean inocuos y de excelente calidad.	**SI**	
11	Garantizar que la manipulación de los alimentos esté a cargo de personal capacitado.	**SI**	
12	Garantizar que el personal esté debidamente uniformado y dotado con todos los elementos necesarios y requeridos para el oficio.	**SI**	
13	Mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad los elementos de cocina y el área concedida para el desarrollo de la actividad contractual	**SI**	
14	La responsabilidad del CONTRATISTA comprende también daños a terceros y al personal atendido. Para garantizar esta responsabilidad, el CONTRATISTA se compromete a tomar una póliza de seguros que cubre todos los riesgos que se ocasionen durante el suministro de la alimentación o como consecuencia de este por el término de la vigencia del contrato y cuatro meses más, de tal manera que el SENA Regional Córdoba quede excepto de responsabilidad por cualquier accidente ocurrido durante la ejecución del objeto contractual.	**SI**	

15	EL CONTRATISTA deberá acreditar con factura mensual que está a paz y salvo en el pago de sus obligaciones de sueldo y seguridad social para con sus trabajadores. Cualquier otra obligación o deber estipulado por la entidad contratante o por la Ley.	**SI**	
16	Atender por su propia cuenta el pago de sueldo del personal destinado a prestar el servicio, así como el cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.	**SI**	
17	Gestionar compras no inferiores al 30% de ser posible, sobre el valor total del contrato, con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación.	**SI**	
18	En cumplimiento del artículo 50 de la Ley 2195 de 2022, el contratista deberá atender lo ahí dispuesto en caso de que aplique: ARTÍCULO 50. CONTABILIDAD Y TRANSPARENCIA. En las actividades contractuales del Estado, donde participen tanto personas naturales como jurídicas obligadas a llevar contabilidad y que ejecuten recursos públicos, los contratistas deberán registrar en su contabilidad, bien sea, por centro de costo o de manera individualizada cada contrato, de forma que permita al Estado verificar la ejecución y aplicación de los recursos públicos de cada uno de ellos, como practica de transparencia y de buen gobierno corporativo.	**SI**	

	PARÁGRAFO. Los representantes legales y los profesionales de la contaduría pública que certifiquen estados financieros, donde se vea inmersa la ejecución de recursos públicos, deberán garantizar que, en la contabilidad, se registre de manera individualizada por contrato, la ejecución de tales recursos		
19	La alimentación debe ser variada y balanceada, además higiénicamente preparada.	**SI**	
20	Evitar los excesos de azucares, harinas, sales, frituras, salsas y grasas.	**SI**	
21	No se suministrarán lácteos preparados con leche en polvo.	**SI**	
22	La leche empleada para la preparación de alimentos debe ser pasteurizada o ultra pasteurizada.	**SI**	
23	Las bebidas con leche deben prepararse, como mínimo, en 200 ml de leche y pueden variar entre, café, bebidas achocolatadas, malteadas, avena, entre otros.	**SI**	
24	Los jugos naturales variados deben ser preparados en agua a concentración normal. Por ningún motivo se ofrecerá a los aprendices bebidas gaseosas o alcohólicas.	**SI**	
25	Todos los alimentos deben ser preparados con insumos y materias primas inocuos y de primera calidad.	**SI**	
26	El CONTRATISTA deberá transportar los insumos necesarios y requeridos para la preparación y suministro de la alimentación en las Instalaciones del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir en el lugar designado para ello o previa concertación con el supervisor del contrato para la atención de algún evento especial.	**SI**	
27	El CONTRATISTA pagará al SENA un valor económico mensual como arrendamiento correspondiente al	**SI**	

	uso de las instalaciones físicas del área de cocina, comedor, servicio de agua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato.		
28	El servicio de alimentos deberá contar con el juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos para servir y distribuir los diferentes servicios de comida, tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita postrera, plato de sopa, plato pando seco, preferiblemente tipo bandeja, vasos, pocillos, tazas con la capacidad solicitada en las especificaciones técnicas y demás menajes necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual	**SI**	
29	El proponente deberá tener en cuenta que los precios unitarios son fijos, por tanto, dentro del desarrollo del contrato principal no habrá reajustes.	**SI**	
30	El CONTRATISTA debe presentar con anticipación mínimo de una semana al supervisor del contrato, el menú a suministrar para la semana siguiente, con el propósito de exhibir la variedad, es decir, no repetición de las preparaciones ofrecidas siendo diferentes cada día.	**SI**	
31	El CONTRATISTA, al finalizar el suministro de la alimentación en el horario señalado, debe efectuar la limpieza, desinfección, aseo y arreglo del comedor destinado para tal uso. Así mismo, los utensilios (vajilla y menaje)	**SI**	
32	El proponente debe cumplir con un área específica, para la preparación, emplatado y distribución de los alimentos	**SI**	
33	Atender las visitas periódicas de inspección que sean programadas por el supervisor del contrato y/o las personas designadas por el subdirector de centro y acoger las recomendaciones y observaciones que se deriven de estas	**SI**	

34	Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad.	**SI**	
35	Será por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes, desengrasantes, desinfectantes, limpiones, escobas, y todos los demás que sean necesarios para la prestación de un óptimo servicio.	**SI**	
36	Todos los víveres, insumos, y materiales, que se requieran para la ejecución del objeto del contrato serán suministrados por el contratista, y los costos de suministro, adquisición, cargue, transporte, almacenamiento y utilización serán incluidos en el precio unitario que se estipula para cada ítem.	**SI**	
37	El CONTRATISTA se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico, tanto en las áreas utilizadas para la ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.	**SI**	
38	Durante la ejecución del contrato el CONTRATISTA ordenará las actividades y proveerá los recursos que requieren los trabajadores vinculados al contrato para garantizarles las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo.	**SI**	
39	El CONTRATISTA se obliga a emplear personal apto, capacitado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnica y eficiente.	**SI**	
	El CONTRATISTA deberá contar con	**SI**	

40	la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título académico y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y asistencia a las reuniones programadas por el subdirector de centro o a quien este delegue.		
41	Es importante que exista un menú variado, con los requerimientos nutricionales acorde a la población atendida, al clima y la región, y las condiciones de los aprendices, trabajadores y eventos especiales	**SI**	
42	El adjudicatario debe contar con amplia experiencia en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel local o nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, entregando menús balanceados y aplicando las buenas prácticas de manufactura.	**SI**	
43	Se deben cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley	**SI**	
44	Las personas que presten los servicios de preparación y suministro de alimentos deberán cumplir con los requisitos para manipuladores de alimentos, establecidos en el Capítulo III de la resolución 2674 de 2013 o cualquier otra norma que la sustituya o modifique, además de las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología "El Porvenir" SENA Regional Córdoba.	**SI**	
45	El adjudicatario deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto de este	**SI**	
46	**Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría**	**SI**	

	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 concepto.** **- 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.**		
47	**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.**	**SI**	
48	**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**	**SI**	
49	**Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).** **Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).**	**SI**	

50	**El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.**	**SI**	
51	**Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.**	**SI**	
52	**Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje**	**SI**	
53	**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 con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019**	**SI**	
54	**Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo con la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces.**	**SI**	

	Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores		
55	**De acuerdo al riesgo en salud publica de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica**	**SI**	
56	**Registros de temperatura, calidad de agua potable, registro de fumigación correspondiente a asados Montería sucursal El Porvenir, frotis de garganta, coprológico y KOH de uñas correspondiente a abril de 2023.**	**SI**	
57	**Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y 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**	**SI**	
58	**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**	**SI**	

	cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.		
59	**Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 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**	
60	**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.** **En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de**	**SI**	

	entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. **Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.**		

III. ASPECTOS LEGALES

1. GARANTÍAS CONTRACTUALES

Como garantías se establecieron las siguientes:

Garantia	Porcentaje	Vigencia Desde	Vigencia Hasta
Cumplimiento del contrato	10%	5/04/2023	30/04/2024
Pago de Salarios	5%	5/04/2023	31/12/2026
Calidad de Servicio	10%	5/04/2023	30/04/2024

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

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A
No. PÓLIZA	CRC-101025719
CERTIFICADO	101025719
FECHA EXPEDICIÓN	5/04/2023
FECHA APROBACIÓN	5/04/2023

AMPARO	VIGENCIA DESDE (dd/mm/aaaa)	VIGENCIA HASTA (dd/mm/aaaa)	VALOR
Cumplimiento	5/04/2023	30/04/2024	$114.535.950,00
Devolución del pago anticipado	N/A		
Salarios y prestaciones sociales	5/04/2023	31/12/2026	$57.267.975,00
Calidad del servicio	5/04/2023	30/04/2024	$114.535.950,00

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS
No. PÓLIZA	CRC-101008591
CERTIFICADO	101008591
FECHA EXPEDICIÓN	5/04/2023
FECHA APROBACIÓN	5/04/2023

AMPARO	VIGENCIA DESDE (dd/mm/aaaa)	VIGENCIA HASTA (dd/mm/aaaa)	VALOR
Responsabilidad Civil extracontractual	5/04/2023	31/12/2023	$232.000.000,00

2. MULTAS Y SANCIONES

De acuerdo con el informe parcial de supervisión, suscrito por el supervisor JULIO GUILLERMO RANGEL MADRIGAL, el apoyo técnico a la supervisión MARÍA DEL MAR PÉREZ DÍAZ y el apoyo a la supervisión, 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 3 de mayo de 2023, El proponente Julio Cesar Care Gaviria, identificado/a con C.C. 78708824 de Montería Córdoba certifica que JULIO CÉSAR CARE GAVIRIA, con N.I.T. 78.708.824-6, 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

En el período comprendido entre 10 de abril del 2023 y el 30 de abril del año 2023, el contratista dio cumplimiento a las obligaciones contractuales, y el objeto contractual: Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro Agropecuario y de Biotecnología El porvenir. vigencia 2023.

5. SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Que el ordenador del gasto realizó designación de supervisión el 05 de abril de 2023, al señor JULIO GUILLERMO RANGEL MADRIGAL; el apoyo técnico a la supervisión MARÍA DEL MAR PÉREZ DÍAZ

6. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

N/A

IV. ASPECTOS FINANCIEROS

1. **PAGOS REALIZADOS**

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR DE PAGO

2. **ESTADO FINANCIERO**

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 1.145.359.500
VALOR TOTAL PAGADO	0
VALOR EJECUTADO	$ 151.652.248,67
SALDO A FAVOR DEL CONTRATISTA (Señalar a favor de quien se deben reintegrar los recursos)	$993.707.251,33
SALDO POR REINTEGRAR (Señalar a favor de quien se deben reintegrar los recursos, puede ser el SENA o al contratista)	0
SALDO POR LIBERAR (Señalar a favor de quien se deben reintegrar los recursos, puede ser el SENA o al contratista)	0

3. OBSERVACIONES

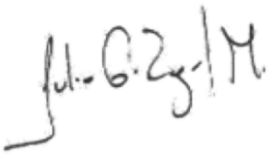
3.1 SERVICIOS RECIBIDOS EN EL PRESENTE INFORME DE SUPERVISIÓN:

PAGO PARCIAL 2023			
APRENDICES			
APRENDICES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	3762	10.000,00	$ 37.620.000,00
Almuerzos	4907	15.700,00	$ 77.039.900,00
Cenas	2458	12.000,00	$ 29.496.000,00
Total Aprendices			**$ 144.155.900,00**
TRABAJADORES OFICIALES			
TRABAJADORES OFICIALES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	85	8.500,00	$ 722.500,00
Almuerzos	89	13.345,00	$ 1.187.705,00
Cenas	24	10.200,00	$ 244.800,00
Total trabajadores Oficiales			**$ 2.155.005,00**
HIDRATACION	**AGUA 411**	12.995,97	$ 5.341.343,67
Total			**$ 5.341.343,67**
Total Pago Parcial			**$ 151.652.248,67**

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

a) El contratista cumplió con la prestación del servicio para el pago N°1 dentro del plazo establecido entre 10 y el 30 de abril de 2023. Se realiza el pago parcial N° 1 del contrato CO1.PCCNTR.4838957, rubro presupuestal C-3603-1300-14-0-3603025-02, uso presupuestal A-02-02-02-006-003-03 y factura de venta N° ELEC-334por valor de CIENTO CINCUENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS CON SESENTA Y SIETE CENTAVOS ($151.652.248,67) M/CTE, queda pendiente para radicación de cuenta y pago la nota de crédito por parte del proovedor por valor de 3,49 pesos

Cordialmente,



JULIO GUILLERMO RANGEL MADRIGAL

Profesional Grado 08/Supervisor

Elaboró: Julio Rangel

Revisó: Lindy Viviana Moreno

Anexos:

a. Copia del acta de Inicio

b. Comprobante de pago de salud y pensión

c. Certificado de recibo a satisfacción

d. Obligaciones ambientales

e. Acta de recibido a satisfacción

SP-1-01
Versión 4

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invima

Acta No	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2022-11-17	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento

Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál _____

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Asados Montería.

* CEDULA / NIT: 78708824-6 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2301787088.24

* NOMBRE COMERCIAL:

* DIRECCIÓN: Km7 via herradita. MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería.

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [X] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Santa Isabel.

TELÉFONOS: 3145274503 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: asadosmontería2222@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Julio Cesar Care Gaviña.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 78708824.

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Julio Cesar Care Gaviña

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] CE [ ] NIT [ ] * Número de documento: 78708824.

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 41 # 10-02 B/ Mario.

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería.

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 4am-7pm Lunes-viernes * NÚMERO DE TRABAJADORES: 8

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2022-05-04	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	95,5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	X
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		Especifique			

Gobierno de la

Powered by CamScanner

SP-1-01

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento 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 establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de 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 establecimiento y califique como Aceptable (A). Justifique 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 implica que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** (Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 y 1.6. Artículo 10. Numerales 1, 2, 3, 4 y 5. Artículo 11 Numerales 1, 2, 3, 4 y 5)	X			C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** (Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 1. Artículo 10. Numerales 1, 2 y 3)	2	X		Se evidencia deterioro en pisos y paredes de todas las areas C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013. Artículo 8. Numerales 1, 4, 5, 7, 9. Artículo 10. Numeral 4)	2	X		Se evidencia humedad en zona de distribución C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013. Artículo 9. Numerales 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7. Artículo 10. Numeral 11)	4	X		Se observa gran deterioro C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	6/.			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10. Numerales 2 y 3. Artículo 34)	3	X		Se evidencia cava de refrigeración en desuso. por deterioro C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento** (Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 10. Artículo 11. Numerales 1 y 2. Resolución 4253, 4143 y 4143 de 2012. Art. 3 y 4. Art. 4 y 5)	7	X		Se evidencian mesones de zona de lavado de platos deteriorados. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	6/.			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** (Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14. Numeral 12)	X			C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 2. Literal a)	X			C
3.3	**Practicas higiénicas.** (Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13. Artículo 16. Artículo 17. Numerales 1 y 2)	X			C
3.4	**Educación y capacitación.** (Resolución 2674/2013. Artículo 12 y 14. Artículo 16. Numeral 4)	X			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20/.			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la

Powered by CamScanner

SP-1-01

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** (Decreto 561 de 1984, Art. 89; Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numerales 1, 2, 4 y 5; Artículo 25, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 2126 de 2005; Resolución 1506 de 2011; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 934 y 935 de 2013.)	X			C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.**	X			C
4.3	**Manejo de temperaturas.**	X			C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.**	X			NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 25%				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3; Artículo 28, Numeral 4; Artículo 37, Numeral 5; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X			C
5.2	**Residuos líquidos.**	X			C
5.3	**Residuos sólidos.**	X			C
5.4	**Control integral de plagas.**	X			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.**	X			C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.**	X			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 33%				La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
90%	X	FAVORABLE	90 – 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
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de la

Powered by CamScanner

SP-1-01 Version 4	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaría de Salud y Seguridad Social	invima

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se evidencian ultima fumigacion 15 septiembre 2022.
Se evidencian extintores Cargados.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 17 del mes de Noviembre del año 2022 en la Ciudad de

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendio la visita

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) dias contados a partir de la realización de la visita

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:	Kelly Avilez H	Firma:	
Nombre:	Kelly Avilez Heredes	Nombre:	
C.C. No:	26203731	C.C. No:	
Cargo:	Contratista.	Cargo:	
Institución:	SDH/ Alcaldia	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Lorelay Borja Ortiz	Nombre:	
C.C. No:	12.352.55035	C.C. No:	
Cargo:	aux. Administrativo	Cargo:	

Gobierno de la CDMX

Powered by CamScanner

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS

C.C. 1.067.909.241

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS,** los días 10, 11 y 12 de Enero de 2023, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 12 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

JOHELYS DEL CARMEN LUNA POLO

C.C. 1.067.289.007

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 10, 11 y 12 de Enero de 2023, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 12 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

VILMA ESTHER HERNANDEZ

C.C. 50.916.016

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 10, 11 y 12 de Enero de 2023, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 12 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

LORE BORJA ORTIZ

C.C. 1.235.255.035

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS.** los días 10, 11 y 12 de Enero de 2023, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 12 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

CARLOS JOSE YANEZ MORALES

C.C. 10.930.957

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 10, 11 y 12 de Enero de 2023, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 12 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

DIDIER YOMAR ARGEL PEÑA

C.C. 1.133.796.960

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 10, 11 y 12 de Enero de 2023, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 12 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

LEONARDO TEHERAN AVILEZ

C.C. 1.067.845.481

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 10, 11 y 12 de Enero de 2023, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 12 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

MARTIN ELIAS UBARNE G.

C.C. 1.003.305.082

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, el día 9, de Abril de 2023, una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ABRIL 9 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

Asados Monserrate	**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORES** **CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES**	

FECHA	TEMA	RESPONSABLE
Enero de 2023	Manipulación higiénica de alimentos y bebidas - Buenas Prácticas de Manufactura - Sistemas de inocuidad de alimentos (10 horas)	Ing. De Alimentos
Abril de 2023	Requisitos higiénicos en la manipulación de alimentos - Prevención de la contaminación cruzada (4 horas)	Ing. De Alimentos
Agosto de 2023	Plan de saneamiento (6 horas)	Ing. de Alimentos
Diciembre de 2023	Plan de aseguramiento y control de la calidad Plan de seguridad industrial y salud ocupacional. (6 horas)	Ing. de Alimentos

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR
FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIONES

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DEL DÍA_28_ DEL MES DE_ABRIL_ DEL AÑO 2023

TEMA (S)	Requisitos higiénicos en la manipulación de alimentos - Prevención de la contaminación cruzada
CAPACITADOR	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO – Ingeniero de alimentos TP 22254-298307 COR

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS	1.067.909.241	MANIPULADOR	3102154225	lexisconvrenalmanza@gmail.com	
2	JOHELYS DEL CARMEN LUNA POLO	1.067.289.007	MANIPULADORA	3213682840		
3	CARLOS JOSE YANEZ MORALES	10.930.957	MANIPULADOR	3146707033		
4	DIDIER YOMAR ARGEL PEÑA	1.133.796.960	MANIPULADOR	3046565255		
5	MARTIN ELIAS UBARNE GONZALEZ	1.002.305.082	MANIPULADOR	3217489351		
6	LEONARDO DANIEL TEHERAN AVILEZ	1.067.845.481	MANIPULADOR	3044273289		
7	LORE LEY BORJA ORTIZ	1.235.255.035	MANIPULADOR	3133429883		
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
17						

Firma responsable capacitación

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS CAPACITACION. MANIPULADORES E INGENIERO DE ALIMENTOS



Asados Monteria



EL VEINTISIETE (27) DE ABRIL DE 2023, SE ELEGIRÁ JUNTA DIRECTIVA DE LA CAMARA DE COMERCIO DE MONTERIA. LA INSCRIPCIÓN DE LISTAS DE CANDIDATOS DEBE HACERSE DURANTE LA SEGUNDA QUINCENA DEL MES DE ENERO. PARA INFORMACIÓN DETALLADA, PODRÁ COMUNICARSE AL TELÉFONO 7819292 Ext 305 O DIRIGIRSE A LA SEDE PRINCIPAL, A LAS SEDES AUTORIZADAS PARA ESTE EFECTO, O A TRAVÉS DE LA PÁGINA WEB www.ccmonteria.org.co

****

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O DE INSCRIPCIÓN DE DOCUMENTOS.

Con fundamento en las matrículas e inscripciones del Registro Mercantil,

CERTIFICA

NOMBRE, SIGLA, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: FUMIGACIONES DE CORDOBA Z & R S.A.S.
ORGANIZACIÓN JURÍDICA: SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA
CATEGORÍA : PERSONA JURÍDICA PRINCIPAL
NIT : 900975740-0
ADMINISTRACIÓN DIAN : MONTERIA
DOMICILIO : MONTERIA

MATRICULA – INSCRIPCIÓN

MATRÍCULA NO : 148163
FECHA DE MATRÍCULA : MAYO 31 DE 2016
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2023
FECHA DE RENOVACION DE LA MATRÍCULA : MARZO 29 DE 2023
ACTIVO TOTAL : 30,099,200.00
GRUPO NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN Y DATOS GENERALES

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL : C 30A 39-71
BARRIO : URBANIZACIÓN BONANZA
MUNICIPIO / DOMICILIO: 23001 - MONTERIA
TELÉFONO COMERCIAL 1 : 3114304504
TELÉFONO COMERCIAL 2 : 3006304002
TELÉFONO COMERCIAL 3 : 3012100386
CORREO ELECTRÓNICO No. 1 : fumigaciones.de.cordoba.zyr@hotmail.com

DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIÓN JUDICIAL : C 30A 39-71
MUNICIPIO : 23001 - MONTERIA
BARRIO : URBANIZACIÓN BONANZA
TELÉFONO 1 : 3114304504
TELÉFONO 2 : 3006304002
TELÉFONO 3 : 7951109
CORREO ELECTRÓNICO : fumigaciones.de.cordoba.zyr@hotmail.com

NOTIFICACIONES A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO

De acuerdo con lo establecido en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, **SI AUTORIZO** para que me notifiquen personalmente a través del correo electrónico de notificación : fumigaciones.de.cordoba.zyr@hotmail.com

CERTIFICA – ACTIVIDAD ECONÓMICA

ACTIVIDAD PRINCIPAL : A0161 – ACTIVIDADES DE APOYO A LA AGRICULTURA
ACTIVIDAD SECUNDARIA : E3900 – ACTIVIDADES DE SANEAMIENTO AMBIENTAL Y OTROS SERVICIOS DE GESTION DE DESECHOS
OTRAS ACTIVIDADES : N8121 – LIMPIEZA GENERAL INTERIOR DE EDIFICIOS
OTRAS ACTIVIDADES : N8129 – OTRAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA DE EDIFICIOS E INSTALACIONES INDUSTRIALES

CERTIFICA – CONSTITUCIÓN

POR DOCUMENTO PRIVADO DEL 26 DE MAYO DE 2016 DE LA ASAMBLEA CONSTITUTIVA, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 38670 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 31 DE MAYO DE 2016, SE INSCRIBE : LA CONSTITUCIÓN DE PERSONA JURIDICA DENOMINADA FUMIGACIONES DE CORDOBA Z & R S.A.S..

CERTIFICA – VIGENCIA

VIGENCIA: QUE EL TERMINO DE DURACION DE LA PERSONA JURIDICA ES INDEFINIDO

CERTIFICA – OBJETO SOCIAL

OBJETO SOCIAL.- LA SOCIEDAD TENDRA COMO OBJETO PRINCIPAL EL CONTROL Y PREVENCION DE PLAGAS. ASI MISMO, PODRA REALIZAR CUALQUIER OTRA ACTIVIDAD ECONOMICA LICITA TANTO EN COLOMBIA COMO EN EL EXTRANJERO. LA SOCIEDAD PODRA LLEVAR A CABO, EN GENERAL, TODAS LAS OPERACIONES, DE CUALQUIER NATURALEZA QUE ELLAS FUEREN, RELACIONADAS CON EL OBJETO MENCIONADO, ASI COMO CUALESQUIERA ACTIVIDADES SIMILARES, CONEXAS O COMPLEMENTARIAS O QUE PERMITAN FACILITAR O DESARROLLAR EL COMERCIO O L INDUSTRIA DE LA SOCIEDAD.

CERTIFICA – CAPITAL

TIPO DE CAPITAL	VALOR	ACCIONES	VALOR NOMINAL
CAPITAL AUTORIZADO	20.000.000,00	100,00	200.000,00
CAPITAL SUSCRITO	20.000.000,00	100,00	200.000,00
CAPITAL PAGADO	20.000.000,00	100,00	200.000,00

CERTIFICA

REPRESENTANTES LEGALES – PRINCIPALES

POR ACTA NÚMERO 01 DEL 02 DE ENERO DE 2020 DE ASAMBLEA ORDINARIA DE ACCIONISTAS, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 48778 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 09 DE ENERO DE 2020, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
REPRESENTANTE LEGAL	RODRIGUEZ ESTRADA STEFANY PATRICIA	CC 30,689,159

CERTIFICA – FACULTADES Y LIMITACIONES

ADMINISTRACION Y REPRESENTACION LEGAL,- LA REPRESENTACION LEGAL DE LA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADAS ESTARA A CARGO DE UNA PERSONA NATURAL O JURIDICA, ACCIONISTA O NO, QUIEN TENDRA UN

SUPLENTE, DESIGNADO POR LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS. LAS FUNCIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL TERMINARAN EN CASO DE DIMISION O REVOCACION POR PARTE DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS, DE DECESO O INCAPACIDAD EN AQUELLOS CASOS EN QUE EL REPRESENTANTE LEGAL SEA UNA PERSONA NATURAL Y EN CASO DE LIQUIDACION PRIVADA O JUDICIAL, CUANDO EL REPRESENTANTE LEGAL SEA UNA JURIDICA. LA CESACION DE LAS FUNCIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL, POR CUALQUIER CAUSA, NO DA LUGAR A NINGUNA INDEMNIZACION DE CUALQUIER NATURALEZA, DIFERENTE DE AQUELLAS QUE CORRESPONDIERE CONFORME A LA LEY LABORAL, SI FUERE EL CASO. LA REVOCACION POR PARTE DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS NO TENDRA QUE ESTAR MOTIVADA Y PODRA REALIZARSE EN CUALQUIER TIEMPO. EN AQUELLOS CASOS EN QUE EL REPRESENTANTE LEGAL SEA UNA PERSONA JURIDICA, LAS FUNCIONES QUEDARAN A CARGO DEL REPRESENTANTE LEGAL DE ESTA. TODA REMUNERACION A QUE TUVIERE DERECHO EL REPRESENTAN LEGAL DE LA SOCIEDAD DEBERA SER APROBADA POR LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS. FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL Y SU SUPLENTE,- LA SOCIEDAD SERA GERENCIADA, ADMINISTRADA Y REPRESENTADA LEGALMENTE ANTE TERCEROS POR EL REPRESENTANTE LEGAL Y EN AUSENCIA DE ESTE SU SUPLENTE PODRA ACTUAR CON LAS MISMAS FACULTADES OTORGADAS EN LOS ESTATUTOS DE ESTA SOCIEDAD, EL REPRESENTANTE LEGAL Y SU SUPLENTE NO TENDRAN RESTRICCIONES DE CONTRATACION POR RAZON DE LA NATURALEZA NI DE LA CUANTIA DE LOS ACTOS QUE CELEBREN. POR LO TANTO, SE ENTENDERA QUE EL REPRESENTANTE LEGAL Y EN AUSENCIA DE ESTE, SU SUPLENTE PODRAN CELEBRAR O EJECUTAR TODOS LOS ACTOS Y CONTRATOS COMPRENDIDOS EN EL OBJETO SOCIAL O QUE SE RELACIONEN DIRECTAMENTE CON LA EXISTENCIA Y EL FUNCIONAMIENTO DE LA SOCIEDAD. EL REPRESENTANTE LEGAL SE ENTENDERA INVESTIDO DE LOS MAS AMPLIOS PODERES PARA ACTUAR EN TODAS LAS CIRCUNSTANCIAS EN NOMBRE DE LA SOCIEDAD, CON EXCEPCION DE AQUELLAS FACULTADES, QUE DE ACUERDO CON LOS ESTATUTOS, SE HUBIEREN RESERVADO LOS ACCIONISTAS. EN LAS RELACIONES FRENTE A TERCEROS, LA SOCIEDAD QUEDARA OBLIGADA POR LOS ACTOS Y CONTRATOS CELEBRADOS POR EL REPRESENTANTE LEGAL. LE ESTA PROHIBIDO AL REPRESENTANTE LEGAL, A SU SUPLENTE Y A LOS DEMAS ADMINISTRADORES DE LA SOCIEDAD, POR SI O POR INTERPUESTA PERSONA, OBTENER BAJO CUALQUIER FORMA O MODALIDAD JURIDICA PRESTAMOS POR PARTE DE LA SOCIEDAD U OBTENER DE PARTE DE LA SOCIEDAD AVAL, FIANZA U OTRO TIPO DE GARANTIA DE SUS OBLIGACIONES PERSONALES.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $12,000,000
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : A0161

CERTIFICA

LA INFORMACIÓN ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRÍCULA Y RENOVACIÓN DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE

CERTIFICA

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUÍ CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCIÓN, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS. EL DÍA SÁBADO NO SE DEBE CONTAR COMO DÍA HÁBIL.

VALOR DEL CERTIFICADO : $7,200

CERTIFICADO EXPEDIDO A TRAVES DEL PORTAL DE SERVICIOS VIRTUALES (SII)

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CAMARA DE COMERCIO DE MONTERIA contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la Superintendencia de Industria y Comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No obstante, si usted va a imprimir este certificado, lo puede hacer desde su computador, con la certeza de que el mismo fue expedido a través del canal virtual de la cámara de comercio y que la persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado impreso, puede verificar hasta po 60 días y cuantas veces lo requiera, el contenido del mismo, ingresando al enlace https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=1622 seleccionando la cámara de comercio e indicando el código de verificación D9zcpw4DNh

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.



***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

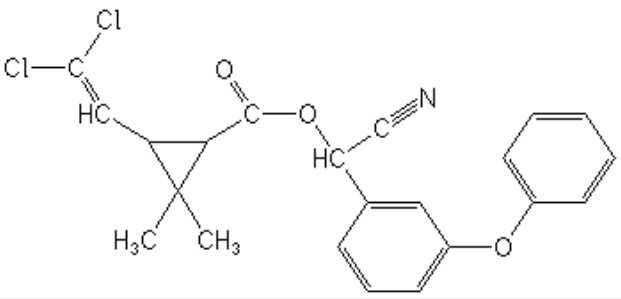
Demon® 40 PM

Polvo Mojable
Insecticida
Registro Salud Pública No. RGSP 0009-95

1. CARACTERÍSTICAS / BENEFICIOS

CARACTERÍSTICAS	BENEFICIOS
DEMON ® 40 PM es un insecticida piretroide de uso en el mundo, dadas sus características de efectividad y seguridad, las que han sido ampliamente verificadas por entidades privadas en el mundo entero a nivel de campo y de laboratorio. El uso universal de este piretroide ha permitido obtener bastantes experiencias en diversos campos de actividad, confirmándose así su excepcional eficacia en el combate de los artrópodos plaga.	La alta residualidad que ofrece el DEMON ® 40 PM le permite al usuario mantener por más tiempo su ambiente libre de plagas, le facilita al profesional disponer de más tiempo para ampliar sus servicios a otros clientes y mantiene a sus usuarios satisfechos y a las plagas fuera de combate por mucho más tiempo.

2. GENERALIDADES 2. GENERALIDADES

Ingredientes Activos:	Cipermetrina
Nombre Químico: (IUPAC)*	(*RS*)-α-cyano-3-phenoxybenzyl (1*RS*,3*RS*;1*RS*,3*SR*)-3-(2,2-dichlorovinyl)-2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate
Formulación:	Polvo Mojable
Concentración:	40% w/w de cypermetrina
Nombre Comercial:	**DEMON ® 40 WP**
Fórmula Estructural:	Cipermetrina 
Fórmula Empírica:	$C_{22}H_{19}Cl_2NO_3$
Grupo Químico:	Piretroide

*IUPAC: International Union of Pure and Applied Chemistry.

3. PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS DE LA FORMULACIÓN

Estado Físico:	Polvo
Color:	Blanco opaco
pH	8.6

4.TOXICOLOGÍA

Categoría III Medianamente Tóxico

LEA CUIDADOSAMENTE ESTA ETIQUETA ANTES DE USAR EL PRODUCTO

MANTENGASE BAJO LLAVE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Precauciones y Advertencias para uso y aplicación
Irrita los ojos y la piel. Puede ser peligroso si se ingiere.
Para manipular el producto use guantes protectores, ropa limpia protectora y mascarilla o tapabocas.
No aplicar sin antes haber cubierto todos los productos alimenticios.
No comer, beber o fumar durante la aplicación.
Si el producto es vertido recójalo inmediatamente usando pala y escoba plástica o aspiradora y disponga de un recipiente cerrado herméticamente para su posterior disposición final.
Después de usar este tipo de formulación lávese completamente las manos, partes de la piel y del cuerpo expuestas y cámbiese de ropa.
Tóxico para la vida acuática. Evite contaminar accidentalmente el agua.
“Altamente tóxico para abejas”
“No aplicar durante las horas de polinización o actividad de las abejas”
“No aplicar cerca de colmenas”

Primeros Auxilios
“En caso de intoxicación llame al médico inmediatamente o lleve al paciente al médico y muéstrele la etiqueta” El tratamiento es sintomático.
NO INDUZCA AL VOMITO.
“En caso de contacto con los ojos lavarlos con abundante agua fresca y si el contacto fuese con la piel, lavarse con abundante agua y jabón.

EMERGENCIAS TOXICOLOGICAS 24 HORAS CISPROQUIM: 018000916012 FUERA DE BOGOTÁ. EN BOGOTÁ COMUNICARSE CON EL TELÉFONO 2886012.

Almacenamiento
Conservar en lugar fresco y seco
Almacenar en un lugar debidamente identificado, exclusivo para productos tóxicos, seco, ventilado y protegido de la luz solar, fuera del alcance de niños y de animales domésticos. Mantenga el producto en su envase y empaque original.
No se debe almacenar ni transportar con alimentos, bebidas o medicamentos para consumo humano o veterinario.

ADVERTENCIA: "NINGUN ENVASE QUE HAYA CONTENIDO PLAGUICIDAS DEBE UTILIZARSE PARA CONTENER ALIMENTOS O AGUA PARA CONSUMO"

DESPUES DE USAR EL CONTENIDO, ENJUAGUE TRES VECES ESTE ENVASE Y VIERTA LA SOLUCION EN LA MEZCLA DE APLICACIÓN Y LUEGO INUTILICELO TRITURANDOLO O PERFORANDOLO Y DEPOSITELO EN EL LUGAR DESTINADO POR LAS AUTORIDADES LOCALES PARA ESTE FIN

5.PROPIEDADES BIOLOGICAS

Mecanismo de acción
La cipermetrina penetra rápidamente la cutícula de los insectos y trastorna la conducción nerviosa mediante la demora del cierre de los canales de sodio en los axones nerviosos. Esto inicia un impulso repetitivo y causa pérdida del control muscular resultando en un derribe rápido de los insectos. La desorientación y cese de la actividad de alimentación ocurre en minutos, seguidos de parálisis y muerte.

Modo de acción
Insecticida no sistémico, de contacto, con acción residual y por ingestión, pero no sistémico o de actividad fumigante.

6.CAMPOS DE APLICACION (USOS) Y DOSIS

USOS	Objetivo o plaga	Cantidad de Demon 40 PM por 4 Litros de Agua[1]	Depósito de solución (ml/m^2)	DOSIS[2] I.A./m^2
CONTROL RESIDUAL				
Exteriores Interiores (Ataque)	*Insectos molestos* *Cucarachas*	Dos medidas de dosificar.	40	80
Exteriores Interiores (Mantenimientos)	*Insectos rastreros* Moscas domésticas	Una medida de dosificar	40	40

(1) Una medida de dosificador equivale a 9.4 g.
(2) Dependiendo de la porosidad de la superficie a aplicar.

Instrucciones de uso:

1. Agregue 1 litro de agua limpia al tanque del equipo de aspersión.
2. Use la medida de dosificar para medir la cantidad correcta.
3. Adicione el producto al tanque de aspersión.

4. Agregue el resto del agua en el tanque.
5. Tape el tanque y llévelo a la presión recomendada por el fabricante.
6. Voltee la bomba dos veces para dispersar el polvo.
7. Aplique la solución de insecticida de acuerdo a las instrucciones

INFORMACIÓN SOBRE RESPONSABILIDAD CIVIL
"El titular del registro garantiza que las características físico – químicas del producto contenido en este envase corresponden a las anotadas en la etiqueta y que es eficaz para los fines aquí recomendados, si se usa y maneja de acuerdo con las condiciones e instrucciones dadas".

Importado
Syngenta S.A.
Cra. 7 No. 116 – 50
Bogotá, D.C., Colombia

Distribuido por:
Procplag sas
Carrera 96 A No. 157-70 piso 2
Tel. 6837122
Bogotá, D.C., Colombia

GELFIPRON

Minagro Industria Química Ltda
www.minagroindustry.com

FICHA TÉCNICA CUCARACHICIDA & HORMIGUICIDA

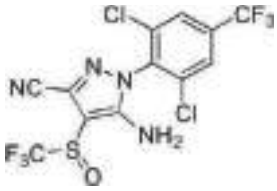
Identidad del producto

Nombre comercial: Gelfipron GW

Tipo de formulación: Cebo insecticida gel hidrosoluble para el control de cucarachas y hormigas caseras.

Ingrediente activo: Fipronil
Grupo Químico: Fenil pirazol
No. CAS: 120068-37-3

Formula estructural:



Uso Doméstico y Salud Pública.
Registro Sanitario: RGSP-356-2016
Titular del Registro: Minagro Industria Química

Composición garantizada

1. Fipronil	0.15 %
2. Benzoato de denatonio	0.001 %
2. Inertes y materiales atrayentes	99.849 %

Descripción del producto

Gelfipron GW es un cebo atrayente cucarachicida y hormiguicida de acción por contacto e ingestión. Fipronil altera el sistema nervioso central, regulado por el aminoácido gamma-ácido aminobútrico (GABA), vía canal ion cloro. Causando movimientos erráticos, letargo, la no alimentación y muerte del insecto 1 a 2 días después.

Instrucciones de uso y manejo:

Gelfipron GW gel hidrosoluble, es un cebo atrayente alimenticio, para el control exclusivo de cucarachas y hormigas caseras de diferentes géneros. Viene en una jeringa plástica, listo para usar, de forma segura y profesional en: Cocinas residenciales, restaurantes, industrias de alimentos, habitaciones residenciales, hoteles, hospitales, centros educativos, aviones, barcos y lugares con estrictas exigencias sanitarias.

Plaga	Dosis y Aplicación
Cucarachas *Blatella germánica* (Alemana) *Periplaneta americana*(Americana) *Blatta orientalis* (Oriental) **Hormigas caseras, meleras** *Tapinoma* sp., *Tetramorium* sp., *Pheidole* sp. *Monomorium sp, Linepithema* sp.,*Crematogaster* sp.	2 – 5 gotas /m² o lineal (Según infestación baja o alta) Aplicar el gel donde se ocultan las cucarachas como: grietas, rendijas, marcos de ventanas de cocinas, debajo y detrás de equipos eléctricos (neveras, congeladores, motores, hornos, etc.). Cerca de senderos, orificios de entrada y salida de hormigas caseras.

Ventajas de uso

- ✓ Seguro, el color azul del gel, evita confusión con mantequillas, salsas y aderezos alimenticios y contiene sustancia amarga “Bitter Guard” para evitar ingestión accidental.
- ✓ Económico y efectivo. No presenta rechazo, recelo o no consumo, por cucarachas u hormigas.
- ✓ Listo para usar y fácil de aplicar. Se adhiere a todo tipo de superficies, permanece atractivo como alimento, no se seca.
- ✓ No contamina el aire, las instalaciones, alimentos, ni provoca olores desagradables.

´´ Antes de utilizar el producto leer atentamente la etiqueta, hoja informativa adjunto y ficha técnica´´

Propiedades físicas y químicas

Estado Físico: Gel hidrosoluble, color azul heterogéneo, con olor a almendras.
Densidad: 1,03 g/ml a 20 °C
Inflamabilidad: No inflamable.
Solubilidad: Soluble en agua
Estabilidad: > 2 años en condiciones normales de almacenamiento dentro del empaque, evitar temperatura > 30º C.

Información Toxicológica

Categoría Toxicológica III
Ligeramente Peligroso

No ingerir, evitar el contacto con la piel, ojos y ropa

Toxicidad aguda Oral DI$_{50}$: >2000 mg/kg
Toxicidad Dermal CL$_{50}$: >2000 mg/kg
Toxicidad inhalatoria CL$_{50}$: >15.2 mg/L.
Irritación en los ojos: No irritante
Irritación y sensibilización Cutánea: Negartivo

Toxicidad crónica fipronil: No teratogénico, no mutagénico, puede producir efectos adversos en la reproducción. Posoble carcinogénico para humanos.
No hay información sobre casos de intoxicación aguda o crónica por la exposición al producto Gelfipron GW.

Primeros Auxilios

En caso de sospecha de una intoxicación, detener el trabajo y buscar de inmediato asistencia médica.

Signos y síntomas de intoxicación: Fipronil material técnico, puede causar somnolencia, temblor involuntario, problemas en la respiración, convulsiones y excitación.

Nota para el médico: Tratar según los síntomas. Terapia anticonvulsiva en forma sistemática. Fármacos como el fenobarbital o el diazepam pueden ser útiles para controlar las convulsiones provocadas por fipronil. **No se conoce antídoto específico.**

Impacto ambiental

El ingrediente activo fipronil material técnico es extremadamente tóxico para peces, organismos acuáticos, mamíferos y abejas. No aplique el gel cerca de hidrantes, desagües y estanques de agua. Sin embargo, no hay riesgo practico ambiental, según el patrón de uso del producto formulado Gelfipron GW, de aplicación localizada y baja concentración de activo (fipronil 0.15%).

Precauciones y advertencias

Mantener alejado de los niños y animales domésticos

- ✓ No arrojar los residuos de Gelfipron, cerca de las fuentes de agua.
- ✓ Eliminar los empaques según normatividad local o retornar al distribuidor, fabricante para tal fin.
- ✓ No coger el cebo con las manos. Utilice guantes y aplique el cebo directamente de la jeringa, por seguridad y para no dañar la calidad del producto.
- ✓ No fume, coma, ni beba durante la aplicación del producto.
- ✓ No aplicar el cebo Gelfipron GW cerca de los grifos, lavaplatos, lavamanos donde pueda ser lavado y llegar a las cañerías.
- ✓ No aplicar el cebo sobre alimentos, utensilios de cocina, plantas y acuarios.
- ✓ Lavar la ropa contaminada, inmediatamente después de manipular y aplicar el producto.
- ✓ Almacenar el cebo gel, en sus envases originales y sellados, en lugares ventilados, frescos, secos y a temperatura ambiente (<30ºC).
- ✓ No almacenar o transportar con fertilizantes, pesticidas, disolventes orgánicos o sustancias de alta volatilidad de olor fuerte, como los derivados del petróleo.

Cuidados En caso de vertido accidental

Este material es tóxico para mamíferos, peces, abejas y aves. Evite que los derrames y remanentes de limpieza alcancen las alcantarillas municipales y conducciones de agua corriente.

Formulado por Minagro Industria Química Ltda

Dirección:
Carrera 16 No 10 - 42
Teléfono:
+571 3361021 / +571 4830607
Móvil:
+57 311 2379322
E_mail:
minagro@minagroindustry.com

Teléfonos de Emergencia 24 horas

En Bogotá (+571 4055911) y en el resto del país 01 8000 511 414.

Información de responsabilidad

Se invita a las personas que reciban esta información para que hagan sus propias determinaciones, en cuanto a que la información sea completa e idónea para su aplicación particular. Minagro Industria Química Ltda. Asume la responsabilidad por la calidad del producto, garantizando que las características fisicoquímicas y biológicas del mismo, corresponden a las anotadas en la etiqueta y que su eficacia se verificó para los fines recomendados de acuerdo con las indicaciones de empleo. Minagro Industria Química Ltda. No asume responsabilidad por el uso, manipulación y almacenamiento indebidos que se hagan del producto, pues, están fuera de nuestro control.

Versión Código QR

Fecha de Actualización:
Abril, 2017
Código:
FT-11-0417
Producto:
Gelfipron GW

FIN

GELFIPRON

FICHA TECNICA **ANASECT®**

Insecticida Piretroide
Concentrado Emulsionable (EC)
Registro Sanitario RGSP-381-2018
Concepto toxicológico: ERIAP-CT-2017-0377
Titular del Registro: ANASAC COLOMBIA Ltda.

COMPOSICIÓN GARANTIZADA
Ingredientes activos:
Praletrina: (RS)-2-methyl-4-oxo-3-prop-2-ynylcyclopent-2-enyl(1RS, 3RS;1RS,3SR)-2,2-dimethyl-3-(2-methylprop-1-enyl) cyclopropanecarboxylate……25 g/L
Ingredientes aditivos……c.s.p/100% : 1L

CARACTERISTICAS Y BENEFICIOS:

Anasect® 2,5 EC es un insecticida de la familia de los piretroides sintéticos, que se caracteriza por ser uno de los ingredientes activos de mayor actividad en cuanto al derribo, volteo y expulsión de una amplia variedad de insectos voladores y rastreros.

Anasect® 2,5 EC está formulado en base a Praletrina, uno de los ingredientes activos de mayor capacidad y velocidad de Knock Down (derribo y volteo) existentes en el mundo y un importante efecto de desalojo (Flushing out).

Anasect® 2,5 EC se caracteriza por tener un corto efecto residual (máximo de 72 horas) que puede ser usado solo o en mezcla con insecticidas residuales (Hawker 25 EC, Atonit 5 EC), en tratamientos interiores y exteriores de choque y mantención, sobre insectos voladores y rastreros.

Anasect® 2,5 EC posee una velocidad y potencia de acción de entre 2,3 y 5 veces mayor a los insecticidas tradicionales.

BENEFICIOS:

- Ideal para tratamientos espaciales por su gran poder de derribo o Knock Down.
- Presenta un gran e importante efecto de desalojo (Flushing out) a especies ocultas.
- Elimina en general cualquier tipo de plaga presente en las instalaciones y reduce la proliferación de las mismas a futuro.
- Se obtienen resultados a muy corto plazo, por su rápido efecto de control.
- Por la característica de su ingrediente activo, posee un amplio espectro de control contra todo tipo de insectos rastreros y voladores.
- No deja malos olores y no mancha.

RECOMENDACIONES DE USO:

Anasect® 2,5 EC , piretroide de cuarta generación, de amplio espectro, cuya característica principal es su extraordinario efecto de desalojo y volteo que puede ser utilizado en bajísimas concentraciones con una alta acción fulminante (Knock Down) y

desalojo (Flushing Out) contra moscas, zancudos, arañas, pulgas, gorgojos, polillas, cucarachas y otros insectos .
Puedes ser usado aisladamente cuando no se desea efecto residual o en asociación con otros insecticidas de acción prolongada u otro grupo químico.
Contra cucarachas debe ser usado preferiblemente con insecticidas de acción residual.
Anasect® 2,5 EC está indicado para aplicaciones en interiores y exteriores de residencias, instalaciones comerciales, industrias de alimentos y agroindustria, centros recreacionales, área pública, medios de transporte (barcos, camiones, trenes) etc.

MECANISMO DE ACCIÓN:

ANASECT® posee un mecanismo de acción generando una alteración del flujo de los iones sodio-potasio a nivel de las neuronas del sistema nervioso central de los insectos.
Este mecanismo genera una hiperactividad que desemboca en inmovilidad y la muerte de los insectos.

DOSIS DE APLICACIÓN:

TRATAMIENTO SOBRE SUPERFICIES, BAJA RESIDUALIDAD				
INSECTOS A CONTROLAR	**DOSIS USO**	**DILUIR EN**	**ÁREA A CUBRIR**	**DOSIS I.A /m2**
Moscas, Zancudos, pulgas, Gorgojos, Palomillas y otros	25 - 50 cc	5 Lt agua	100 mt2	6,25 - 12,5 mg
Cucarachas	25 - 60 cc	5 Lt agua	100 mt2	6,25 - 15 mg

TRATAMIENTOS ESPACIALES, NO RESIDUAL				
INSECTOS A CONTROLAR	**MÉTODO DE APLICACIÓN**	**DOSIS**	**DILUIR EN**	**AREA A CUBRIR**
Moscas, Zancudos, Gorgojos, Palomillas y otros	Nebulización Termonebulización	25 – 50 cc	1 L de agua 1 L de diésel o kerosene	1500 a 3000 m3

- Conservar normas de uso y manejo seguro de plaguicidas.

PRECAUCIONES DURANTE EL MANEJO Y LA APLICACIÓN:

- Usar guantes, botas de goma, ropa protectora, protección facial completa o de nariz y boca, gafas y gorro adecuado.
- No fumar, comer ni beber durante su aplicación.
- Mantenga el producto fuera del alcance de niños, animales y personas sin un criterio claro en manejo de estos productos.
- Cuide de no aplicar sobre o cerca de fuentes de agua, ni insectos benéficos.

- Almacene en un lugar seco, fresco y bien ventilado, de preferencia bajo llave y lejos de alimentos y forrajes para animales.
- Mantenga el producto en su envase original, con la etiqueta siempre visible.
- Una vez ocupado todo el producto, realice triple lavado del envase, perfórelo y elimínelo de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.

ALMACENAMIENTO:
Conservar el producto en su envase original, bien tapado y con su etiqueta visible, en una bodega seca, bien ventilada, segura, bajo llave y lejos de alimentos y forrajes para animales. No transporte ni almacene cerca de alimentos o medicamentos. Manéjese con cuidado para evitar derrames, si ello ocurre cúbralo con algún material absorbente y luego elimínelo según la legislación vigente.

MANEJO DE INTOXICACIONES:
Síntomas de intoxicación: De ocurrir algún malestar o algún signo de intoxicación durante la aplicación, el operario debe suspender inmediatamente su trabajo y recibir atención médica.
De presentarse un mal uso del producto o a descuidos en la aplicación, se pueden presentar síntomas de intoxicación no específicos tales como: náuseas, vómitos, cefalea, calambres abdominales, diarrea, irritación cutánea, irritación ocular y dificultad respiratoria; frente a estos signos, acudir a atención médica inmediata y mostrar la etiqueta del producto.

PRIMEROS AUXILIOS:
- En caso de ingestión, si el paciente está consciente, dar a ingerir 1 o 2 tazas de agua, con el fin de diluir el contenido, pero sin provocar vómito. ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA.
  Mantenga al afectado boca abajo y no le administre nada por la boca si es una persona inconsciente..
- En caso de contacto con la piel: retire la ropa contaminada y lave la zona afectada con agua y jabón, procurando un buen lavado. Este producto puede generar reacciones alérgicas.
- En caso de contacto con los ojos: lave con abundante agua fría por al menos 15 minutos. En caso de persistir las molestias, acuda a un médico.
- En caso de inhalación: saque a la persona afectada al aire libre.

ANTÍDOTO:
➢ No se conoce antídoto específico. Tratamiento sintomático bajo supervisión médica.
- Evite que el producto contamine fuentes de agua o alimentos.
- Producto tóxico para peces, animales acuáticos y abejas.
- Tiempo de reingreso: 2 horas después de la aplicación
- Para proceso de posconsumo de envases, contactar a Colecta, Tel.: +57(1) 7043399 - 6467446 - Calle 100 8A-55 – Torre C – Of.1005 Bogotá D.C. www.colecta.org

- Emergencias: **CISPROQUIM**:
  Línea Nacional: 018000 916012 - Tel. Bogotá: 2886012

- Clase toxicológica III.

CATEGORÍA TOXICOLÓGICA III
LIGERAMENTE PELIGROSO
CUIDADO

Importado y Distribuido por:
Anasac Colombia Ltda - Sanidad Ambiental
Km 3,5 vía Bogotá - Siberia Centro Empresarial Metropolitano, Modulo 2. Bodega 40
Tels: PBX (57) (1) 821 90 39.
Cota - Cundinamarca - Colombia
www.anasac.com.co

Formulado por:
AGRÍCOLA NACIONAL S.A.C. e I. (ANASAC)
Almirante Pastene 300. Providencia.
Casilla 336 V. Correo 21. Santiago. Chile.
Tel: +562-24706800 – Fax: +562-24869100
www.anasac.cl

ADVERTENCIA: "NINGÚN ENVASE QUE HAYA CONTENIDO PLAGUICIDAS DEBE UTILIZARSE PARA GUARDAR ALIMENTOS O AGUA PARA CONSUMO"

"MANTENGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y ALEJADO DE ANIMALES DOMÉSTICOS"

DESPUÉS DE USAR EL CONTENIDO, ENJUAGUE TRES VECES LOS EMPAQUES DESOCUPADOS Y VIERTA LA SOLUCIÓN EN LA MEZCLA DE APLICACIÓN. LUEGO INUTILÍCELOS O PERFÓRELOS PARA EVITAR SU REUSO Y ELIMINE SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS APROBADOS POR LA AUTORIDAD LOCAL.

- El presente documento anula versiones anteriores.

FICHA TECNICA

RASTOP

Bloque y Minibloque Parafinado

Rodenticida anticoagulante de segunda generación
Registro sanitario uso en Salud Pública: RGSP 323-2012

Concepto Toxicológico: EP 14419-2011
Titular del Registro: ANASAC COLOMBIA Ltda.

COMPOSICION GARANTIZADA:
Tipo: Rodenticida
Ingrediente Activo: Bromadiolona
Grupo Químico : Hidroxicumarinas
Concentración: 0,005%
Categoría Toxicológica: Cat. I
FORMULA:
Cada kilo de producto contiene:
Bromadiolona: …….. 0,05 gr/kg
Excipientes c.s.p. ……..……1.000 mg

PRINCIPALES CARACTERISTICAS:
Rastop® es un efectivo rodenticida monodósico, anticoagulante de segunda generación, formulado con bromadiolona como ingrediente activo, el cual presenta un excelente grado de control y un alto grado de seguridad para animales domésticos.
Rastop® es efectivo en una sola dosis, mata todo tipo de ratas y ratones, urbanos y silvestres al consumir su dosis letal en una sola ingesta, incluso aquellos roedores resistentes a otros anticoagulantes convencionales.
Rastop® mata a los roedores en pocos días, sin producir rechazos en la colonia ya que posee una fórmula muy apetecida, debido a su atractivo olor, sabor y textura siendo por ello el raticida de mejor y más rápida aceptación entre los roedores.

Rastop se encuentra formulado en boques y mini bloques; es un efectivo y potente inhibidor de la síntesis de protrombina, generando el control de los roedores que lo consumen en un período de 2 a 3 días posterior al consumo; posee, además, la sustancia benzoato de denatonium, amargante que evita la ingesta humana accidental y de animales no objeto de control.

BENEFICIOS:

- Rastop® bloques mata ratas y ratones (rata de alcantarilla, rata de techo, ratón doméstico) al consumir su dosis letal en una sola ingesta.
- Mata aquellos roedores resistentes a otros anticoagulantes convencionales.

- No provoca rechazos en la colonia.
- Rastop® bloques, posee excelente palatabilidad, debido a su atractivo olor, sabor y textura.
- No presenta grandes peligros ni riesgos de toxicidad aguda para humanos y animales.
- Ideal para usar en cebaderos, en programas de Manejo integrado de plagas.
- Rastop® bloques, viene listo para usar.

RECOMENDACIONES DE USO:

Rastop® bloques, actúa por ingestión, ideal para emplear en la implementación de programas de control de roedores en agroindustrias, zonas turísticas, industrias de alimentos, explotaciones pecuarias, áreas urbanas y salud pública.
En control de ratón doméstico, el cebo debe ubicarse cuidadosamente en zonas protegidas, ya que esta especie no se alimenta en espacios abiertos.
En ratas de alcantarilla y de tejado consumen mayor cantidad de alimento, para un efectivo control coloque Rastop® bloques cada 5 a 10 metros, obteniendo con esto una excelente cobertura.

Se debe reponer los cebos consumidos en forma continua, hasta que cese el consumo.
Luego retire los restos de cebo y recoja los roedores muertos, enterrándolos para evitar olores y problemas sanitarios.
Siempre se debe manipular el raticida con guantes, para evitar su contaminación con olores extraños.
En caso de actividad frecuente de roedores, se recomienda un cebamiento permanente, disponiendo raticida a medida que se necesite.

DOSIS DE APLICACIÓN:

FORMULACION	USO	LUGAR	DOSIS
Rastop® bloques	En áreas perimetrales de hoteles, hospitales, restaurantes, fábricas de alimentos, mataderos, frigoríficos, molinos, planteles avícolas, porcícolas, lecherías, establos y zonas abiertas de casas, edificios, lugares públicos, caños y cultivos, entre otros.	De uso en cebaderos en interiores y exteriores; a campo abierto, en madrigueras, anillos de control, en zonas como desagües, alcantarillas, canaletas y subterráneos. También a orillas de canales y acequias.	**Para ratas**: 1 - 2 bloques de 20 gr o 2 - 4 minibloques cada 5 a 10 m; 1 a 2 bloques por madriguera. **Para ratones**: 1 minibloque o bloque 20 gr cada 2 a 4 m (*)

(*) A campo abierto y cultivos se calcula dosis de 1 a 2 kg por hectárea.

PRECAUCIONES DURANTE EL MANEJO Y LA APLICACIÓN:

- Usar guantes, botas de goma, ropa protectora y gorro adecuado.
- No fumar, comer ni beber durante su aplicación.
- Mantenga el producto fuera del alcance de niños, animales y personas sin un criterio claro en manejo de estos productos.
- Cuide de no aplicar sobre fuentes de agua.
- Almacene en un lugar seco, fresco y bien ventilado, de preferencia bajo llave y lejos de alimentos y forrajes para animales.
- Conserve el producto en su envase original, con la etiqueta siempre visible.
- Una vez empleado todo el producto, realice triple lavado del envase, perfórelo y elimínelo de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.

ALMACENAMIENTO:

Conservar el producto en su envase original, bien tapado y con su etiqueta completa y visible, en una bodega seca, bien ventilada, segura y bajo llave. No transportarlo ni almacenarlo con o cerca de alimentos o medicamentos.

MANEJO DE INTOXICACIONES:

Producto con riesgo leve de irritante ocular; de ser ingerido, genera problemas de coagulación, inhibición de la formación de la vitamina K, originando alteración en los tiempos de protombina
De presentarse un mal uso del producto o a descuidos en la aplicación, por ingestión, se pueden presentar síntomas de intoxicación; puede presentarse hemorragia nasal o en las encías, hemorragia gastrointestinal, hipoprotrombinemia, dolores abdominales, por varios días después de ocurrida la ingestión; frente a estos signos, acudir a atención médica inmediata y mostrar la etiqueta del producto.
Realizar monitoreo de tiempo de protrombina, hasta 72 horas.

Primeros Auxilios:

- Si el afectado está inconsciente, no administrar medicamentos ni nada por boca y mantenga al afectado abrigado y en reposo.
- En caso de ingestión, NO provocar el vómito y trasladar inmediatamente a la persona con el envase o etiqueta a un centro médico.
- En caso de contacto con los ojos: lave con abundante agua fría por al menos 15 minutos. En caso de persistir las molestias, acuda a un médico.

ANTÍDOTO:

Administrar vitamina K1 oral o inyectable, según indicación médica.

- Tiempo de reingreso: NO aplica.
- Presentaciones: caja x 500 gr, caja x 3 kg, balde x 10 kg
- Efectúe triple lavado a los envases y dispóngalos según la legislación local vigente.
- Para proceso de posconsumo de envases, contactar a **Colecta**, Tel.: +57(1) 7043399 - 6467446 - Calle 100 8A-55 – Torre C – Of.1005 Bogotá D.C. www.colecta.org
- Emergencias: **CISPROQUIM**: Línea Nacional: 018000 916012 - Tel. Bogotá: 2886012

Distribuido por:

Procplag sas
Carrera 96 A No. 157-70 piso 2
Telefonos: (1) 6837122 - 3913688 Cel. 305 7058403
Email: gerencia@procplag.com

Formulado por:

AGRÍCOLA NACIONAL S.A.C. e I. (ANASAC)
Almirante Pastene 300. Providencia.
Casilla 336 V. Correo 21. Santiago. Chile.
Tel: +562-24706800 – Fax: +562-24869100
www.anasac.cl

- El presente documento, anula versiones anteriores.

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto: 0 2 Actualización

4. Número de formulario: 14870641380

5. Número de Identificación Tributaria (NIT): 9 0 0 0 9 7 5 7 4 0 — 6. DV: 0

12. Dirección seccional: Impuestos y Aduanas de Montería — 1 2

14. Buzón electrónico:

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente: Persona jurídica — 1

25. Tipo de documento:

26. Número de identificación:

27. Fecha expedición:

Lugar de expedición: 28. País:

29. Departamento:

30. Ciudad/Municipio:

31. Primer apellido:

32. Segundo apellido:

33. Primer nombre:

34. Otros nombres:

35. Razón social: FUMIGACIONES DE CORDOBA Z & R S.A.S.

36. Nombre comercial:

37. Sigla:

UBICACIÓN

38. País: COLOMBIA — 1 6 9

39. Departamento: Córdoba — 2 3

40. Ciudad/Municipio: Montería — 0 0 1

41. Dirección principal: CL 32 CR 39 66 LC 02 URB BONANZA

42. Correo electrónico: fumigaciones.de.cordoba.zyr@hotmail.com

43. Código postal:

44. Teléfono 1: 3 0 0 6 3 0 4 0 0 2

45. Teléfono 2: 3 0 1 2 1 0 0 3 8 6

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
0 1 6 1	2 0 1 6 1 1 0 1	3 9 0 0	2 0 1 8 0 5 2 7	8 1 2 1	8 1 2 9		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 7 9 14 16 42 48 52

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
09- Retención en la fuente en el impuesto
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico

Obligados aduaneros

54. Código:

Exportadores

55. Forma | 56. Tipo | Servicio 1 2 3 | 57. Modo | 58. CPC

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos: SI [ ] NO [X] — 60. No. de Folios: 0 — 61. Fecha: 2022 - 10 - 10 / 22 : 49: 59

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz, en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice
Firma autorizada

964. Nombre: RODRIGUEZ ESTRADA STEFANY PATRICIA

965. Cargo: Representante legal Certificado

Fecha generación documento PDF: 10-10-2022 10:50:27PM

Powered by CamScanner

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Página 2 de 3 Hoja 2

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14870641380

5. Número de Identificación Tributaria (NIT): 900975740 | 6. DV: 0

12. Dirección seccional: Impuestos y Aduanas de Montería | 1 2

14. Buzón electrónico:

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza: 2
63. Formas asociativas: 1 2
64. Entidades o institutos de función pública de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados:
65. Tipo de personería jurídica:
66. Cooperativas:
67. Sociedades y organismos extranjeros:
68. Otras organizaciones no clasificadas:
70. Beneficio: 1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	04	
72. Número	1	
73. Fecha	2016 05 26	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	03	
76. Fecha de registro	2016 05 31	
77. No. Matrícula mercantil	00001481 63	
78. Departamento	23	
79. Ciudad/Municipio	001	

Vigencias		
80. Desde	20160531	
81. Hasta	20991231	

Composición del Capital

82. Nacional: 100 %
83. Nacional público: 0 . 0 %
84. Nacional privado: 100 . 0 %
85. Extranjero: 0 %
86. Extranjero público: 0 . 0 %
87. Extranjero privado: 0 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencias de Sociedades | 5

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	49	2016 05 31		
2	80	2016 05 31		
3				
4				
5				

Vinculación económica

93. Vinculación económica:
94. Nombre del grupo económico y/o empresarial:
95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la matriz o controlante:
96. DV:
97. Nombre o razón social de la matriz o controlante:
170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior:
171. País:
172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del extranjero con CIF:
173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del extranjero con CIF:

Fecha generación documento PDF:

Powered by CamScanner

DIAN
POR UNA COLOMBIA MAS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 3 Hoja 3

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14870641380

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 9 7 5 7 4 0	0	Impuestos y Aduanas de Montería	1 2	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 0 0 1 0 9

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadani 1 3	3 0 6 8 9 1 5 9		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
RODRIGUEZ	ESTRADA	STEFANY	PATRICIA

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

DOCUMENTO CERTIFICADO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 10-10-2022 10:50:27PM

Powered by CamScanner

FUMIGACIONES DE CÓRDOBA
Z&R S.A.S

NIT. 900975740-0 TL.7951109

CERTIFICADO CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS

Estamos autorizados por el Ministerio de Protección Social, cumpliendo con normas establecidas en el Decreto 1843/91

Hemos realizado el tratamiento de Control Integrado de Plagas en

EN LAS INSTALACIONES DE:

Cliente: ASADOS MONTERIA (SEDE PORVENIR)

Nit. 78708824-6

Dirección: KM 47 VIA SAHAGUN ISABEL

Telefono: 7814131

Fecha del Servicio ABRIL-29-2023

Fecha de vencimiento: JUNIO-29-2023

PRODUCTOS UTILIZADOS/PLAGA OBJETIVO/TOXICIDAD							AREAS DE APLICACIÓN	CONCENTRACIÓN Y/O DOSIS
Trampas			C	H	○	Ninguna Toxicidad		
Brodifacuoma				R	⊗	I	Estaciones	50 gr
Piretroide	C	H	M	Z	⊗	III	todo	50 mL
Amonio clorado			R	△	○	Ninguna Toxicidad		
Cipermetrina	C	H	M	Z	⊗	III	grietas alrededores	120 gr
Gel				C	⊗	III	cocina	10 gr

INGREDIENTE ACTIVO	PRESENTACION	MODO DE APLICACIÓN	PLAGAS
Cipermetrina ✓	PM/SC Polvo Mojable/Suspención Concentrada	Aspersión	C: Cucarachas
Lambda cyhalotrina ✓	EC: Emulsión Concentrada	Aspersión	R: Ratas
Permetrina	EC: Emulsión Concentrada	Aspersión Directa	H: Hormigas
Fipronil ✓	GE:	Aspersión Directa	M: Moscas
Brodifacouma ✓	BL:	Aspersión Directa	Z: Zancudos
Tiametoxama	GR:	Aspersión Directa	
Tetraborato de Sodio	PO:	Aspersión Directa	
No Aplica (II/A)	TR:	Aspersión Directa	

△ **Monitorear actividad de insectos**

OBSERVACIONES

Se realizo Control preventivo en todas las areas para controlar actividad de insectos rastreros y voladores, se colocan cebos granulados para control de roedores. en grietas donde se coloca gel atrayente para un futuro brote de cucarachas

Cordialmente

STEFANY P. RODRIGUEZ E.
Rep Legal
Fumigaciones De Córdoba Z&R S.A.S

FUMIGACIONES DE CÓRDOBA
Z&R S.A.S.
NIT. 900975740-0

Powered by CamScanner

NOMBRE DEL PROYECTO	SEGUIMIENTO AL MANTENIMIENTO Y/O LIMPIEZA DE LA TRAMPA GRASA
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Lexis Almanza

Fecha: 10- 14 Abril. 2023.

EQUIPO DE TRABAJO

ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES	NOMBRES y APELLIDOS	FIRMA DE LOS RESPONSABLE QUE INTERVINIERON EN LA ACTIVIAD.	DEDICACIÓN TOTAL DE TIEMPO AL PROYECTO (EN HORAS)
MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la trampa de grasa.	MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la trampa	- - -	HORAS
LIPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA	LIMPIEZA Y DESINFECCION: Limpieza de la suciedad de las paredes y del agua que se encuentra en la trampa de grasa	- Carlos Cruz - Didier Arzel. -	2 HORAS

Calle 41 No 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Monteria
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Powered by CamScanner

Asados Monteria

Limpieza de la trampa de grasa, para la semana del 10 al 14 de abril de 2023, se realizó limpieza de la trampa de grasa se removió el sucio compactado retirándolo se le echa buena agua para el resto de sucio termine de bajar de igual forma se hace limpieza de área de la trampa de grasa que se está limpiando.

Se deja evidencia de la trampa antes de realizar la limpieza.





Powered by CamScanner

Evidencias fotográficas de cómo queda la trampa después de haberle realizado la limpieza.





Powered by CamScanner

NOMBRE DEL PROYECTO	SEGUIMIENTO AL MANTENIMIENTO Y/O LIMPIEZA DE LA TRAMPA GRASA
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Lewis Almanza
	Fecha: 17 -21 Abril 2023

EQUIPO DE TRABAJO

ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES	NOMBRES y APELLIDOS	FIRMA DE LOS RESPONSABLE QUE INTERVINIERON EN LA ACTIVIAD.	DEDICACIÓN TOTAL DE TIEMPO AL PROYECTO (EN HORAS)
MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA. Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la de grasa.	MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA. Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la trampa	- Carlos Lewis - Martin Navarro.	3 HORAS
LIMPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA	LIMPIEZA Y DESINFECCION: Limpieza de la suciedad de las paredes y del agua que se encuentra en la trampa de grasa	-	HORAS

Calle 41 No 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel 3145124391
[redacted]
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Powered by CamScanner

Asados Monteria

Se realiza Mantenimiento a trampa de grasa, para la semana del 17 al 21 de abril de 2023, se realizó limpieza de la trampa de grasa se removió el sucio compactado retirando toda suciedad pegada a las paredes y fondo del área, se termina el mantenimiento con una limpieza y desinfección de la trampa de grasa.

Evidencia de la trampa antes de realizar el mantenimiento.





Powered by CamScanner

Evidencias fotográficas de cómo queda la trampa después de haberle realizado el mantenimiento.





Powered by CamScanner

NOMBRE DEL PROYECTO	SEGUIMIENTO AL MANTENIMIENTO Y/O LIMPIEZA DE LA TRAMPA GRASA
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Lexis Almanza

Fecha: 24 - 28 Abril 2023

EQUIPO DE TRABAJO

ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES	NOMBRES y APELLIDOS	FIRMA DE LOS PARTICIPANTES QUE INTERVINIERON EN LA ACTIVIDAD.	CANTIDAD DE HORAS EN LA SEMANA EN LAS QUE SE REALIZO LA ACTIVIDAD (EN HORAS)
MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la de grasa.	MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la trampa		4 HORAS
LIPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA	LIMPIEZA Y DESINFECCION: Limpieza de la suciedad de las paredes y del agua que se encuentra en la trampa de grasa	Martin U. Lexis Alvarez	2. HORAS

Calle 41 No 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel 3145124391
[redacted]
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Powered by CamScanner

forme fotográfico de la limpieza que se realiza a la trampa de grasa del Centro gropecuario y de Biotecnologia el Porvenir.

- **Limpieza**: semanal, cada fin de semana se le estará realizando la limpieza para así no dejar acumular grasa en las paredes de la trampa.
- **Mantenimiento:** se realizará cada 15 días, un aseo preventivo para garantizar la gestión ambiental del centro.
  se muestran fotografias del antes y después de realizado de la limpieza.





Powered by CamScanner





En este estado queda la trampa de grasa después de haberle realizado la limpieza correspondiente a la semana del 24 al 28 de abril 2023

Powered by CamScanner

Asados Manteria

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Abril PERIODO del 10 al 14 de Abril del 2023

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01		2019											
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Angel
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Yohelis Lona
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Yohelis Lona
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Angel
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Carlos yance
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lozdary
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos yance
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Martin
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Martin
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Ada
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Ada
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Lozdary
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos yance
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Didier Angel
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos yance
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Yohelis Lona
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Angel
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Angel
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos yance
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓				Didier Angel
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Martin
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			Lozdary
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Didier Angel

Powered by CamScanner

Asados Monteria

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Abril PERIODO del 17 al 21 de Abril 2023

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01	2019

ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Ariel
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Yohelp Luna
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Yohely Luna
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Ariel
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos Yamez
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Luzdary
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos yamez
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Martin
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓							Martin
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Ada
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Ada
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Luzdary
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Carlos yamez
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Ariel
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Carlos Yamez
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Yohelp Luna
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Ariel
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Ariel
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos yamez
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Ariel
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Martin
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Luzdary
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Didier Ariel

Powered by CamScanner

Asados Monteria

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Abril PERIDODO del 24 al 28 de Abril del 2023

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01	2019

ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diana Angel
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Yohely Luna
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Yohely Luna
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Diana Angel
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos Yanez
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Lozdary
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos Yanez
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Martin
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓							Martin
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Ada
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Age
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Lozdary
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos Yanez
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Diana Angel
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos Yanez
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Yohely Luna
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diana Angel
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diana Angel
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos Yanez
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Diana Angel
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Martin
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lozdary
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Diana Angel

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
FORMATO DE CUANTIFICACIÓN DE RESIDUOS NO PELIGROSOS-CASINO

FECHA DEL 10 AL 14 ABRIL DEL 2023	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO O ACTIVIDAD QUE GENERA EL RESIDUO NO PELIGROSO	TIPO DE RESIDUO NO PELIGROSO	DESCRIPCIÓN DEL RESIDUO NO PELIGROSO	ESTADO FÍSICO	KILOGRAMOS	TIPO DE APROVECHAMIENTO
10	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESCHOS DE FRUTAS RESTOS DE TUBERCULOS DESECHOS DE LAVAZA RESTOS DE LIMON CASCARAS DE HUEVO	FISICO	41 Kg	
10	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARIOS SERVILLETAS GUANTES BOLSAS DE AGUA Y DE DETERGENTES EMPAQUES CARTONES .	FISICO	3.8 Kg	
11	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOLSAS DE AGUA GUANTES FRASCOS DE HIPOCLORITO	FISICO	4.1 Kg	
11	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE YUCA PLATANO RESTO DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTO DE LAVAZA DESECHOS DE HUEVO CONCHAS DE TOMATE DE ARBOL RISTOS DE BANANO DISECHO DE CORROZO	FISICO	40 Kg	
12	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CARTONES BOLSAS DE DTERGENTES EMPQUES DE CONDIMENTOS MADERA BARREDO HOJAS DE ARBOLES PLASTICO.	FISICO	4.2 kg	
12	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE LECHUGA TOMATE Y PEPINO RESTOS DE ALIMENTO LAVAZA DESECHOS DE FRUTAS	FISICO	41 Kg	
13	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOLSAS DE AGUA Y BOTELLAS, FRASCO DE SALSAS BOLSAS DE DTERGENTES BOTELLAS DE HIPOCLORITO EMPAQUES DE COMIDA	FISICO	3.6 Kg	
13	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHO VEGETALES RESTO DE FRUTA Y DE VERDURAS DESECHO DE LAVAZA O RESTOS DE COMIDA	FISICO	28 kg	
14	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	SERVILLETAS BOLSAS DE DETEGENTES DE AGUA DE HIELO FRASCO DE HIPOCLORITO, DESENGRASANTE BARRIDO	FISICO	3.3 kg	
14	PREPARACION DE ALIMENTOS	ACEITES	ACEITES USADOS	FISICO	13 kg	

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
FORMATO DE CUANTIFICACIÓN DE RESIDUOS NO PELIGROSOS-CASINO

FECHA DEL 17 AL 21 DE ABRIL DEL 2023	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO O ACTIVIDAD QUE GENERA EL RESIDUO NO PELIGROSO	TIPO DE RESIDUO NO PELIGROSO	DESCRIPCIÓN DEL RESIDUO NO PELIGROSO	ESTADO FISICO	KILOGRAMOS	TIPO DE APROVECHAMIENTO
17	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESCHOS DE FRUTAS RESTOS DE TUBERCULOS DESECHOS DE LAVAZA RESTOS DE LIMON CASCARAS DE HUEVO	FISICO	52 kg	
17	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARIOS SERVILLETAS GUANTES BOLSAS DE AGUA Y DE DETERGENTES EMPAQUES CARTONES .	FISICO	4.3 kg	
18	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOLSAS DE AGUA GUANTES FRASCOS DE HIPOCLORITO	FISICO	3.9 kg	
18	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE YUCA PLATANO RESTO DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTO DE LAVAZA DESECHOS DE HUEVO CONCHAS DE TOMATE DE ARBOL RSTOS DE BANANO DSECHO DE CORROZO	FISICO	58.9 kg	
19	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CARTONES BOLSAS DE DTERGENTES EMPQUES DE CONDIMENTOS MADERA BARRIDO HOJAS DE ARBOLES PLASTICO.	FISICO	5.3 kg	
19	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE LECHUGA TOMATE Y PEPINO RESTOS DE ALIMENTO LAVAZA DESECHOS DE FRUTAS	FISICO	28 kg	
20	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOLSAS DE AGUA Y BOTELLAS, FRASCO DE SALSAS BOLSAS DE DTERGENTES BOTELLAS DE HIPOCLORITO EMPAQUES DE COMIDA	FISICO	4.3 kg	
20	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHO VEGETALES RESTO DE FRUTA Y DE VERDURAS DESECHO DE LAVAZA O RESTOS DE COMIDA	FISICO	58 kg	
21	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	SERVILLETAS BOLSAS DE DETEGENTES DE AGUA DE HIELO FRASCO DE HIPOCLORITO, DESENGRASANTE BARRIDO	FISICO	6.0 kg	
21	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE PLATANO RESTOS DE LECHUGA TOMATE RESTOS DE VERDURAS Y FRUTAS CASCARAS DE HUEVO	FISICO	65 kg	

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
FORMATO DE CUANTIFICACIÓN DE RESIDUOS NO PELIGROSOS-CASINO

FECHA DEL 24 AL 28 DE ABRIL DEL 2023	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO O ACTIVIDAD QUE GENERA EL RESIDUO NO PELIGROSO	TIPO DE RESIDUO NO PELIGROSO	DESCRIPCIÓN DEL RESIDUO NO PELIGROSO	ESTADO FÍSICO	KILOGRAMOS	TIPO DE APROVECHAMIENTO
24	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESCHOS DE FRUTAS RESTOS DE TUBERCULOS DESECHOS DE LAVAZA RESTOS DE LIMON CASCARAS DE HUEVO	FISICO	10 Kg	
24	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARIOS SERVILLETAS GUANTES BOLSAS DE AGUA Y DE DETERGENTES EMPAQUES CARTONES .	FISICO	3.5 Kg	
25	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOLSAS DE AGUA GUANTES FRASCOS DE HIPOCLORITO	FISICO	4.0 Kg	
25	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE YUCA PLATANO RESTO DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTO DE LAVAZA DESECHOS DE HUEVO CONCHAS DE TOMATE DE ARBOL RSTOS DE BANANO DSECHO DE COPROZO	FISICO	40 Kg	
26	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CARTONES BOLSAS DE DTERGENTES EMPQUES DE CONDIMENTOS MADERA BARRIDO HOJAS DE ARBOLES PLASTICO.	FISICO	4.0 kg	
26	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE LECHUGA TOMATE Y PEPINO RESTOS DE ALIMENTO LAVAZA DESECHOS DE FRUTAS	FISICO	30 Kg	
27	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOLSAS DE AGUA Y BOTELLAS, FRASCO DE SALSAS BOLSAS DE DTERGENTES BOTELLAS DE HIPOCLORITO EMPAQUES DE COMIDA	FISICO	4.0 Kg	
27	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHO VEGETALES RESTO DE FRUTA Y DE VERDURAS DESECHO DE LAVAZA O RESTOS DE COMIDA	FISICO	45 kg	
28	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	SERVILLETAS BOLSAS DE DETEGENTES DE AGUA DE HIELO FRASCO DE HIPOCLORITO. DESINGRASANTE BARRIDO	FISICO	3.5 kg	
28	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE PLATANO RESTOS DE LECHUGA TOMATE RESTOS DE VERDURAS Y FRUTAS CASCARAS DE HUEVO	FISICO	40 Kg	

Powered by CamScanner

Bioaceites del Caribe	**CONVENIO PARA LA RECOLECCIÓN DE ACEITE DE COCINA USADO (ACU)**	Código: GE-FR-01 Fecha: 10 Sep[illegible] Página

Nota: para colocar el número al convenio es necesario identificar la clase de organización según la abreviatura correspondiente. El número asociado irá seguido de la abreviatura. Comenzando por 01 y luego documento de identidad de la persona u organización.	HO: hotel. RE: restaurante. CA: cafetería.	OV: organización privada. CO: colectividades OP: organización publica

NÚMERO DE CONVENIO RC-02-78708824.

Entre los suscritos JULIO CESAR CARE GAVIRIA, mayor de edad, con Cédula de Ciudadanía No. 78.708.824 expedida en Montería obrando en calidad de Representante Legal de ASADOS MONTERIA con NIT 78.708.824-6 quien para los efectos del presente convenio se denominará EL GENERADOR y ALBA LUZ DIAZ MARQUEZ, también mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 32.296.638 expedida en Envigado, actuando en calidad de Representante Legal de BIOACEITES DEL CARIBE S.A.S con NIT 901.113.574-1 y en adelante se denominará EL GESTOR, acuerdan celebrar el presente convenio de RECOLECCIÓN, GESTIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DEL ACEITE DE COCINA USADO (ACU), el cual se regirá por las siguientes cláusulas: PRIMERA - OBJETO: El objeto del presente convenio es la prestación del servicio de recolección, gestión y disposición final del aceite de cocina usado (ACU) por parte del GESTOR bajo su exclusiva responsabilidad y con total autonomía, a ASADOS MONTERIA de propiedad del GENERADOR, en su sede principal ubicada en el municipio de MONTERIA, en la dirección Calle 41- 10-02 B/ Nariño y otra dirección. SEGUNDA - OBLIGACIONES DEL GESTOR: Además de otras que se contemplen en el texto del presente documento y la *Resolución 0316 de 2018 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible*, este se obliga a: 1) Prestar el servicio de recolección, gestión y disposición final del Aceite de Cocina Usado (ACU) que se genere en el establecimiento del GENERADOR, cuando éste lo requiera, de acuerdo con lo establecido en las normas legales. 2) Coordinar con el GENERADOR la recolección del aceite de cocina usado (ACU), horarios y personal encargado. 3) Expedir los respectivos certificados de recolección del aceite de cocina usado (ACU) y enviarlos a la dirección de correo electrónico asadosmonteria2222@hotmail.com. 4) Asumir responsabilidad de los residuos recibidos desde el momento de la recepción y hasta la disposición final de los mismos. 5) Mantener vigente durante el término de duración de este convenio, los permisos requeridos ante las autoridades competentes para la prestación de los servicios objetos del mismo. TERCERA - OBLIGACIONES DEL GENERADOR: además de las contempladas en la *Resolución 316 de 2018 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible*, este se obliga a 1) Depositar el ACU sin desechos de alimentos, agua o sustancias que altere su composición en recipientes plásticos debidamente tapados o sellados. 2) No contratar o convenir directa o indirectamente los servicios de otros GESTORES conexos a la recolección del ACU. 3) El GENERADOR deberá firmar el acta de entrega del ACU, que indicará los kg de ACU entregados al GESTOR. CUARTA - DURACIÓN: El presente convenio regirá a partir del día 23 del mes de Mayo del año 2022 hasta el día 30 del mes de DICIEMBRE del año 2022. *Parágrafo:* No obstante, del plazo fijado en este inciso, el presente convenio se prorrogará automáticamente por periodos iguales a la inicial, si antes de su finalización ninguna de las partes informa a la otra por escrito, con por lo menos treinta (30) días de anticipación a la fecha del vencimiento, su intención de no renovarlo. QUINTA - EXCLUCIÓN DE RELACIÓN LABORAL: El presente convenio de prestación de servicio de recolección y gestión del ACU se rige según su naturaleza civil y mercantil, sin que haya vínculo laboral de ninguna clase entre EL GENERADOR y el personal usado por EL GESTOR para la ejecución de las actividades que le corresponden. SEXTA - AUTONOMIA DEL GESTOR: Este realizará su actividad de manera autónoma, aplicando la experiencia y conocimiento que posee en el desarrollo de actividades como la que aquí se conviene y no estará sujeto a subordinación o dependencia con respecto al GENERADOR. SEPTIMA - TERMINACIÓN DEL CONVENIO: El convenio podrá darse por terminado antes del vencimiento del plazo establecido en los siguientes casos: 1) Por mutuo acuerdo entre las partes. 2) Por incumplimiento de las dos partes de cualesquiera de las obligaciones contraídas por medio de este documento o cualquiera que se derive naturalmente de la ejecución del convenio. 3) Por fuerza mayor o caso fortuito comprobados que impidan la ejecución total y definitiva de las obligaciones emanadas de los elementos esenciales del convenio. OCTAVA - CESIÓN: No podrá haber cesión de este convenio, sin mutuo acuerdo de las partes.

Para mayor constancia de lo anterior, las partes firman en dos (2) ejemplares del mismo tenor y valor, en la ciudad de Montería a los 23 días del mes de MAYO del año 2022.

EL GESTOR
ALBA LUZ DIAZ MARQUEZ
C.C. No. 32.296.638 de Envigado

Bioaceites del Caribe NIT: 901.113.574-1

EL GENERADOR
JULIO CESAR CARE GAVIRIA
C.C.No.78708.824 de Montería

Escaneado con CamScanner

Bioaceites del Caribe
NIT. 901113574-1

¡Nos inspira nuestra vocación ambiental y el cuidado de la salud humana!

CERTIFICADO DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUO ESPECIAL: ACEITE DE COCINA USADO (ACU) Y/O GRASA ANIMAL

BIOACEITES DEL CARIBE S.A.S conforme a la ***Resolución 0316 de 2018*** del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y ***Concepto Técnico No.2017.OUT17*** de la CAR-CVS Corporación Autónoma de los Valles del Sinú y del San Jorge, certifica que ha recibido de: **ASADOS MONTERIA** Identificado con **NIT. 78.708.824-6,** ubicado en Montería – Córdoba, la siguiente cantidad de Aceite de Cocina Usado(ACU):

TIPO DE RESIDUO	FECHA DE RECEPCIÓN	N° ORDEN DE SERVICIO	NÚMERO DE BIDONES	CANTIDAD KG	DISPOSICIÓN FINAL
Aceite de Cocina Usado	27/04/2023	14005	1	15	Producción de Biodiésel

El peso total de residuos anteriormente listados es de quince kilogramos (15 kg)

DISPOSICIÓN FINAL. Se garantiza que el residuo recolectado, su tratamiento y aprovechamiento es empleado como materia prima para la producción Biodiésel (que minimiza las emisiones de Dióxido de Carbono CO2), Así evitamos la contaminación del agua, la reventa ilegal para consumo humano y animal y contribuimos a la generación de energía limpia y renovable.

¡Nos complace con Ustedes hacer parte de la construcción de un mundo mejor!

Se firma y expide este documento en la ciudad de Montería, a los veintisiete (27) días del mes de abril de 2023

ALBA L. DÍAZ MÁRQUEZ
Gerente Operativa

Fecha: Mes de Abril 2023

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS PLASTICOS, RESIDUOS ORGANICOS, ORDINARIOS Y RESIDUOS O SOBRAS DE ALIMENTOS GENERADOS.

CAFETERIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.

El creciente interés y preocupación de la sociedad actual por el cuidado del medio ambiente determina que las organizaciones, cualquiera que sea su naturaleza, deben velar porque sus actividades se realicen en armonía con el medio ambiente, minimizando así los impactos que puedan representar los procesos y productos relacionados con ellas. Un ejemplo claro nos muestra que las grandes ciudades producen millones de toneladas de basura por día, muchos de los desechos se amontonan en basurales a cielo abierto, donde proliferan insectos y roedores o son enterrados en rellenos sanitarios.

En este sentido la consolidación de una educación ambiental para abordar el manejo de los residuos sólidos plantea en el inmediato y mediano plazo la motivación y ejecución de acciones conducentes a posibilitar una nueva cultura verde en la que la participación activa y una buena cultura humana, signifiquen verdaderas herramientas que permitan aportar soluciones.

Asados Montería, con sede en el Sena centro Agropecuario y de Biotecnología el porvenir, se encuentra prestando el servicio como proveedor del servicio de alimentación. Al prestar sus servicios, genera gran variedad de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos y desechos plásticos. los cuales son depositados en varias bolsas o canecas con su debida clasificación para su recolección

Para el mes de MARZO de 2023, gracias a la estrategia que se usó y se implementó dado buenos resultados, todo el personal del centro a puesto en marcha el mensaje y se involucró de una forma positiva en la disminución de residuos plásticos y desechables los cuales son muy dañinos para el medio ambiente y la fauna si no se les da el uso adecuado de recolección.

Este mes se recolecto plásticos como utensilios un 1,25%, también se recolecto cartones los cuales fueron depositados en el centro de acopio del Sena –Porvenir, los residuos orgánicos e inorgánicos que se generaron, se les dio el manejo de ... separarlos en bolsas los orgánicos e inorgánicos a partes y luego son llevados a Asados Montería

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

para que el carro recolector de los desechos de la ciudad los recoge para darles su destino final, y los desechos de lavazas o comidas de sobras son regalados a las personas de la vereda cercana quienes las utilizan para alimentos de sus animales.

De esta manera se le da el manejo a la recolección de los residuos plásticos y desechos orgánicos e inorgánicos de la cafetería ASADOS MONTERIA en el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir.



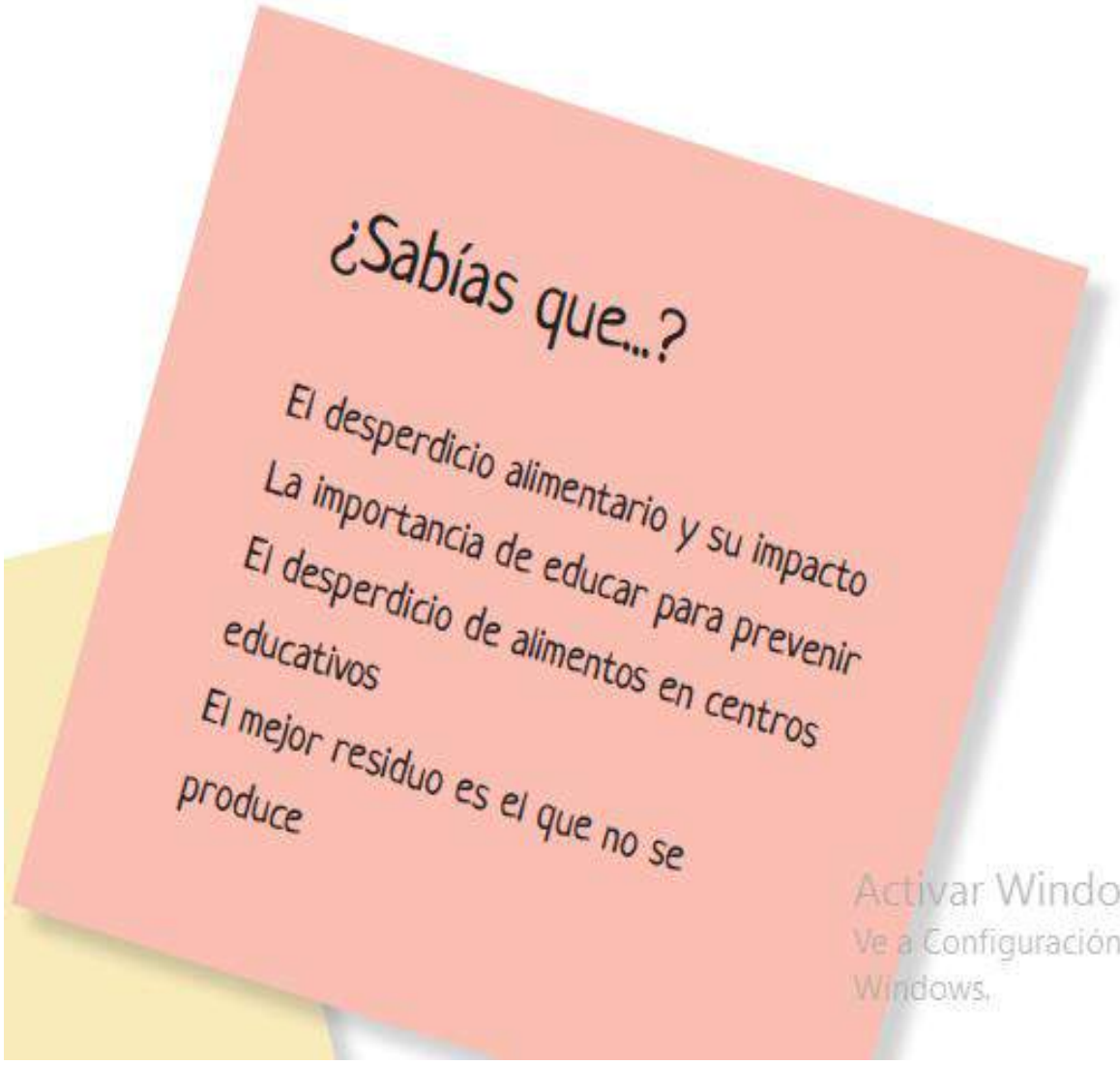
Atentamente;

Julio cesar care Gaviria
Representate legal

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ESTRATEGIAS PARA PREVENIR LA PERDIDA DE DESPERDICIO DE LOS ALIMENTOS EN LA CAFETERIA SENA- ASADOS MONTERIA EN EL MES DE ABRIL DE 2023



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ESTRATEGIAS A FIN DE REDUCIR LAS PDA

- ***Planificar un menú semanal de acuerdo a la cantidad de personas que van a recibir el servicio.***
- ***Hacer lista y compras de los productos necesarios incluidos en el menú de la semana***
- ***Almacenar adecuadamente los alimentos***
- ***Diferenciar entre la fecha de vencimiento y de consumo***
- ***Congelar correctamente los alimentos***
- ***Calcular adecuadamente las cantidades de comidas en cada servicio.***
- ***Almacenar los alimentos más viejos delante de los nuevos***
- ***Aprovechar los alimentos restantes en otra comida.***
- ***Haga uso de los alimentos desperdiciados***
- ***Empiece por lo pequeño, las cosas pequeñas tienden a desperdiciarse mas***
- ***Comprender el etiquetado de los alimentos***
- ***Compre solo lo que necesita o vaya a utilizarse en el menú semanal***

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Julio Cesar Care Gaviria
c.c. 787088245 de Montería
Representante Legal
Contratista Alimentación

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

GOBERNACION DEL VALLE DEL CAUCA
SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD

RESOLUCION Nro. 1423 16 SEP 2013

Por la cual se concede una licencia para prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo.

LA SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD DEL VALLE DEL CAUCA, en uso de sus facultades legales y en especial la que confiere la Resolución No 0004502 del 28 de Diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y

CONSIDERANDO

Que **LICETH CALERO ROJAS,** identificado(a) con la cédula de ciudadanía No. 1.113.645.780 expedida en Palmira (Valle) con título **PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL** otorgado por la Universidad del Quindío, Acta de Grado No. 19 del 22 de julio de 2013, ha solicitado a la Secretaria Departamental de Salud del Valle del Cauca, a través de la Unidad Ejecutora de Saneamiento del Valle del Cauca, expedición de la Licencia para prestar servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Que el peticionario ha presentado debidamente la documentación necesaria para la expedición de la Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo, en los siguientes campos de acción como PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL **Profesión en seguridad y salud en el trabajo, Investigación del Accidente de Trabajo, Educación, Capacitación, Diseño, Administración y ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.**

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Conceder por el término de Diez (10) años, contados a partir de la fecha de ejecutoria de la presente Resolución, Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo como PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL en los campos de acción de: **Profesión en seguridad y salud en el trabajo, Investigación del Accidente de Trabajo, Educación, Capacitación, Diseño, Administración y ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo** a **LICETH CALERO ROJAS,** identificado(a) con la cédula de ciudadanía No. 1.113.645.780 expedida en Palmira (Valle) y con domicilio en Palmira.

ARTICULO SEGUNDO: Esta licencia tiene carácter personal e intransferible y validez en todo el territorio nacional.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente Resolución proceden los recursos de reposición y de apelación en los términos establecidos en la Ley 1437 de 2011.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en la Ciudad de Santiago de Cali, a los 16 días del mes de SEP. 2013

FERNANDO GUTIERREZ
Secretario Departamental de Salud

NOTIFICACION PERSONAL:

Hoy 09 OCT 2013 se presentó **LICETH CALERO ROJAS**, con Cédula de Ciudadanía No. 1.113.645.780 expedida en Palmira (Valle), para notificarse de la presente Resolución.

EL NOTIFICADO **EL NOTIFICADOR**

Elaboró: Gerardo Edberto Rengifo Giraldo, Profesional Universitario UES Valle del Cauca 390-12-27-01332

ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO POR EL PROFESIONAL DE SST LICETH CALERO ROJAS, PARA EL DISEÑO DEL SG-SST Y NO COMO RESPONSABLE DEL SG-SST, POR LO ANTERIOR, SOLO SE ENTREGA PARA CONOCIMIENTO DE VERACIDAD DE LO NOTIFICADO EN LA HOJA DE VIDA, NO PARA ESTABLECER VINCULO LABORAL O ALGUNA OTRA RESPONSABILIDAD. VIGENTE HASTA ABRIL DE 2022

RESULTADO DE AUTOEVALUACION PARA EMPRESAS CON MENOS DE 10 TRABAJADORES DE NIVEL DE RIESGO I, II Y III

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACION DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						CUMPLE TOTALMENTE	NO CUMPLE	NO APLICA	
I. PLANEAR	RECURSOS (10%)	Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestion de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) (4 %)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5	4	0	0	0	2
			1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5		0,5	0	X	
			1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5		0,5	0	x	
			1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5		0,5	0	x	
			1.1.5 Identificacion de trabajadores de alto riesgo y cotizacion de pension especial	0,5		0	0	X	
			1.1.6 Conformación COPASST	0,5		0,5	0	x	
			1.1.7 Capacitación COPASST	0,5		0	0	X	
			1.1.8 Conformación Comité de Convivencia	0,5		0	0	X	
		Capacitación en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (6 %)	1.2.1 Programa Capacitación promoción y prevención PYP	2	6	0	0	0	0
			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		0	0	0	
			1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 50 horas	2		0	0	0	
	GESTION INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO (15%)	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	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	0	0	X	8
		Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST (1%)	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1		0	0	X	
		Evaluación inicial del SG-SST (1%)	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades	1		1	0	0	
		Plan Anual de Trabajo (2%)	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2		0	0	0	
		Conservación de la documentación (2%)	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2		0	0	X	
		Rendición de cuentas (1%)	2.6.1 Rendición sobre el desempeño	1		1	0	X	
		Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo (2%)	2.7.1 Matriz legal	2		2	0	X	
		Comunicación (1%)	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1		0	0	X	
		Adquisiciones (1%)	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		1	0	X	
		Contratación (2%)	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2		2	0	X	
		Gestión del cambio (1%)	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		1	0	X	
	ESTIÓN DE LA SALUD (20%)	Condiciones de salud en el trabajo (9%)	3.1.1 Descripcion sociodemografica.Diagnostico de Condiciones de Salud	1	9	0	0	0	3
			3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1		1	0	x	
			3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1		0	0	0	
			3.1.4 Realización de los evaluaciones médicas ocupacionales: Peligros- Periodicidad Comunicación al Trabajador	1		0	0	0	
			3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1		0	0	x	
			3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico laborales	1		0	0	x	
			3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1		0	0	x	
			3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1		1	0	x	
			3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1		1	0	x	
		Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (5%)	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	2	0	x	5
			3.2.2 Investigación de Incidentes, Accidentes y Enfermedades Laborales	2		2	0	x	
			3.2.3 Registro y análisis estadístico de Accidentes y Enfermedades Laborales	1		1	0	x	

II. HACER	GI	Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores (6%)	3.3.1 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1	6	1	0	x	6
			3.3.2 Medición de la severidad de la accientalidad	1		1	0	x	
			3.3.3 Medición de la mortalidad por accidentes de trabajo	1		1	0	X	
			3.3.4 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1		1	0	0	
			3.3.5 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1		1	0	0	
			3.3.6 Medición del ausentismo por causa medica	1		1	0	0	
	GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%)	4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4	15	4	0	0	11
			4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4		0	0	0	
			4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como carcinogenas o con toxicidad aguda.	3		3	0	X	
			4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4		4	0	x	
		Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%)	4.2.1 Implementacion de medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados	2,5	15	0	0	0	10
			4.2.2 Verifiacacion de aplicación de medidas de prevencion y control por parte de los trabajadores	2,5		2,5	0	0	
			4.2.3 Elaboracion de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5		0	0	0	
			4.2.4 Realizacion de Inspecciones a instalaciones, maquinaria o equipos con participacion del COPASST.	2,5		2,5	0	0	
			4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5		2,5	0	0	
			4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5		2,5	0	0	
	GESTION DE AMENAZAS (10%)	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (10%)	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y respuesta ante emergencias	5	10	5	0	0	10
			5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5		5	0	0	
III. VERIFICAR	VERIFICACION DEL SG-SST (5%)	Gestión y resultados del SG-SST (5%)	6.1.1 Definicion de Indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1,25	5	1,25	0	0	5
			6.1.2 Las empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1,25		1,25	0	0	
			6.1.3 Revisión anual de la alta dirección, resultados de la auditoría	1,25		1,25	0	0	
			6.1.4 Planificacion auditorias con el COPASST	1,25		1,25	0	0	
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO (10%)	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST (10%)	7.1.1 Definicion de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2,5	10	2,5	0	0	10
			7.1.2 Acciones de mejora conforme a revision de la alta direccion	2,5		2,5	0	0	
			7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2,5		2,5	0	0	
			7.1.4 Elaboracion Plan de mejoramiento, implementacin de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2,5		2,5	0	0	
TOTALES					**100**	**70**	**0**	**0**	**70**

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).

Si el estándar No Aplica, se deberá justificar la situación y se calificará con el porcentaje máximo del ítem indicado para cada estándar. En caso de no justificarse, la calificación el estándar será igual a cero (0)

El presente formulario es documento público, no se debe consignar hecho o manifestaciones falsas y está sujeto a las sanciones establecidas en los artículos 288 y 294 de la Ley 599 de 2000 (Código Penal Colombiano)

FIRMA DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE **FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN DEL SG-SST**

EL NIVEL DE SU EVALUACIÓN ES:	**MODERADAMENTE ACEPTABLE**

Realizado por :



Liceth Calero Rojas
Profesional en Salud Ocupacional
Licencia: 1423

Representante Legal:



JULIO CESAR CARE GAVIRIA
Representante Legal ASADOS MONTERIA

Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CONTRA EL COVID-19

ASADOS MONTERÍA

Aplicable al servicio de alimentación:

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR

Escaneado con CamScanner

Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CONTRA EL COVID-19

ASADOS MONTERÍA

1. OBJETIVO
2. ALCANCE
3. RESPONSABILIDADES
4. EN LA VIVIENDA
5. MOVILIZACIÓN DESDE Y HACIA EL LUGAR DE TRABAJO
6. ANTES DE INGRESAR AL LUGAR DE TRABAJO
7. AL INGRESAR
8. MEDIDAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE LABOR
9. UTENSILIOS DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE DOTACIÓN
10. VIGILANCIA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES
11. INTERACCIÓN CON PROVEDORES
12. REACTIVACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
13. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
14. CAPACITACIONES
15. MANEJO DE RESIDUOS
16. AL REGRESAR A LA VIVIENDA
17. MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO POR PARTE DEL EMPLEADOR

cc 78708 824

Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CONTRA EL COVID-19

ASADOS MONTERÍA

1. OBJETIVO

Orientar las medidas generales de bioseguridad en el marco de la pandemia del COVID-19 de acuerdo con la **resolución 666 del 2020**, la **circular No: 01-3-2020-000098** del SENA a través de la cual se emite el "Protocolo de medidas generales y de bioseguridad para prevenir y mitigar la propagación del COVID- 19", y la reglamentación aplicable vigente por medio de la cual se busca disminuir el riesgo de transmisión del virus durante el desarrollo de actividades de la empresa **ASADOS MONTERÍA** en el **Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**.

2. ALCANCE

Este protocolo abarca para todas las actividades de la empresa **ASADOS MONTERÍA** y los colaboradores directos e indirectos que intervengan en los procesos de dicha empresa en el **Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**.

3. RESPONSABILIDADES

Propietario de Asados Montería:

- Garantizar el cumplimiento y aplicación del protocolo y todos los procedimientos asociados a COVID–19 en el **Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**.
- Conocer y aplicar los protocolos COVID-19.
- También, asignar los recursos necesarios para el cumplimiento del protocolo.

Escaneado con CamScanner

Asados Montería
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

- Asegurar el inventario de los elementos de protección personal EPP y demás elementos requeridos en la contingencia COVID-19.

Coordinadora:

- Dar a conocer a su equipo los protocolos reglamentarios COVID-19.
- Atender las auditorias de autoridades sanitarias en temas relacionados a prevención de COVID-19.
- Notificar a la EPS, ARL y entidad Sanitaria municipal la aparición de casos sospechosos o colaboradores que presentan síntomas asociados al COVID-19.
- Capacitar a los trabajadores sobre las medidas de bioseguridad establecidas dentro del protocolo.
- Recalcar a los empleados que presenten sintomatología que lo reporten a la empresa y no se presenten al lugar de trabajo.
- Garantizar la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Establecer acciones que garanticen las actividades laborales sin comprometer la protección de los empleados.
- Verificar el diligenciamiento de formatos de lavado de manos, control de salud de los empleados, limpieza y desinfección, entre otros.
- Capacitar a los trabajadores sobre síntomas relacionados al COVID-19.

Colaboradores:

- Cumplir estrictamente los protocolos contra el COVID-19.
- Cumplir los registros asignados.
- Asistir a las capacitaciones correspondientes a los protocolos COVID-19.
- Deberá informar a su jefe inmediato si presenta síntomas relacionados al COVID-19.

Escaneado con CamScanner

Asados Montería
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

4. EN LA VIVIENDA

- Debe abstenerse de ir al lugar de trabajo en caso de presentar sintomas de gripa, fiebre, sintomas de enfermedad respiratoria, malestar general, tos seca; en ningún caso se minimizará los síntomas.
- Absténgase de recibir visita en su casa.
- En caso de que usted o alguien en su casa presente sintomatología asociada al COVID-19, utilice tapabocas especialmente al encontrarse en el mismo espacio que la persona de riesgo. Con guantes lave y desinfecte las superficies de alto contacto como armarios, paredes, manijas, ventanas, gavetas, espejos, entre otros. Asimismo, utilizar guantes para manipular la ropa, evitar sacudir la ropa y no permitir el contacto de esa ropa con el cuerpo.

5. MOVILIZACIÓN DESDE Y HACIA EL LUGAR DE TRABAJO

- Nunca salga de su casa sin tapabocas, intente no usar transporte público, si lo utiliza o se encuentra en áreas con afluencia masiva de personas deberá utilizar tapabocas (Lineamientos generales para uso de tapabocas convencional y máscaras de alta eficiencia, MinSalud mayo de 2020).
- Si usa transporte propio, limpie y desinfecte las superficies de alto contacto, tales como: silla, manubrios, volante, cinturón de seguridad, puerta, cascos, bicicleta, entre otros.
- Si los desplazamientos se realizan en medios de transporte masivo, se deberá hacer uso del tapabocas y en la medida de lo posible guantes no estériles, nitrilo o caucho, procurando mantener distancia mínima de un metro (1 m) entre las personas al interior del vehiculo.
- Cúbrase la boca con el antebrazo cuando vaya a toser o estornudar, y abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

6. ANTES DE INGRESAR AL LUGAR DE TRABAJO

- Evite saludar con abrazos, besos, de mano; mantenga el distanciamiento.
- El empleado asignado debe diligenciar el Registro Monitoreo Estado de Salud y tomar la temperatura de cada uno de los colaboradores en la entrada. No se permitirá el ingreso de personas con síntomas de fiebre, deficiencia respiratoria, síntomas de gripa, dolor de garganta, malestar general, temperatura mayor o igual a 38°C. Para la toma de temperatura se utilizará un termómetro láser o digital (al cual se le debe realizar la limpieza y desinfección después de cada uso), realizando la toma antes del ingreso y a la salida del turno, esta información se debe registrar en el formato Monitoreo Estado de Salud.
- Todos los colaboradores deberán desinfectar las suelas de sus zapatos. Para ello, se dispondrá de un tapete de desinfección. Luego, los colaboradores secarán las suelas en un tapete seco. Se garantizará la limpieza y desinfección de los tapetes antes y después de la jornada laboral.
- En la entrada de los colaboradores al casino, se dispondrá de un punto de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%, este deberá ser accionado y recibir la solución con la mano. Luego, realizar aspersiones en la parte superior de su calzado utilizando la solución desinfectante definida por la empresa **ASADOS MONTERÍA.**
- Por medio de aspersiones con alcohol se desinfectarán elementos como bolsos, morrales, tulas, entre otros.

7. AL INGRESAR

- El colaborador se dirigirá al punto de lavado de manos ubicado cerca de la entrada al área de procesos del servicio de alimentación. Se cuenta sólo con este punto de lavado de manos.
- Se realizará el lavado de manos según los protocolos establecidos por la OMS, en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 – 30 segundos.

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

- Los colaboradores deben dirigirse hacia el baño y realizar el cambio ropa, esta se debe retirar por el revés (no debe ser sacudida) y depositar en una bolsa de uso personal; vestir el uniforme de trabajo. El establecimiento cuenta con un baño para los colaboradores.
- Ningún empleado está autorizado para llegar con el uniforme puesto al lugar de trabajo.
- Todos los colaboradores deben retirar sus accesorios de cualquier tipo para minimizar los riesgos de transmisión del COVID-19.
- Equípese con los elementos de protección personal EPP: tapabocas, careta, entre otros. Luego, vuelva a realizar el lavado de manos según los protocolos de la OMS.
- El celular solo será permitido para actividades laborales, debe garantizarse la desinfección periódicamente del mismo.
- Realice la limpieza y desinfección de su área de trabajo de acuerdo al procedimiento de limpieza y desinfección establecido por la empresa **ASADOS MONTERÍA**.
- Vuelva a realizar el lavado de manos según los protocolos de la OMS.

8. MEDIDAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE LABOR

- Lave sus manos antes de cambiar de actividad, al tener contacto con superficies como: manijas, interruptores, puertas, celulares, entre otros. Asimismo, antes y después de utilizar el baño, cuando se evidencien manos sucias; antes y después de manipular el tapabocas y la careta.
- Realice el lavado de manos por lo menos cada 3 horas durante las actividades laborales. Manteniendo el registro del mismo, en el formato establecido por la empresa.
- Establecer el número mínimo de colaboradores que deben estar presentes para garantizar la productividad. Si es necesario, se ajustarán los turnos de trabajo para evitar la alta presencia de empleados.
- Mantenga un distanciamiento mínimo de dos metro (2 m) entre los demás empleados, asegúrese de utilizar adecuadamente los EPP.
- Evite manipular el tapabocas frecuentemente.

Escaneado con CamScanner

Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

- Se dispondrá de un punto de alcohol glicerinado cerca de las áreas de labor y desplazamiento, otro en la oficina administrativa del servicio de alimentación y otro en el ingreso de las personas al comedor durante el servicio de alimentación. En total, la empresa **ASADOS MONTERÍA** dispondrá de cuatro puntos (4) de alcohol glicerinado en el casino del **Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**.

9. UTENSILIOS DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE DOTACIÓN

- Todos los utensilios de trabajo deben ser desinfectados antes, y después del uso al que sean destinados.
- Todos los empleados de la empresa **ASADOS MONTERÍA**, utilizarán elementos de protección personal: Careta y tapabocas.
- La empresa cuenta con 6 trabajadores para el servicio de alimentación del **Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**, dispuestos de la siguiente manera:

  Maira Alejandra Mendoza Guzmán C.C.1067847500, Coordinadora.

  Didier yomar Argel Peña C.C. 1133796969, Aseo general

  Carlos Jose yanez Morales C.C. 10930957, Aseo general

  Yohelis del Carmen Luna Polo C.C.1067289007, Producción de alimentos

  Lexis Antonio Almanza Contrera C.C. 1067909241, Producción de alimentos

  Lore Ley Borga Ortiz C.C. 1235255035, Supernumeraria
- No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
- Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
- Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.

Escaneado con CamScanner

Asados Montería
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

- Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (Mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.
- Al terminar la jornada laboral, el empleado retirará sus elementos de protección personal; si son reutilizables, los guardará en una bolsa, los lavará y desinfectará en su hogar.
- Nunca mezcle en una con la ropa de su familia, la ropa que ha utilizado durante su jornada laboral.

10. VIGILANCIA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

- En caso de una notificación positiva para COVID-19 en el trabajador, se realizará un registro preferiblemente digital, indicando: Fecha, lugar, nombre de personas o número de personas con las que se ha tenido contacto, en los últimos 10 días y a partir del primer momento de notificación, cada día.
- Por ningún motivo, se permitirá el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre mayor o igual a 38°C.
- Fomentar el autocuidado por medio de charlas antes iniciar labores.
- Habrá un canal de información vía telefónica entre el empleador, la EPS, la ARL y el trabajador para que informe cualquier sospecha de síntoma o contacto estrecho con personas confirmadas con COVID-19 y manejarlo de manera confidencial, en caso de una notificación positiva de contagio por COVID-19 se informará al supervisor de contrato Nº CO1.PCCNTR.1450031 de 2020.
- En caso de presentarse un caso positivo para COVID-19 o síntomas en los trabajadores, se informará al municipio a través del correo electrónico: sivigila@monteria.gov.co.
- Los trabajadores y proveedores cumplirán obligatoriamente el uso de tapabocas.
- Proveer asesoría y acompañamiento a los colaboradores, incluidos los de aislamiento preventivo en caso de ser necesario.

Escaneado con CamScanner

Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

11. INTERACCIÓN CON PROVEEDORES

- No se permitirá el ingreso de terceros sin uso de tapabocas.
- En todo momento se verificará la temperatura de las personas, esta no deberá ser igual o mayor a 38°C, ni debe presentar síntomas de gripa, tos seca, deficiencia respiratoria, ni malestar general. En ningún caso se minimizará los síntomas.
- Los terceros se desinfectarán la suela del cazado en el tapete de desinfección, y desinfectarán sus manos con alcohol glicerinado, este lineamiento estará supervisado por la empresa **ASADOS MONTERÍA**.
- En todo momento, se mantendrá el distanciamiento de mínimo dos (2) metros con los proveedores, manteniendo el protocolo de uso de tapabocas.
- Se establecerá turnos para la atención de proveedores, con el fin de asegurar el distanciamiento social y evitar conglomeraciones.
- No se permiten realizar reuniones, ni conversaciones, ni aglomeración de personas en interacción con terceros, siempre se respetará en todo momento la distancia mínima de dos (2) metros con los proveedores.
- Se coordinará horarios de recepción de proveedores.
- La recepción de proveedores se realizará en orden de llegada y solo se atenderá a un proveedor a la vez.
- Antes de la recepción de los cilindros de gas para cocinar, se verificará que el proveedor no presente sintomatología asociada al COVID-19, y se hará la toma de temperatura, la cual no deberá ser igual o mayor a 38°C.
- Cuando por actividades asociadas al casino, un proveedor tenga que ingresar, este deberá cumplir con el protocolo de bioseguridad anteriormente descrito.

Escaneado con CamScanner

Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

Recepción de materias primas e insumos:

- Todo el personal asociado a esta actividad realizará el respectivo lavado de manos y aplicará alcohol glicerinado siguiendo los protocolos definidos por la OMS antes y después del recibo de materias primas.
- El uso de los EPP es obligatorio durante la jornada laboral, incluyendo esta actividad.
- El responsable de la recepción debe validar el cumplimiento de los requisitos higiénicos de los vehículos y del personal transportador.
- Se tendrá el cuidado de reducir el contacto físico entre personas al movilizar los productos y el almacenamiento adecuado e higiénico.
- Realice aspersión a los empaques secundarios de la materia prima recibida y canastillas con las sustancias desinfectantes establecidas en el procedimiento de limpieza y desinfección de la empresa **ASADOS MONTERÍA**. De no ser necesario, no ingrese empaques secundarios al casino.

12. REACTIVACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- Los elementos de protección personal deben estar limpios, utilice siempre la careta y el tapabocas.
- Si es necesario use guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Se garantizará una adecuada limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, y mantener la desinfección de los utensilios utilizados de acuerdo con los procedimientos de la empresa.
- El uso del celular no está permitido, sólo el personal de cargo administrativo podrá hacer uso del equipo para fines laborales.

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

- Se garantizará que no se presenten aglomeraciones que puedan concentrar más de cincuenta (50) usuarios en el interior del comedor. Se aplicará la distribución de mesas que no permita sentar una persona al lado de la otra, ni una frente a la otra.
- Hasta superar la pandemia NO se permitirá el acercamiento fisico.
- Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente, no se hará uso de los ventiladores instalados en área del comedor, se recomienda abrir las ventanas y permitir la ventilación natural.
- Sólo serán habilitadas dos (2) puertas del comedor, ubicadas en un mismo costado, una para ingreso y otra para salida. De manera que, un colaborador de la empresa **ASADOS MONTERÍA** ubicado en la puerta de ingreso supervisará la desinfección de manos de los usuarios con alcohol glicerinado, desinfección de las suelas del calzado por aspersión o mediante la instalación de un tapete de desinfección con la solución desinfectante definida por la empresa, y luego, el diligenciamiento de la planilla de reporte de alimentación. En la puerta de ingreso se contará con un punto de alcohol glicerinado.
- Habrá señalización interna y externa que comunique la ruta de salida de los usuarios.
- Se pondrán adhesivos en el piso para indicar la distancia que deben guardar las personas mientras pasan por la línea de servicio. La distancia entre personas será de dos (2) metros.
- En la línea de servicio habrá dos (2) colaboradores atendiendo al personal, estos mantendrán una distancia mínima de dos (2) metros, haciendo uso obligatorio de los elementos de protección personal.
- Con el fin de minimizar los riesgos, cada persona recibirá la bandeja, no se permite la manipulación de las bandejas por parte de los usuarios.
- El uso del tapabocas al interior del comedor es obligatorio, excepto cuando la persona esté sentada y vaya a empezar a alimentarse.

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

- Un colaborador de la empresa desinfectará por aspersión las superficies de alto contacto como: silla y mesa, luego de ser utilizadas por el usuario. Asimismo, periódicamente se hará desinfección de las barras durante el servicio de alimentación.
- Cuando una persona no respete los protocolos de bioseguridad durante el servicio de alimentación, el personal administrativo de la empresa **ASADOS MONTERÍA** lo informará a la oficina de bienestar con copia al coordinador de disciplina.
- Se exigirá el cumplimiento del protocolo de bioseguridad durante los servicios de alimentación.
- No se permitirá reuniones ni aglomeraciones en el comedor.
- Por medio de infografía dentro del comedor, se recomendará a los usuarios lavar sus manos luego de comer.
- Para los casos de pago en efectivo del servicio, se recomendará pagar el monto exacto. La persona encargada del cobro siempre utilizará elementos de protección personal.
- Adicionalmente, cuando la desescalada frente al COVID-19 permita aumentar el número de personas presentes en el **Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**, con el fin de garantizar la prestación del servicio de alimentación a todo el personal en los horarios establecidos, se propone utilizar las cuatro (4) carpas blancas que están ubicadas en el costado exterior del casino. De manera que, se disponga de 4 mesas plásticas con su respectiva silla, cada una ubicada en los cuatro extremos de cada carpa, para un total de dieciséis (16) comedores, ésta área se delimitaría con cintas de seguridad para señalización.

Escaneado con CamScanner

Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

13. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Al finalizar las actividades laborales, se realizará una rutina de limpieza y desinfección en todas las áreas; en pisos, puertas, manijas, interruptores, sillas, neveras, entre otros. Teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en el procedimiento de limpieza y desinfección de la empresa **ASADOS MONTERÍA**. Al iniciar el turno se realizará aspersión con solución desinfectante sobre equipos, utensilios, y demás superficies. Con estas aspersiones se realizará desinfección de choque.
- Los utensilios, herramientas y equipos serán lavados y desinfectados frecuentemente, después de cada uso, y al cambiar de actividad.
- Los ambientes de todas las áreas, incluyendo el comedor, serán desinfectados por aspersión al menos dos veces al día, al empezar y al terminar la jornada laboral.
- El aseo general se hará tres (3) veces durante la jornada laboral, así: antes del desayuno, después de desayuno y después del almuerzo; realizando limpieza y desinfección de las superficies.
- El baño debe lavarse y desinfectarse al menos una vez por día.

Para los procedimientos de limpieza y desinfección:

- Lave sus manos de acuerdo al protocolo de la OMS.
- Utilizar elementos de protección personal como: caretas, tapabocas, guantes de aseo para realizar esta actividad.
- Para la limpieza y desinfección de los equipos eléctricos, estos deben estar desconectados y fríos.
- Rotular aspersores, baldes que son usados para esta actividad y recipientes volumétricos.
- Lave y desinfecte los guantes de aseo.
- Organice nuevamente el área.
- Asimismo, lave y desinfecte sus manos de acuerdo al protocolo establecido por la OMS.

Escaneado con CamScanner

Asados Montería
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

14. CAPACITACIONES

Por las caracteristicas de las diferentes actividades realizadas por la empresa y la afectación que se puede tener por el COVID-19 en las áreas de trabajo, se realizarán capacitaciones a los empleados acerca de las maneras de transmisión y prevención:

- Información general relacionada con los lugares del establecimiento en los que puede haber riesgo de exposición
- Factores de riesgo del hogar y la comunidad
- Factores de riesgo individuales
- Signos y sintomas
- Importancia del reporte de condiciones de salud
- Uso adecuado de los EPP
- Lavado de manos con una periodicidad mínima de cada 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 segundos, según la OMS, y después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otras personas.
- Limpieza y desinfección

Por medio de infografías se capacitarán a los empleados dos (2) veces por semana, los días lunes y miércoles. De manera que, los demás días correspondan a verificaciones de cumplimiento.

Las capacitaciones serán realizadas por el personal administrativo.

Escaneado con CamScanner

Asados Montería
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

15. MANEJO DE RESIDUOS

- Lave sus manos de acuerdo al protocolo de la OMS, después del manejo de residuos. Recuerde utilizar los EPP durante el manejo de residuos.
- Los tapabocas y demás EPP no reutilizables deben disponer en doble bolsa negra en una caneca con tapa, solo para este tipo de uso. Separado de otros tipos de residuos. Dicha caneca estará ubicada dentro del área de procesos.

16. AL REGRESAR A LA VIVIENDA

- Tome en cuenta las medidas de bioseguridad al trasladarse desde su lugar de trabajo hasta su vivienda.
- Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
- Lavar las manos de acuerdo con los protocolos de la OMS.
- Quítese la ropa por el revés, no la sacuda, guárdela dentro de una bolsa y no la mezcle con ropa de sus familiares.
- Bañarse.
- Realizado lo anterior, ahora puede tener contacto con los familiares.

Escaneado con CamScanner

Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

17. MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO POR PARTE DEL EMPLEADOR

Se tendrá estricto cumplimiento en las siguientes medidas:

- En la vigilancia diaria, se identificará y aislará a individuos potencialmente afectados.
- Cuando alguno de los trabajadores experimente síntomas respiratorios, fiebre o sospecha de contagio del COVID-19, se realizará aislamiento preventivo en el lugar de trabajo, para lo cual debe colocarse mascarilla, dejarlo en una zona aislada, avisar a la EPS y ARL para que establezcan los pasos a seguir. Además, se bloqueará la programación de turnos de trabajo hasta tanto no sea dado de alta por el servicio médico.
- Se realizar un proceso de monitoreo de estado de salud y temperatura del personal, antes de ingresar y antes de salir del establecimiento.
- En caso de presentarse un posible caso positivo para Covid-19 o síntomas en los trabajadores, se informará al municipio a través de correo electrónico: sivigila@monteria.gov.co.
- Cuando algún trabajador experimente síntomas respiratorios en casa, este informará al empleador para que se pueda realizar el aislamiento preventivo en casa. El trabajador también informará a la EPS en las líneas de atención que esta disponga.

cc 78708 8244

REGISTRO MONITOREO ESTADO DE SALUD

Nombre del Colaborador:	
Cédula de ciudadanía:	

	Fecha		Fecha		Fecha		Fecha		Fecha		Fecha		Fecha		
¿Presenta estos síntomas?	**Si**	**No**	**Si**	**No**	**Si**	**No**	**Si**	**No**	**Si**	**No**	**Si**	**No**	**Si**	**No**	**Responsable**
Pérdida de olfato o Gusto															
Síntomas Relacionados Con Gripa															
Tos Seca															
Malestar General															
Dificultad para Respirar															
Dolor de Garganta															
Ha tenido algun tipo de contacto con personas diagnosticas o sospechosas de Covid-19.															
Temperatura Inicial															
Temperatura Final															

Se negará el ingreso a empleados con temperatura mayor o igual a 38°C. Si presenta alguno de estos síntomas, comuniquese con la EPS

NOMBRE DEL EMPLEADO: _____

CEDULA DE CIUDADANIA: _____

REGISTRO DE LAVADO DE MANOS							
FECHA (dd/mm/aa)	HORA	HORA	HORA	HORA	HORA	HORA	FIRMA

Nota: Asegúrese de lavar sus manos de acuerdo al procedimiento de la OMS, anotar la hora que realiza su lavado de manos diariamente firma.



MARCAS DE ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA CAFETERIA SENA PORVENIR

ALIMENTOS	MARCAS	AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN
CAFÉ	CORDOBA	NSA-002633-2017
HARINA DE TRIGO	CONDOR	RSIAK14M01194
AZUCAR	RIOPAILA	NSA-0008606-2020
PASTA TORNILLO	COMARRICO	PSA-001532-2018
AZÚCAR	LA CABAÑA	NSA-0011396-2021
SALSA TOMATE	POMPEYA	RSIAA17M14393
LENTEJA	EUROMAX	NSA- 005425-2018
HARINA DE MAIZ BLANCO	PAN	PSA-0001901-2019
SAL	YODISAL	RSA-0010078-2020
SALSA PARA CARNE	BARY	RSA-0009926-2020
GALLETA SALTIN	SALTIN NOEL	NSA-002253-2016
DON SABOR	DIMERSA	NSA-0008738-2020
PASTAS	COMARRICO	PSA-001532-2018
ACEITE	SONELO ACEITE VEGETAL	PSA-0003174-2021
LECHE	LECHE SEMIDESCREMADALA CUESTA	RSAA02I66715
PASTAS CONCHAS	PASTAS LA CORDOBESA	RSAC20I114

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20123847	Nombre producto	**CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO**				
Registro Sanitario	NSA-002633-2017	Vencimiento	2027/04/05	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8120064923						
Marcas	CAFÉ CÓRDOBA						

Datos de Interes

Tratamiento	TOOTION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
20g,50g,125g,250g,500g y 2500g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	TOSTADORA DE CAFE CORDOBA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	CARRERA 14 Nº 50-05	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
FABRICANTE	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	79609	Nombre producto	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA				
Registro Sanitario	RSIAK14M01194	Vencimiento	2024/09/12	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	CANDOR, LOLITA, QUICKSY, LA OZ , FRESCAMPO, DOÑA HARINA, MEDALLA DE ORO., DON GIRALDO						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
500 GRAMOS
5 Kg, 10 Kg, 12.5 Kg, 25 Kg, 50 Kg, 500 Kg
1000g
rango de peso desde 500 g hasta 50kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA S.A.S	Carrera 43 N° 3 - 65	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A. - PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINO 3 CASTILLOS	BOSQUE AVENIDA PEDRO VELEZ NO 20-65	COLOMBIA	BOLIVAR	CARTAGENA	
FABRICANTE	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA S.A TRES CASTILLO S.A	Carrera 43 No. 3-65	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA S.A. TRES CASTILLOS S.A. PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINO 3 CASTILLOS	Bosque Avenida Pedro No. 20- 65	COLOMBIA	BOLIVAR	CARTAGENA	

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179904	Nombre producto	**AZUCAR CRUDO, (AZUCAR CRUDA), AZUCAR MORENA, (AZUCAR MORENO), AZUCAR BLANCO DIRECTO, (AZUCAR BLANCA DIRECTA) AZUCAR REFINADO (AZUCAR REFINADA), AZUCAR BLANCO ESPECIAL (AZUCAR BLANCA ESPECIAL), AZUCAR BLANCO (AZUCAR BLANCA), AZUCAR MICROPULVERIZADA (AZUCAR MICROPULVERIZADO), AZUCAR RUBIA, AZUCAR PULVERIZADA (AZUCAR PULVERIZADO), AZUCAR SUPREMA. NOMBRE FANTASÍA: BROWN CANE AZÚCAR, REFINED SUGAR, WHITE SUGAR**					
Registro Sanitario	NSA-0008606-2020	Vencimiento	2030/05/20	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,9000874144						
Marcas	RIOPAILA CASTILLA, RIOPAILA SUPREMA, RIOPAILA, CASTILLA, RIOMIX, ÉXITO, FRUCAMPO, GASTRONORM, FAVIRIA, ASEOLIN, COOSIO, CAMPOSANTO METROPOLITANO, CARREFOUR,, CARULLA, CASA IMPIA, JUAN VALDEZ, LA 14, LA ERMITA, OLIVOS, MERKAWEB, O, OLIMPICA, MCDONALD'S, OFIXPRES, SERVIFACIL, SODEXHO, 1(ENCERRADO EN UN CIRCULO - MARCA CARREFOUR), NACIONAL DE CHOCOLATES, ALCA, ALKOSTO, AVIANCA, BPI INTERNATIONAL, CAFAM, COLSUBSIDIO, EKONO, EULEN, SUPERCOFFEE., ANDRÉS CARNE DE RES, BLANQUITA, MORENAZA, ANDRESÒ, MÁXIMA., STAR WHITE, B&M, DEMERA GOLD, STARBUCKS Y LESAFFRE; DEMERO						

Datos de Interes

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1400 Kg, 1300 Kg, 1250 kg, 1075 Kg, 1000 Kg, 600 Kg, 500 Kg, 200 Kg, 50 Kg, 37.5 Kg, 35 Kg, 30 Kg, 27.5 Kg, 25 Kg, 22.7 kg, 12.5 Kg, 12 Kg, 11.35 Kg, 10 Kg,
9.75 Kg, 5.5 Kg, 5 Kg, 4 Kg, 3 kg, 2.75 Kg, 2.5 Kg, 2 Kg, 1.5 kg, 1 Kg, 0.5 Kg, 0.454 Kg, 3000 g, 1500g, 975g, 500g, 454g, 250g, 5g, 2.5g, 1 libra(500g), 1 libra americana(454g), 1 lb americana(454g), 50lb (25000g), 50 libras(25000g),
50 libras americanas(22700g),
Kg : Desde 0.454 hasta 1400. G: Desde 1 hasta 3000. Lb: Desde 1 hasta 50. Libra americana: Desde 1 hasta 50 libras

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	RIOPIALA CASTILLA S.A.	PLANTA RIOPAILA KM. 1 VIA LA PAILA - ZARSAL-VALLE - COLOMBIA.	COLOMBIA	VALLE	CALI	karlmutter@cms-ra.com
FABRICANTE	RIOPAILA CASTILLA S.A.	PLANTA CASTILLA. DOMICILIO Km. 30 VIA CALI - FLORIDA -PRADERA- VALLE / COLOMBIA.	COLOMBIA	VALLE	CALI	karl.mutter@cms-ra.com
FABRICANTE	RIOPAILA CASTILLA S.A.	carrera 1 # 24-56	COLOMBIA	VALLE	CALI	karl.mutter@cms-ra.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	RIOPAILA CASTILLA S.A.	CARRERA 1 No. 24 - 56	COLOMBIA	VALLE	CALI	

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20146959	Nombre producto	**PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI, TAGLIATELLE, TAGLIATELLE NIDI, VERMICELLI, MACARRÓN, MACARRONES, MACARRÓN LARGO, BUCATINI, TALLARÍN, LINGUINE, CAPELLINI, NIDOS, FETTUCCINE. PASTA MEDIA: FIDEOS, FIDEO, CONCHAS, CONCHA, CONCHAS JUMBO, CANUTILLOS, LASAGNA, GUARGÜERONES, CANELONES, SHELLS, CANELONES JUMBO, JUMBO SHELLS, CONCHIGLIONI, CANNELLONI. PASTA CORTA:LETRA, LETRAS, ARGOLLITA, ARGOLLITAS, ARGOLLITAS/ OJO DE PERDIZ, CABELLO DE ÁNGEL, CORBATAS, CORBATA, CORBATINES, CONCHITA, CONCHITAS, ESTRELLAS, ESTRELLITAS, LIMONES, CODO, CODOS, CODITO, CODITOS, CARACOL, CARACOLITOS, CARACOLES,RIGATONI, LAZO, TORNILLO, TORNILLOS, SPIRALES, FARFALLE, ESPIRAL, PENNERIGATE, PLUMA, PLUMAS,FUSILLI, LETRITAS, MACARRÓN CORTO,MACARRÓN GRUESO, DIVERTIDAS, ZOOLÓGICO, LETRIKAS, SPORT, FIGURITAS, ARROCITOS DE PASTA, PASTA EN FORMA DE ARROZ, ORZO, GRANITOS DE PASTA, ELBOWS, SURTIDA (MIX DE DOS O MÁS VARIEDADES MENCIONADAS ANTERIORMENTE) PASTA CORTA: FIDEO PRECORTADO Y PASTA CORTA: FIDEO DE LETRAS**		
Registro Sanitario	PSA-001532-2018	Vencimiento	2025/07/17	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8305117950						
Marcas	COMARRICO, MONTICELLO, DORIA, DORIA MULTICOLORE, PICOLINO, OLIMPICA , VIVERO, ROMANESA, COMARRICO HUEVO, DORIA KIDS, DORIA HUEVO, DORIA VERDURAS, DORIA, PRIMAVERA, SUPERHUEVO DORIA, LA ROMANESA, BUENA MESA						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
de 10g a 1.000.000 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PASTAS COMARRICO SAS - PASCORI SAS	CALLE 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S (PROALDO SAS)	KM 5.6 TRONCAL DE OCCIDENTE	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PASTAS COMARRICO S.A.S SIGLA: PASCORI S.A.S.	CL 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	

[Imprimir] [<< Atras]

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20079964	Nombre producto	**PASTAS ALIMENTICIAS VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGUETTI, MACARRÓN LARGO, TALLARÍN. PASTA MEDIA: FIDEOS, CONCHAS. PASTA CORTA: CARACOL, CORBATAS, MACARRÓN GRUESO, MACARRÓN CORTO, TORNILLOS, ARROCITOS DE PASTA**				
Registro Sanitario	RSAC20I114	Vencimiento	2024/09/10	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8120064923						
Marcas	PASTAS LA CORDOBESA						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
90,120,125,250,500,1000 gramos.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20210624	Nombre producto	**ACEITE VEGETAL VARIEDADES: ACEITE VEGETAL DE OLEINA DE PALMA, ACEITE VEGETAL DE SOYA, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES DE OLEINA DE PALMA Y SOYA, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES DE SOYA Y OLEINA DE PALMA, ACEITE VEGETAL DE CANOLA, ACEITE VEGETAL DE OLIVA, ACEITE VEGETAL DE GIRASOL**				
Registro Sanitario	PSA-0003174-2021	Vencimiento	2028/09/08	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9003241763						
Marcas	FRITA FRITA, SOLCARIBE, TEQUENDAMA , CARIMAR, DAD, FRESH PRESS, MEDALLA DE ORO, OLIMPICA, SONELO , MÁXIMA TE CONVIENE, CUISINE & CO,L ILA, SELECTO,CONSERVAS DE ANDALUCIA, ARO, VILLA OLIVERA, DELI, ORO SUR, NAOLI, OLIOHIT,KARI, FRESCAMPO, SABROSONI, PALMACOSTA, TROPIACEITE, ÉXITO, SURTIMAX, SUPERINTER , IMATÁ.						

Datos de Interes

Tratamiento	FILTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bidon de 20 Litros, Botellas de 250, 500, 900, 1000, 2000,2500, 2700, 2800, 3000 y 5000 Cm3

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	CI TEQUENDAMA SAS	CRA 1C #22-58. P. P. REFINERIA	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	
FABRICANTE	CARIBBEAN ECO SOAPS UIBS SAS	KM 16 VIA ALTERNA AL PUERTO RUTA DEL SOL II. ZONA FRANCA LAS AMERICAS, SANTA MARTA, MAGDALENA	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	notificaciones@c-ecosoaps.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	CARIBBEAN ECO SOAPS UIBS SAS	KM 16 VIA ALTERNA AL PUERTO RUTA DEL SOL II. ZONA FRANCA LAS AMERICAS, SANTA MARTA, MAGDALENA	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	notificaciones@c-ecosoaps.com

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20149761	Nombre producto	**ARROZ BLANCO. ARROZ CARGO O INTEGRAL. ARROZ PARBOLIZADO. ARROZ AROMATICO (BASMATI, JAZMIN)**				
Registro Sanitario	NSA-005425-2018	Vencimiento	2028/09/06	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8901068144						
Marcas	TAILANDES. SABROSON. MIARROZ. SUPERSPECIAL. EXCELSO, MEDALLA DE ORO. O ROJO. O AZUL. DOÑA ROSA. MARY, ARROZ BLANCO OLIMPICA						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
250g- 454g - 500g- 1 Kg - 3 Kg- 5 Kg- 10 Kg- 12.5K - 23Kg- 25 Kg- 45Kg - 50 Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	GRANOS Y CEREALES DE COLOMBIA S.A.	KM 11 VIA AGUAZUL YOPAL VEREDA GUAFILLA - LA GUAFILLA	COLOMBIA	CASANARE	YOPAL	
FABRICANTE	GRANOS Y CEREALES DE COLOMBIA S.A.	CALLE 18 CARRETERA A SOLEDAD	COLOMBIA	ATLANTICO	SOLEDAD	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	GRANOS Y CEREALES DE COLOMBIA S.A.	CALLE 18 CARRETERA A SOLEDAD	COLOMBIA	ATLANTICO	SOLEDAD	

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19942056	Nombre producto	**LEGUMINOSAS SECAS Y TOSTADAS LISTAS PARA EL CONSUMO VARIEDADES: 1. FRIJOL. 2. GARBANZO. 3. HABA. 4. SOYA. 5. LENTEJAS. 6. ARVEJAS. 7. POROTOS. 8. HABICHUELAS.**				
Registro Sanitario	RSAA08I15603	Vencimiento	2024/01/08	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,39971						
Marcas	VIDASOY, GULACHOS, FUNAT, CREPES Y WAFLES, EUROMAX						

Datos de Interes

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
50, 100, 500, 1000 gr
Bolsa por: 50, 100, 150, 200, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 550, 600, 650, 700, 750, 800, 850, 900, 950, 1000, 1250, 1500 g
1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750, 4000, 4250, 4500, 4750, 5000 g
Envase por: 50, 100, 150, 200, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 550, 600, 650, 700, 750, 800, 850, 900, 950, 1000, 1250, 1500 g
1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750, 4000, 4250, 4500, 4750, 5000 gr

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	RICOTTON, ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE MARTA DEL SOCORRO TABARES JARAMILLO	CRA. 50 Nº 52A-26	COLOMBIA	ANTIOQUIA	RIONEGRO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	MARTA DEL SOCORRO TABARES JARAMILLO	CALLE 42 Nº 81A 63	COLOMBIA	ANTIOQUIA	RIONEGRO	cidasoy@une.net.co

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20214180	Nombre producto	**AZÚCAR BLANCO ESPECIAL, AZÚCAR BLANCO, AZÚCAR CRUDO, AZUCAR ORGANICO, AZUCAR REFINADO.**				
Registro Sanitario	NSA-0011396-2021	Vencimiento	2031/10/25	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8915011334						
Marcas	LA CABAÑA, INGENIO LA CABAÑA, MYC, ARO, LA ECONOMICA., M&C						

Datos de Interes

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1 Tonelada, 50 kg, 25 kg, 0,5 kg, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 5g. 1 Tonelada, 50 kg, 25 kg, 22,68 kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	INGENIO LA CABAÑA S.A.	GUACHENE VIA PUERTO TEJADA.	COLOMBIA	CAUCA	PUERTO TEJADA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INGENIO LA CABAÑA S.A.	GUACHENE VIA PUERTO TEJADA.	COLOMBIA	CAUCA	PUERTO TEJADA	

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	10406	Nombre producto	**SALSA PARA RESTAURANTES Y/O SALSA CON TOMATE, SALSA MARINERA.**				
Registro Sanitario	RSIAA17M14393	Vencimiento	2023/12/06	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	BARY, EL FORTÍN, CARULLA, MESSINA, VALLARTA, SUPER INTER, EKONO, VIVERO, JUANITA, LA CALI, RICODELI, LAS LAJAS, ÉXITO, LEADER PRICE,PARA AHORRAR, LA ECONÓMICA,, MARCA BLANCA, LETRA "S", ATRAVESADA POR UNA FLECHA, POMPEYA, TORRE BLANCA,, MERCAMIO, EL MAS BARATO, SUPERMEGA, DEL TROPICO, NUTRIUM.						

Datos de Interes

Tratamiento	PASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Envase en vidrio y/o PET: 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 240, 250, 260, 270, 280, 290, 300 g
310, 320, 330, 340, 350, 360, 370, 380, 390, 400, 410, 420, 430, 440, 450, 460, 470, 480, 490, 500, 510, 520, 530, 540, 550 g
560, 570, 580, 590, 600, 1000, 1100, 1120, 1150, 3800, 3400, 4100, 4170, 4200, 4230, 4300, 4400, 4500 g
Envase DoyPack: 90, 100, 180, 200, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 600, 700, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400 g
Bolsa flexible (PET-PEBD): 8, 10, 50, 90, 100, 200, 400, 500, 1000, 1100, 1200, 1250, 4000, 4500, 5000, 5500 g
Cuñete plastico: 15, 20, 21, 22, 25 Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S	CENTRO LOGISTICO TESORITO BODEGA 12 Y 13 KM 14 VIA LA MAGDALENA, MANIZALES (CALDAS)	COLOMBIA	CALDAS	MANIZALES	
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S	KM. 16, AUTOPISTA NORTE - PARQUE INDUSTRIAL QBOX BODEGA 47	COLOMBIA	ANTIOQUIA	COPACABANA	
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44-77	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	NUTRIUM S.A.S	CL 52 47 42 ED COLTEJER	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20092032	Nombre producto	**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA DESCREMADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA DESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA ENTERA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA ENTERA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA SEMIDESCREMADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3, LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIOTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIOTICA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, DESLACTOSADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, DESLACTOSADA.**		
Registro Sanitario	RSAA02I66715	Vencimiento	2025/05/13	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8909044786						
Marcas	COLANTA®, MONTEFRÍO®, FUNCIONA®, DIGESTY®., LEADER PRICE, ÉXITO, CARULLA, DE LA CUESTA, EURO MAX, DISCOLACTEOS, PROLINCO, GOTA BLANCA, COOLESAR, SLIGHT®, LATTI, MAXI 7						

Datos de Interes

Tratamiento	ULTRAPASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
(1500, 1400, 1300, 1200, 1150, 1100, 1050, 1000, 950, 900, 800, 700, 600, 500, 220, 200, 150, 100) ml.
Paquete 900 ml x 6 unidades, paquete 950 ml x 6 unidades, paquete 1000 ml x 6 unidades y 1000 ml x 2 paquetes x 6 unidades,
paquete 1100 ml x 6 unidades, paquete 1050 ml x 6 unidades, paquete 1300 ml x 5 unidades, 1300 ml x 6 unidades.
1500 ml, 1400 ml, 1300 ml, 1200 ml, 1150 ml, 1100 ml, 1050 ml, 1000 ml, 950 ml, 900 ml, 800 ml, 700 ml, 600 ml, 500 ml, 250 ml, 220 ml, 200 ml, 150 ml y 125 ml;
Paquete: 900 ml x 6 unidades, 1300 ml x 5 unidades, 1300 ml x 6 unidades; Caja corrugada: 200 ml x 24 und, 200 ml x 60 und, 500 ml x 24 und, 900 ml x 12 und, 900 ml x 2 paquetes x 6 und, 1000 ml x 2 paquetes x 6 und, 1000 ml x 12 und, 1050 ml x 12 und, 1050 x 2 paquetes x 6 und, 1100
ml x 12 und, 110º ml x 2 paquetes x 6 und, 1300 ml x 10 und, 1300 ml x 12 und, 1300 ml x 2 paquetes x 5 und y 1300 ml x 2 paquetes x 6 und. Para todos los tipos de empaques: Volumen variable con variaciones desde 5 ml hasta 5l en incrementos de 1 ml; Multiempaques: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible y/o caja de cartón corrugado), puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades.
1100 ml x 2 paquetes x 6 und,
six pack (6 unidades de 1100 ml c/u),

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA. COLANTA.	CARRERA 9 NO 11-02.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA - COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO - PLANTA PROCESADORA VALLEDUPAR	CALLE 44 # 21 - 140	COLOMBIA	CESAR	VALLEDUPAR	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA -	Carrera 9 No. 11 - 02	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	

	COLANTA					
FABRICANTE	EL ZARZAL S.A / LACTEOS EL ZARZAL	Carrera 65 # 74 - 75 Loc 142	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MARINILLA	
FABRICANTE	EL ZARZAL S.A / QUESERA EL ZARZAL	Llano de ovejas zona rural	COLOMBIA	ANTIOQUIA	BELLO	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA - PLANETA RICA	Carrera 7 CARRETERA TRONCAL VIA MEDELLIN # 3 47	COLOMBIA	CORDOBA	PLANETA RICA	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.com

Imprimir << Atras

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20180441	Nombre producto	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO				
Registro Sanitario	RSA-0010078-2020	Vencimiento	2025/06/12	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8390002611						
Marcas	D, YODISAL, ANGIE, FAMISAL						

Datos de Interes

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
SACOS DESDE 20 KILOS HASTA 50 KILOS, BOLSAS DESDE 5 GRAMOS HASTA 2000 GRAMOS, SALEROS DESDE 100 GRAMOS HASTA 500 GRAMOS

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	SOCIEDAD MOLINO DISALMAR Y COMPAÑÍA LIMITADA	CALLE 16 NO. 35A - 153	COLOMBIA	LA GUAJIRA	MAICAO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SOCIEDAD MOLINO DISALMAR Y COMPAÑÍA LIMITADA	CALLE 16 NO. 35A - 153	COLOMBIA	LA GUAJIRA	MAICAO	

Imprimir << Atras

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179585	Nombre producto	SALSA PARA CARNES VARIEDADES: SALSA BBQ, SALSA BBQ LÍNEA ECONÓMICA, SALSA BBQ HOT,SALSA PARA CARNES, SALSA BBQ DULCE O SALSA HONEY BBQ				
Registro Sanitario	RSA-0009926-2020	Vencimiento	2025/05/11	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8000908905						
Marcas	BARY, POMPEYA, JUANITA, EL FORTÍN, CARULLA, ÉXITO, EKONO, MESINA, VALLARTA, SUPER INTER, TORRE BLANCA, LACALI, ABURRÁ, COLSUBSIDIO, COORATIENDAS, SUPERMEGA, COMFANDI, SUPERORIENTE, CARREFOUR, LAS LAJAS, RICO DELI, SUPER PRECIO, LA ECONÓMICA, PARA AHORRAR, MERCAMÍO, AMBIENTE GOURMET, BASSI, DEL TRÓPICO, RAPIMERCAR, DEL PERRERO, FRESCAMPO., NUTRIUM						

Datos de Interes

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 8 hasta 6000 gramos.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S	KM. 16, AUTOPISTA NORTE - PARQUE INDUSTRIAL QBOX BODEGA 47 COPACABANA (ANTIOQUIA) / COLOMBIA.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44-77	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	NUTRIUM S.A.S	CL 52 47 42 ED COLTEJER	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	

Imprimir << Atras

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20120160	Nombre producto	GALLETAS (CRACKERS), GALLETAS (CRACKERS TRITURADAS), GALLETAS (CRACKERS SURTIDAS), GALLETAS (SALADAS SURTIDAS) GALLETAS FIT, NOMBRE DE FANTASÍA:ALKOSTO, DUX CIRCULAR, DUX RECTANGULAR, QUESO PIMIENTA OCTOGONAL, PANITOS.				
Registro Sanitario	NSA-002253-2016	Vencimiento	2026/12/27	Modalidad	FABRICAR, EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8110149949						
Marcas	SALTIN NOEL, NOEL, DUX, SUN VALLEY, LA RIOJA., DUCALES, POZUELO, FAMILIA POZUELO						

Datos de Interes

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 10 g a 1500 g. 15 Kg, 20 Kg, y 25 Kg, de 5 Kg a 50 Kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	LITOEMPAQUES S.A.S.	Calle 2 No. 50-383	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
EMPACADOR	COMPAÑÍA DE GALLETAS NOEL S.A.S.	Carrera 52 No. 2 - 38.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
EMPACADOR	LITOEMPAQUES S.A.S.	CALLE 2 NRO. 50-383	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
EMPACADOR	SOLUCIONES LOGISTICAS Y EMPAQUES S.A.S. LOGYPACK S.A.S.	CALLE 2 No. 50 - 475.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
FABRICANTE	COMPAÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S	CARRERA 52 No. 2-38 AVENIDA GUAYABAL	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	asanchez@noel.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMPAÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S	CARRERA 52 No. 2-38 AVENIDA GUAYABAL	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	asanchez@noel.com

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20180728	Nombre producto	**MEZCLA EN POLVO PARA SAZONAR VARIEDADES: VERDURAS, POLLO Y CARNES**				
Registro Sanitario	NSA-0008738-2020	Vencimiento	2030/06/24	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,8230025321						
Marcas	DON SABOR, DIMERSA DON SUPER SAZONADOR,, DIMERSA DON, DON ALIÑO, DON TRIALIÑO, TRIALIÑO, BUEN SABOR, BUEN SABOR BUENSA, PURO SABOR, CALDY, DON SASON, DOYSAZON.						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
desde 2,5g hasta 4000g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	DIMERSA DON SAS	CALLE 38 N 10 - 123	COLOMBIA	SUCRE	SINCELEJO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	DIMERSA DON SAS	CALLE 38 N 10 - 123	COLOMBIA	SUCRE	SINCELEJO	

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20146959	Nombre producto	**PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI, TAGLIATELLE, TAGLIATELLE NIDI, VERMICELLI, MACARRÓN, MACARRONES, MACARRÓN LARGO, BUCATINI, TALLARÍN, LINGUINE, CAPELLINI, NIDOS, FETTUCCINE. PASTA MEDIA: FIDEOS, FIDEO, CONCHAS, CONCHA, CONCHAS JUMBO, CANUTILLOS, LASAGNA, GUARGÜERONES, CANELONES, SHELLS, CANELONES JUMBO, JUMBO SHELLS, CONCHIGLIONI, CANNELLONI. PASTA CORTA:LETRA, LETRAS, ARGOLLITA, ARGOLLITAS, ARGOLLITAS/ OJO DE PERDIZ, CABELLO DE ÁNGEL, CORBATAS, CORBATA, CORBATINES, CONCHITA, CONCHITAS, ESTRELLAS, ESTRELLITAS, LIMONES, CODO, CODOS, CODITO, CODITOS, CARACOL, CARACOLITOS, CARACOLES,RIGATONI, LAZO, TORNILLO, TORNILLOS, SPIRALES, FARFALLE, ESPIRAL, PENNERIGATE, PLUMA, PLUMAS,FUSILLI, LETRITAS, MACARRÓN CORTO,MACARRÓN GRUESO, DIVERTIDAS, ZOOLÓGICO, LETRIKAS, SPORT, FIGURITAS, ARROCITOS DE PASTA, PASTA EN FORMA DE ARROZ, ORZO, GRANITOS DE PASTA, ELBOWS, SURTIDA (MIX DE DOS O MÁS VARIEDADES MENCIONADAS ANTERIORMENTE) PASTA CORTA: FIDEO PRECORTADO Y PASTA CORTA: FIDEO DE LETRAS**		
Registro Sanitario	PSA-001532-2018	Vencimiento	2025/07/17	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8305117950						
Marcas	COMARRICO, MONTICELLO, DORIA, DORIA MULTICOLORE, PICOLINO, OLIMPICA , VIVERO, ROMANESA, COMARRICO HUEVO, DORIA KIDS, DORIA HUEVO, DORIA VERDURAS, DORIA, PRIMAVERA, SUPERHUEVO DORIA, LA ROMANESA, BUENA MESA						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
de 10g a 1.000.000 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PASTAS COMARRICO SAS - PASCORI SAS	CALLE 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S (PROALDO SAS)	KM 5.6 TRONCAL DE OCCIDENTE	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PASTAS COMARRICO S.A.S SIGLA: PASCORI S.A.S.	CL 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	

[Imprimir] [<< Atras]

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20159851	Nombre producto	**VARIEDAD 1: HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA VARIEDAD 2: HARINA DE MAIZ AMARILLO PRECOCIDA. VARIEDAD 3: HARINA DE MAÍZ BLANCO PARA AREPAS PAISAS. VARIEDAD 4: HARINA DE MAIZ AMARILLO PARA AREPAS PAISAS. VARIEDAD 5: HARINA DE MAIZ BLANCO REFINADA PRECOCIDA. VARIEDAD 6: HARINA DE MAIZ AMARILLO REFINADA PRECOCIDA. VARIEDAD 7: HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA. VARIEDAD 8: HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA. VARIEDAD 9: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO TIPO ARRIERO. VARIEDAD 10: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO TIPO ARRIERO**				
Registro Sanitario	PSA-0001901-2019	Vencimiento	2026/04/01	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,830006735						
Marcas	PROMASA, AREPARINA, PAN						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 5g a 1500g y de 1kg a 35kg
Para presentaciones de 5 g a 1500 g y de 1 kg hasta 2 kg: 1. El producto es empacado según presentaciones comerciales en laminado de polipropileno biorentado con polietileno coextruido en formato tipo ladrillo, son selladas térmicamente y empacadas en bolsa multiple de polietileno o termoencogible. 2. El producto es empacado según presentaciones comerciales en laminado de Polipropileno biorientaso y polipropileno cast en formato tipo ladrillo, son selladas térmicamente y empacadas en bolsa multiple de polietileno o termoencogible.
Para presentaciones de 2 kg a 35 kg: Saco de polipropileno + bolsa polietileno, tipo almohada.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA SAS	Carrera 9A No 99 - 02, oficina 501 del edificio Citibank P.H	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	adriana.madrid@empresas-polar.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA SAS	Carrera 9A No 99 - 02, oficina 501 del edificio Citibank P.H	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	adriana.madrid@empresas-polar.com

Imprimir << Atras

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 016 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 12/ABRIL/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: DIDIER ARGEL PEÑA		
C.C. N°: 1133796960	**EDAD:** 34 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

1. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

2. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: +
   Almidones: ++
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martinez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Monteria
bioanalitico@hotmail.com

N° 017 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 12/ABRIL/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: MARTIN ELIAS UBARNE GONZALEZ		
C.C. N°: 1003305082	**EDAD:** 22 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Pardo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: ++
   Almidones: ++
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martinez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 018 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 12/ABRIL/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: YOELIS DEL CARMEN LUNA POLO		
C.C. N°: 1067289007	**EDAD:** 30 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Pastosa

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: ++
   Fibras vegetales: +
   Almidones: ++
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martinez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Monteria
bioanalitico@hotmail.com

N° 019 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 12/ABRIL/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS		
C.C. N°: 1067909241	**EDAD:** 31 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: ++
   Fibras vegetales: ++
   Almidones: +
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martinez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Monteria
bioanalitico@hotmail.com

N° 020 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 12/ABRIL/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: CARLOS YANES MORALES		
C.C. N°: 10930957	**EDAD:** 46 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Pardo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: ++
   Almidones: +
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martinez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Monteria
bioanalitico@hotmail.com

N° 021 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 12/ABRIL/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: LEONARDO DANIEL TEHERAN AVILEZ		
C.C. N°: 1067845481	**EDAD:** 38 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

1. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

2. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: +
   Almidones: ++
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martinez Movilla
Bacteriologa
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Monteria
bioanalitico@hotmail.com

N° 022 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 12/ABRIL/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: LORE LEY BORJA ORTIZ		
C.C. N°: 1235255035	**EDAD:** 39 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Pardo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: ++
   Almidones: ++
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martinez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

IDENTIFICACION SOLICITANTE:
CLIENTE: ASADOS MONTERIA **DIRECCIÓN:** KM 47 Corregimiento Santa Isabel
TELEFONO. **3102154225** **MUNICIPIO**: **Montería** **DEPTO**. **:** Córdoba

Fecha y Hora de Recepción: 2023/04/11 09:30
Fecha de Toma : 2023 /04/11
Fecha de análisis: 2023 /04/11
Responsable de la toma de la muestra: Solicitante del servicio

IDENTIFICACION ALIMENTOS EN ESTUDIO:

Nº Muestra	TIPO DE ALIMENTO	CONTENIDO	TEMPERATURA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		
				COLOR	OLOR	ASPECTO
1	PECHUGA ASADA	105 g	60°C	Característico	Propio	Blando

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS

PARAMETROS INVIMA	MUESTRA	TECNICA/METODO	VALORES PERMISIBLES
RECUENTO DE MESOFILOS/ g	MENOR DE 10	Siembra en Placa/ ICMSF 2ª Edición	300000 UFC/ g
NMP RTO DE COLIFORMES TOTALES/ g	MENOR DE 3	ICMSF Vol.1:método 1,132-134. Ed 2,2000	120-1100 BACT./ g
NMP RTO DE COLIFORMES FECALES/ g	MENOR DE 3	ICMSF Vol.1 método 1,138, Ed 2,2000	MENOR DE 3 BACT./ g
RTO DE ESTAF. COAG. POSITIVA/ g	MENOR DE 100	Siembra en Placa NTC4779:2007	MENOR DE 100 UFC/ g
RTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR/ g	MENOR DE 10	Siembra en placa NTC4834:2000	100-1000 UFC/ g
DETERMINACION DE SALMONELLA SP / g	AUSENTE	ISO 6579 – 1:2017	AUSENTE EN 25 / g

Nota: Estos resultados son válidos para la muestra analizada.

FECHA DE RESULTADOS: 2023/04/24

Analistas: _____
Bact. Petrona López R.
Reg. Prof. N°015 SSC

Nota : estos resultados son de exclusiva propiedad del Solicitante y CECAL LTDA. por lo tanto su reproducción total o parcial es prohibida y sólo es posible por autorización expresa de las partes contratantes o por orden judicial.

CODIGO DIC 30-22-1

***** FIN DEL INFORME*****

IDENTIFICACION SOLICITANTE:
CLIENTE: ASADOS MONTERIA **DIRECCIÓN:** KM 47 Corregimiento Santa Isabel
TELEFONO. **3102154225** **MUNICIPIO**: **Montería** **DEPTO**. *:* Córdoba

Fecha y Hora de Recepción: 2023/04/11 09:30
Fecha de Toma : 2023 /04/11
Fecha de análisis: 2023 /04/11
Responsable de la toma de la muestra: Solicitante del servicio

IDENTIFICACION ALIMENTOS EN ESTUDIO:

Nº Muestra	TIPO DE ALIMENTO	CONTENIDO	TEMPERATURA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		
				COLOR	OLOR	ASPECTO
2	ENSALADA COCIDA	250 g	60°C	Característico	Propio	Blando

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS

PARAMETROS	MUESTRA	TECNICA/METODO	VALORES PERMISIBLES
RECUENTO DE MESOFILOS/ g	MENOR DE 10	Siembra en Placa/ ICMSF 2ª Edición	100000 UFC/ g
NMP COLIFORMES TOTALES / g	MENOR DE 3	ICMSF Vol.1:método 1,132-134. Ed 2,2000	MENOR DE 3 BACT./ g
NMP COLIFORMES FECALES / g	MENOR DE 3	ICMSF Vol.1 método 1,138, Ed 2,2000	MENOR DE 3 BACT./ g
RTO DE ESTAF. COAG. POSITIVA/ g	MENOR DE 100	Siembra en Placa NTC4779:2007	MENOR DE 100 UFC/ g
RTO BACILUS CEREUS/ g	MENOR DE 100	Siembra en placa ICMSF Vol.1:285-286, Ed 2,2000	MENOR DE 100 UFC/ g
DETERMINACION DE SALMONELLA SP / g	AUSENTE	ISO 6579 – 1:2017	AUSENTE EN 25 / g

Nota: Estos resultados son válidos para la muestra analizada.

FECHA DE RESULTADOS: 2023/04/24

Analistas: _____
Bact. Petrona López R.
Reg. Prof. N°015 SSC

Nota: estos resultados son de exclusiva propiedad del Solicitante y CECAL LTDA. Por lo tanto su reproducción total o parcial es prohibida y sólo es posible por autorización expresa de las partes contratantes o por orden judicial.

CODIGO DIC 30-22-2

***** FIN DEL INFORME*****

IDENTIFICACION SOLICITANTE:
CLIENTE: ASADOS MONTERIA **DIRECCIÓN:** KM 47 Corregimiento Santa Isabel
TELEFONO. **3102154225** **MUNICIPIO**: **Montería** **DEPTO**. **:** Córdoba

Fecha y Hora de Recepción: 2023/04/11 09:30
Fecha de Toma : 2023 /04/11
Fecha de análisis: 2023 /04/11
Responsable de la toma de la muestra: Solicitante del servicio

IDENTIFICACION DE MUESTRAS Y RESULTADOS MICROBIOLOGICOS

ELEMENTO EVALUADO	LUGAR TOMA DE MUESTRA	PRUEBA REALIZADA /METODO DE REFERENCIA	RESULTADO
MESON DE PREPARACION # 1	COCINA	METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE COLIFORMES O Escherichia Coli ó AMBOS AOAC Oficial Method 2018.13 Edición 21/2019	Coliformes Totales: Ausente
			E. coli: Ausente

Fecha de Resultados: 2023/04/24

Nota: Estos resultados son válidos para la muestra analizada.

Analistas: _____
Bact. Petrona López R.
Reg. Prof. N°015 SSC

Nota: Estos resultados son de exclusiva propiedad del solicitante. y CECAL LTDA., por lo tanto, su total o parcial reproducción está totalmente prohibida y sólo se hará por autorización expresa de las empresas contratantes o por orden judicial.

CÓDIGO DIC 30-22-3

***** FIN DEL INFORME*****

MATERIALES DE TRANSPORTE.

El transporte de los alimentos y materias primas se realiza en condiciones que impidan la contaminación y/o proliferación de microorganismos e impidan contaminación del alimento.

Los medios de transporte que se han dispuesto poseen materiales faciliten limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer alimentos sobre piso del vehículo. Y no se permite transporte conjunto de alimentos de diferente riesgo, a no ser que estén envasados y se evite contaminación cruzada.

Los vehículos dispuestos para el transporte llevarán en el exterior la leyenda: Transporte de alimentos. Además, se garantiza que no son usados para transportar otro tipo de materiales, principalmente sustancias peligrosas que puedan luego contaminar los alimentos y materias primas.

ASADOSMONTERIA, previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, verifica:

- 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 con Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto.

Atentamente

Julio cesar care Gaviria
Representante legal

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

TRANSPORTE DE ALIMENTOS ASADOS MONTERIA SEDE EL PORVENIR SENA



Resolución 2674 de 2013: ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Transporte, distribución y comercialización. **Transporte.** Excluya la contaminación y/o proliferación de microorganismos e impidan contaminación del alimento. Garantizar temperaturas de refrigeración de 4 +/- 2ºC ó congelación -18 C, según caso. Medios de transporte que faciliten limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer alimentos sobre piso del vehículo. Se permite transporte conjunto de alimentos de diferente riesgo, siempre que estén envasados y se evite contaminación cruzada. Vehículos deben llevar en el exterior la leyenda: Transporte de alimentos.

El transporte de alimentos es el proceso de trasladar los alimentos a los destinos deseados desde el productor de alimentos hasta sus consumidores. Es un factor crucial para mantener la seguridad alimentaria en las empresas de fabricación de alimentos, ya que no está exenta del riesgo de contaminación de los alimentos.

ASADOSMONTERIA, cuenta con un carro transportador de alimentos bajo los requisitos de la Resolución 2674 de 2013, en el cual transporta las materias primas o alimentos que son utilizadas para el consumo de los servicios prestados en la cafetería-comedor del Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir.

A continuación, se muestran evidencias de sistema transportador de los alimentos que se han venido realizando- con Asados Montería. Para transportar las materias primas y alimentos desde Montería hasta su destino final que es el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir SENA.

Atentamente

Julio cesar care Gaviria
Representate lega

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

EVIDENCIA FOTOGRAFICAS MES DE ABRIL 2023



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

[redacted]

REGISTRO CONTROL DE TEMPERATURA DURANTE EL TRANSPORTE

MES / AÑO	Abril 2023.
PLACA VEHÍCULO	UQF 522

VERSIÓN 01

DIA	Registro Temperatura de Salida	Registro Temperatura de Recepción	Temperatura de producto	Responsable	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10	2.7°C	3.7°C	2.4°C	Jexis Alma.	Carne Molida.
11	2.5°C	17.2°C	3.8°C	Jexis A.	Pollo
12	2.6°C	17.1°C	3.4°C	Jexis A.	Chuleta Cerdo
13					
14					
15					
16					
17	2,3°C	4°C	2,4°C.	Jexis.	Hedellenas Cerdo
18	2.4°C	3,8°C	2.7°C	Jexis	Descuero
19	2,3°C	4,5°C	2,5°C	Jexis	carne.
20					
21					
22					
23					
24	2.5°C	17.5°C	4.1°C.	Jexis	pollo (Muslos)
25					
26	2,5°C	3,4°C	2,8°C	Jexis A.	Carne.
27					
28					
29					
30					
31					

Jexis Almanza.

Responsable

Powered by CamScanner

SP-1-10 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Secretaría de Salud y Seguridad Social	Invima	POMA CARPSANT TUA NEPOTES MONTERÍA

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	AAAA MM DD 2022/11/01	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

* NOMBRE DEL PROPIETARIO: POSSO ALVAREZ JHONNY SANTIAGO

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1067850670

* PLACA DEL VEHÍCULO: UQF 522 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: UQF 522

TELÉFONOS: 3135293730

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: Jhonnypossoa@gmail.com

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 16B N° 4B-68 Apt 1208

* DEPARTAMENTO: CORDOBA * MUNICIPIO: MONTERIA

* CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: _____

* MARCA: CHEVROLET * MODELO: 2023 * COLOR: BLANCO NIEBLA

* TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 4:00AM - 12:00 AM * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		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 establecimiento 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 establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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 establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

Gobierno de la GENTE
Calle 27 No. 3 - 16 / 7910723 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

SP-1-10 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	POMA CARPEANT TUA NEPOTES MONTERÍA

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO					
1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Diseño sanitario del vehículo.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	X	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de los utensilios.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	X	6.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).*	X	2	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	X	6.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	X	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Limpieza del vehículo.** *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	X	7.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de conservación del producto.** *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Paràgrafo 1 y 2.)*	X		0	C
5.2	**Empaque, rotulado y vida útil.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	5	X	0	SE EVIDENCIA ROTULADO INADECUADO DE PRODUCTO, NO LEGIBLE, BORROSA. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22.5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Gobierno de la GENTE
Calle 27 No. 3 – 16 / 7910720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Secretaria de Salud y Seguridad Social

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (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.
97.5	X	FAVORABLE	90 – 100%	
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	//
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
	//	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

//

Por parte del establecimiento:

//

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 1 del mes de NOVIEMBRE del año 2022 en la Ciudad de MONTERIA.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	//
C.C. No.		C.C. No.	
Cargo:		Cargo:	
Institución:		Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	JHONNY POSSO	Nombre:	//
C.C. No.	1067850670	C.C. No.	
Cargo:	PROPIETARIO	Cargo:	

Gobierno de la GENTE
Calle 27 No. 3 – 16 / 7910720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner