FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ
NIT 901.092.480-4
DOSQUEBRADAS PAE 2023

Dosquebradas, 10 de mayo de 2023

Señores:

Henan Ramiro Alvear Coronel
Supervisor del contrato PAE-2023
Adriana Posada Molina
Ing. de alimentos secretaria de Educación Dosquebradas

Asunto: Respuesta a observaciones del plan de alistamiento

1. La fundación sirviendo paz garantiza la reposición permanente de implementos de aseo y desinfección a las instituciones educativas, se adjunta **anexo 1** como evidencia de entrega de implementos y reposición de estos una vez la manipuladora manifiesta agotamiento de los mismos.
2. La fundación actualmente no opera con la modalidad preparado en sitio, se realiza catering y para ello se anexó el programa de residuos sólidos de la planta principal y también se envió el programa de residuos de cada institución educativa, la cual solo realiza labores de servido, en dicho programa se encuentra estipulado la ruta para residuos generados de dicha labor (servido).
3. Se le realiza ajuste al programa de plagas (**anexo 2)**, sin embargo, se evidencia que el programa sí contiene una sección donde especifica las medidas preventivas que se realizan para mitigar el riesgo de infestación, se anexan también documentación de la empresa encargada del MIP en la fundación sirviendo paz **(anexo 3)**.
4. Se anexa formato de verificación de calidad del agua **(anexo 4)**
5. Se completa el formato de asistencia de capacitación y se anexa también cronograma de capacitación para manipuladoras de punto, quienes se citarán según lo estipulado en el cronograma, por grupos en la planta para dichas capacitaciones, y la supervisora de puntos, es la encargada de reforzar dichas capacitaciones, retroalimentando todas las normas según lo

requiera además de vigilar el constante cumplimiento de las normas bpm, se anexa evidencia **(anexo 5)**

6. Se envía formatos de mantenimiento, con las especificaciones técnicas y valores de mantenimientos realizados, durante los meses ejecutados **(anexo 6)**
7. La calibración de las básculas se realizará el día viernes 12 de mayo, pendiente enviar evidencias e informe técnico de la revisión y calibración de estas
8. Se adjunta programa de proveedores y materias primas **(anexo 7),** y sus respectivos formatos: recepción de materias primas (**anexo 8)** y trazabilidad de materias primas **(anexo 9)**
   También se adjunta formato de despacho con la temperatura de productos de alto riesgo **(anexo 10)**
   Se adjuntan actas de ivc de proveedores a los que compete por ser productores **(anexo 11)**
9. Se adjuntan programas de saneamiento con sus evidencias de los puntos de servido **(anexo 12)**
10. Se envía programa de muestreo **(anexo 13)** y formato de toma de contramuestras **(anexo 14)**
11. Se adjunta nuevamente documentación de conductores **(anexo 15)**
12. se adjunta documentación de personal contratado **(anexo 16)**
13. se enviarán a las instituciones educativas los termómetros (**anexo 17)** con su respectivo formato de registro de temperaturas, se adjuntan evidencias **(anexo 18)**

_____

MARCELA BRITO

INGENIERA DE ALIMENTOS

SIRVIENDO	ACTA DE ENTREGA DE MEDICAMENTOS	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	16/02/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 4: ANDRES ECHEVERRI**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON LAVALOZA EN CREMA 500 grm			FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	BERNARDO LOPEZ	DIANA ISABEL ROMAN	2			Rosario Martinez	17/02/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA FICHAS DE SEGUIMIENTO	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	24/02/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 4: ANDRES ECHEVERRI**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	jabon netro en crema 500ml	FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	BERNARDO LOPEZ	DIANA ISABEL ROMÁN	2	Diana Isabel Román	24/02/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA FICHAS DE SEGUIMIENTO	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	27/02/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 3: FRANCISCO GIRALDO**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON LAVA LOZA 500 ML	FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	EDUARDO CORREA	JENNY CAROLINA VELÁSQUEZ OSORIO	2		27/02/2023

Jenny Velasquez O.

SIRVIENDO PAZ	ACTA FICHAS DE SEGUIMIENTO	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	28/02/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 3: FRANCISCO GIRALDO**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON LAVA LOZA 500 ML	DESINFECTANTE	FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	RENACIMIENTO	MARÍA ENYD PELÁEZ LADINO	1	1	Maria Enyd Pelaez	28/02/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA FICHAS DE SEGUIMIENTO	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

ROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
OMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	28/02/2023	
IRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
ARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
UTA Y NOMBRE DE QUIEN EALIZA LA ENTREGA	**RUTA 1: JULIAN OSORIO**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON LAVA LOZA				FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	LA RIVERA	VIVIANA ANDREA VILLADA MATADAJOY	1				Viviana Villada	28/02/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA FICHAS DE SEGUIMIENTO

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	1/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVI
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 3: FRANCISCO GIRALDO**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON LAVA LOZA				FIRMA DE QUIEN RECIBE
1	ENRIQUEMILLAN RUBIO	GLORIA NELLY OSPINA MORENO	1				Nelly Ospina

SIRVIENDO PAZ	ACTA FICHAS DE SEGUIMIENTO

Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	1/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 6 HERNANDO VEGA**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON LAVA LOZA				FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	CARTAGENA	YURY ANDREA MARTÍNEZ DELGADO	1				Yury A	2/03/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA FICHAS DE SEGUIMIENTO	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	1/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 4: ANDRES ECHEVERRI**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON LAVA LOZA				FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	BERNARDO LOPEZ	DIANA ISABEL ROMÁN	2				Yoxana Martinez	2/03/2023

SIRVIENDO PAZ	ENTREGA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	2/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 6 HERNANDO VEGA**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON LAVA LOZA				FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	VIOLETAS	MELBA LONDOÑO LOPEZ	1				Melba Londoño	2/03/2023

JESSICA GUTIERREZ T. / JABON LOZA.
SAN RAFAEL.

SIRVIENDO PAZ	ACTA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	9/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 3: FRANCISCO GIRALDO**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	DESINFECTANTE 2 LTS	DETERGENTE/BOLSAS DE BASUSA COLOR NEGRO	FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	SANTA SOFIA	EMPERATRIZ SOTO PATIÑO	1	1	Emperatriz Soto	9/03/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	9/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 4: ANDRES ECHEVERRI**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	DESINFECTANTE 2 LTS		FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	MIRALINDO	LUZ MARINA BELTRAN	1		Luz Marina	9/03/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	9/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 4: ANDRES ECHEVERRI**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	DESINFECTANTE 2 LTS	DETERGENTE/BOLSAS DE BASUSA COLOR NEGRO	FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	NUEVA REPUBLICA	DORA ELCY VALENCIA MARULANDA		1		9/03/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	9/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 3: FRANCISCO GIRALDO**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	DESINFECTANTE 2 LTS	FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	SABANITAS	MARÍA NELFY HENAO CASTRILLÓN	1	Luz Maira Ospina M.	9/03/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	9/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	RUTA 4: ANDRES ECHEVERRI		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	DETERGENTE NEUTRO EL POLVO	BOLSAS DE BASURA COLO NEGRO	JABON LAVA LOZA NEUTRO 500ML	FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	RENACIMIENTO	MARÍA ENYD PELÁEZ LADINO	1	1	1	María Enyd.	10/03/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	9/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	RUTA 1: JULIAN OSORIO		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	DESINFECTANTE 2 LTS		FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	SANTA ANA	EMILSEN VIVIANA CASTAÑEDA RODRIGUEZ	1		Viviana	9/03/2023

SIRVIENDO	ACTA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	21/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	RUTA 2: OLGA BENITEZ		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON ANTIBACTERIAL NEUTRO PARA EL LAVADO DE MANOS			FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	COMUNEROS	MARÍA ENYD PELÁEZ LADINO	1			Abeir's Peláez	21/03/2023
2	SANTA SOFIA	CLAUDIA PATRICIA ORTIZ PATIÑO	1			Claudia	claudia

SIRVIENDO	ACTA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	21/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	RUTA 4: ANDRES ECHEVERRI		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON LAVALOZA EN CREMA 500 grm			FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	BERNARDO LOPEZ	MARÍA DOLORES DUQUE ÁLZATE	2				21/03/2023

SIRVIENDO	ACTA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	21/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	RUTA 4: ANDRES ECHEVERRI		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON ANTIBACTERIAL PARA EL LAVADO DE MANOS			FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	EDUARDO CORREA	JENNY CAROLINA VELÁSQUEZ OSORIO	1				21/03/2023

Jenny Carolina Velasquez

SIRVIENDO	ACTA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	21/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	RUTA 3: FRANCISCO GIRALDO		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON ANTIBACTERIAL PARA EL LAVADO DE MANOS	JABON LAVALOZA EN CREMA 500 grm		FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	ENRIQUE MILLAN RUBIO	GLORIA NELLY OSPINA MORENO	1	1			22/03/2023

Nelly Ospina

SIRVIENDO PAZ	ACTA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	23/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 4: ANDRES ECHEVERRI**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	JABON LAVALOZA EN CREMA 500 grm	DESINFECTANTE 2LTR			FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	BERNARDO LOPEZ	1	1			Roxana Martinez	24/03/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	29/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**MILLER ACEVEDO**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	JABON LAVALOZA EN CREMA 500 grm					FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	BERNARDO LOPEZ	2					Diana Romain	29/03/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	29/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 2: OLGA BENITEZ**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	JABON ANTIBACTERIAL PARA EL LAVADO DE MANOS					FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	LA AURORA	1						29/03/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	30/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	RUTA 2: OLGA BENITEZ		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON LAVALOZA EN CREMA 500 grm					FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	CAMILO TORRES	MIRIAM ELENA MONSALVE MAZO	1					Miriam Monsalve	30/03/2023

pág. 4

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	31/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	RUTA 3: FRANCISCO GIRALDO		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON LAVALOZA EN CREMA 500 grm					FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	EDUARDO CORREA	JENNY CAROLINA VELÁSQUEZ OSORIO	1						31/03/2023

Jenny Carolina Velasquez Cl

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	31/03/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 2: OLGA BENITEZ**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON LAVALOZA EN CREMA 500 grm					FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	LA AURORA	ADRIANA NARANJO CUELLAR	1						31/03/2023

Adriana N.

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	10/04/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 2: OLGA BENITEZ**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON LAVALOZA EN CREMA 500 grm					FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	SAN RAFAEL	YESICA GUAPACHA	1					Yessica G.	10/04/2023

SIRVIENDO	ACTA ENTREGA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	11/04/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	RUTA 1: JULIAN OSORIO		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	BOTELLON DE AGUA					FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	BOQUERONCITO	1						11/04/2023
2	BOQUERON	1						11/04/2023
3	LA RIVERA	1					Viviana Villada.	11/04/2023

SIRVIENDO	ACTA ENTREGA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	10/04/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	RUTA 3: FRANCISCO GIRALDO		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON LAVALOZA EN CREMA 500 grm	BOTELLON DE AGUA				FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	ENRIQUE MILLAN RUBIO	GLORIA NELLY OSPINA MORENO	1					NELLY OSPINA	11/04/2023
2	EDUARDO CORREA	ANA MARÍA VELES MORALES		23					11/04/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	11/04/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 128 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 4: CRISTIAN RESTREPO**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	PINZA	JABON LAVALOZA EN CREMA 500 grm				FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	BERNARDO LOPEZ	2	2					12/04/2023

25169290

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA DE ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	13/04/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 4: CRISTIAN RESTREPO**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	JABON LAVALOZA EN CREMA 500 grm					FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	MIRALINDO	1						13/04/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS	
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	17/04/2023
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS	MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS	3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 2: OLGA BENITEZ**	

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON ANTIBACTERIAL PARA EL LAVADO DE MANOS		FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	SAN RAFAEL	YESICA GUAPACHA	1		Yessica G.	17/04/2023
2	VIOLETAS	MELBA LONDOÑO LOPEZ	1		Melva Londoño	18/04/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS	
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	17/04/2023
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS	MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS	3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 4: CRISTIAN RESTREPO**	

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON ANTIBACTERIAL PARA EL LAVADO DE MANOS		FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	CAMILO TORRES	MIRIAM ELENA MONSALVE MAZO	1		Miriam Monsalve	18/04/2023
2	NUEVA REPUBLICA	DORA ELCY VALENCIA MARULANDA	1		Yeidy Joana R.	18/04/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	19/04/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 1: JULIAN OSORIO**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON ANTIBACTERIAL PARA EL LAVADO DE MANOS					FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	SANTA ANA	EMILSEN VIVIANA CASTAÑEDA RODRIGUEZ	1					Emilsen Viviana.	22/04/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	19/04/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	RUTA 2: OLGA BENITEZ		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON ANTIBACTERIAL PARA EL LAVADO DE MANOS					FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	COMUNEROS	ALDERIS PELAEZ HERRERA	1					Alderis Pelaez	20/04/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	19/04/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	RUTA 3: FRANCISCO GIRALDO		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON ANTIBACTERIAL PARA EL LAVADO DE MANOS					FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	SAN PEDRO Y SAN PABLO	MARÍA ALEJANDRA BEDOYA ORDOÑEZ	1					M. Alejandra Bedoya	20/04/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	24/04/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	RUTA 2: OLGA BENITEZ		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON ANTIBACTERIAL PARA EL LAVADO DE MANOS			FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	LA AURORA	ADRIANA NARANJO CUELLAR	1			Adriana N	25/04/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	27/04/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	RUTA 2: OLGA BENITEZ		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON LAVALOZA EN CREMA 500 grm	DESINFECTANTE 2LTR	BOLSA DE BASURA COLOR NEGRA X 10 U	PAPEL HIGIENICO		FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	SANTA SOFIA	EMPERATRIZ SOTO PATIÑO	1	1	1			Emperatriz	28/04/2023
2	LA AURORA	ADRIANA NARANJO CUELLAR				1		Adriana N	28/04/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	27/04/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 1: ANDRES ECHEVERRI**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON ANTIBACTERIAL PARA EL LAVADO DE MANOS					FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	LA RIVERA	VIVIANA VILLADA	1					Marica Luz Mary	28/04/2023

SIRVIENDO PAZ	ACTA ENTREGA ASEO Y MENAJE	Código: FO-SAS-01 Fecha V: 5-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS		
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	27/04/2023	
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		MILLER ACEVEDO
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		3147205227
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	**RUTA 5: WILLIAM CARDONA**		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON ANTIBACTERIAL PARA EL LAVADO DE MANOS					FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	GAITAN ALTO	MARÍA ADELAIDA RUDA GRISALES	1					M. Adelaida Ruda	28/04/2023

SIRVIENDO PAZ

ACTA ENTREGA ASEO Y MENAJE

Código: FO-SAS-01
Fecha V: 5-Sept-2022
Versión: 01
Página: 1

PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)- DOSQUEBRADAS	2/05/2023	
NOMBRE DE LA EMPRESA	FUNDACION SIRVIENDO PAZ		MILLER ACEVEDO
DIRECCION:	CALLE 25 # 20 - 126 Y 130 LA PRADERA / DOSQUEBRADAS		3147205227
CARGO:	SUPERVISORA DE PUNTOS		
RUTA Y NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENTREGA	RUTA 4: CRISTIAN RESTREPO		

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SOLICITADO POR	JABON ANTIBACTERIAL PARA EL LAVADO DE MANOS	JABON LAVALOZA EN CREMA 500 grm	ESPONJA ABRASIVA	TAPABOCAS		FIRMA DE QUIEN RECIBE	FECHA DE ENTREGA
1	BERNARDO LOPEZ	ROSALBA HERNÁNDEZ	1	2	2	1		Gloria [illegible]	2/05/2023
2	CAMILO TORRES	MIRIAM ELENA MONSALVE MAZO		1				Miriam Monsalve	2/05/2023

2. PROGRAMA

CONTROL DE PLAGAS



1. INTRODUCCIÓN

Otra forma o vehículo de transmisión de gérmenes patógenos son los insectos (moscas, cucarachas, etc.) y los roedores (ratas y ratones). Su presencia presenta una amenaza por la posibilidad de Transmisión de Enfermedades, al contaminar los alimentos, los equipos y en general las instalaciones de la Unidad de Alimentos.

Si las condiciones del entorno son adecuadas, es decir, los alrededores no presentan problemas de contaminación, la proliferación de insectos no tendrá lugar. Los insectos y roedores necesitan alimento y vivienda para su desarrollo, el mejoramiento en los hábitos de limpieza, disposición de basuras y eliminación de sitios que les puedan servir de guaridas, son algunas de las acciones adecuadas contra roedores e insectos.

2. OBJETIVO

Establecer los mecanismos preventivos y correctivos encaminados hacia la erradicación de Plagas en planta de producción de la Fundación Sirviendo Paz.

2.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Motivar y capacitar a los operarios y demás personal, sobre aspectos relacionados con el control adecuado, continuo e integrado de las Plagas que puedan afectar el proceso de producción.
- Definir las acciones correctivas necesarias a ser desarrolladas cuando la presencia de plagas afecte el proceso de elaboración de los alimentos.

3. ALCANCE

El programa de control de plagas aplica a las áreas de preparación, servido, consumo y demás áreas que afecten la higiene y el buen estado de la planta de la Fundación Sirviendo Paz.

4. RESPONSABLES

Los manipuladores de alimentos son responsables de la correcta ejecución de este programa, al igual que el personal administrativo, todo esto en supervisión del jefe de planta, quien es el encargado de velar por las actividades y realizar contingencia en caso de ser necesario, también la empresa contratada certificada en manejo integrado de plagas.

5. MONITOREO Y VERIFICACIÓN

Es realizado por una empresa certificada e idónea en el manejo integrado de plagas, quienes son los encargados de hacer revisión periódica mensual, donde se evidencia si existe huellas de plagas, revisando también estaciones de cebadero para roedores.

6. DEFINICIONES

6.1. Infestación Alta

Roedores: Presencia de heces en gran cantidad, de pelos, manchas y rastros.
Observación de tres (3) o más roedores en la noche y aun en el día.
Cucarachas: Presencia de madrigueras y antenas

6.2. Infestación Media

Roedores: Presencia de heces en regular cantidad, roeduras a objetos, puede observarse el paso de algún roedor.
Cucarachas: Presencia de una u otra cucaracha

6.3. Infestación Baja

Roedores: Presencia de poca cantidad de excrementos, mínimos daños a objetos.
Cucarachas: No se encuentra evidencia.

VECTORES MÁS COMUNES Insectos

Los insectos representan una fracción apreciable de las plagas que afectan la industria. Entre ellos los de mayor incidencia son: las moscas domésticas, las cucarachas, las hormigas, los gorgojos, escarabajos y polillas, las avispas y abejas.
Los insectos representan un triple problema:

- Pueden dañar grandes cantidades de alimento, al consumirlos y reproducirse en ellos.
- Son apreciable fuente de contaminación del alimento procesado, debido a la presencia de partes corporales o insectos completos en el producto terminado.
- Pueden contribuir a la propagación de gérmenes de importancia en la salud pública.

Roedores

La presencia de ratas o ratones se puede detectar de varias maneras:

- Presencia de excrementos.
- Huellas de grasa o sendas formadas al restregar sus cuerpos en paredes, pisos, vigas u otros sitios.
- Las ratas deben roer algún material todos los días, con el fin de poder mantener sus dientes suficientemente cortos.
- Otra manera adecuada para detectar a los roedores es esparcir una capa fina de harina u otro talco, en horas de la tarde y detectar, al día siguiente, la presencia de huellas dejadas en el polvo. Por su actividad nocturna, la presencia de roedores en el día es un indicio de una población alta.

Los vectores identificados que podrían ser objeto de control en la planta de producción:

1. Moscas
2. Mariposas
3. Cucarachas
4. Hormigas
5. Roedores

Las Moscas y Cucarachas, se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas; al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde posen. Las ratas son roedores que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre acarrea diversos males que van desde malestares estomacales hasta la enfermedad conocida como “mal de rabia”.

Antes de proceder a los procedimientos de control de plagas, se debe analizar los lugares donde pueden morar; a los animales plagas les gustan los sitios cálidos y recogidos y no desean ser molestados, por lo que sienten especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contienen artículos que no se utilizan frecuentemente como son:

- Almacenes para equipos de limpieza
- Almacenes de alimentos
- Lugares de almacenamiento de utensilios o equipos para reparar.

- Cualquier lugar que no se mantenga limpio y aseado de forma regular.

- Edificaciones abandonadas, tejados, garajes.
- Los cobertizos utilizados para guardar cosas de uso poco frecuente

Para destruir estos flagelos no basta con mantener aseado e higienizados los lugares, alimentos y equipos, debe coadyuvar su extinción el uso de químicos que liberen y protejan a los lugares que se hallan libres o no de estas plagas.

7. PROCEDIMIENTO

7.1. CONTROL QUÍMICO DE LAS PLAGAS

El uso de productos químicos utilizados dentro del programa de control integrado de plagas depende de la evaluación completa de cada problema:

- Insecticidas.
- Rodenticidas.

Según su forma de aplicación:

- La aspersión y la nebulización en el caso de los insecticidas orgánicos como las piretrinas, carbamatos, organoclorados y organofosforados.
- La colocación y distribución de cebos sólidos y líquidos en el caso de los Rodenticidas.

7.2. QUE HACER ANTES DE LA FUMIGACIÓN

- Tapar los alimentos que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación.
- Despejar de las áreas a fumigar, todo tipo de elementos que puedan impedir el alcance del producto.
- Evitar que personas diferentes al técnico se encuentren en el área mientras se realiza la fumigación.

Otras precauciones

- Evitar todo contacto dérmico, oral o por inhalación
- No dirigir la aspersión sobre personas o alimentos
- No fumar, comer o beber durante la aplicación.

7.3. QUE ACTIVIDADES DEBE REALIZAR EL TÉCNICO DURANTE LA FUMIGACIÓN

- La empresa que realiza este tipo de operaciones debe estar autorizada por la Secretaria de Salud y manejar el concepto integral para el control de plagas.

- Debe realizar un diagnóstico de la infraestructura y exteriores para identificar una posible infestación, y las medidas de control correspondientes.
- Ubicación de cebos y/o dispositivos de control mediante un plano integral de la planta el cual será ubicado en un lugar visible.
- Aplica el producto por todas las áreas de la planta de producción, paredes, pisos y techos y administrativas cuando aplique.
- Deberá entregar documentalmente los procedimientos técnicos a aplicar, así como las fichas técnicas de los agentes químicos a emplear.

7.4. LIMPIEZA DESPUÉS DE LA FUMIGACIÓN

• Se lavan todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.
• Lavado se realiza inicialmente con agua y jabón.
• Enjuagar y se realizar desinfección.
• Sitios como techos y paredes no se deben lavar hasta después de tres días luego de la fumigación para dejar actuar el insecticida, cuya acción es residual y provoca la muerte de los insectos rastreros.

7.5. FRECUENCIA DE LA FUMIGACIÓN

Se tiene estipulado realizar control químico cada que sea necesario.

7.6. RESPONSABLE DE LA FUMIGACIÓN

Las fumigaciones en planta de producción de la Fundación Sirviendo Paz lo realiza una empresa externa con la competencia para dicha labor.

8. ACCIONES PREVENTIVAS PARA EVITAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

Para prevenir la aparición de Plagas dentro de los servicios de alimentación, se tiene en cuenta lo siguiente:

• Se determinan claramente las zonas de ingreso de los alimentos. Estos se inspeccionan periódicamente, se remueven los objetos que se encuentren allí, tales como, cestos, bolsas, etc., y se adecuan de forma que no pueda el área ser tomada como nido de plagas.

- Se limpian los lugares poco visibles como debajo de los refrigeradores, detrás de las cajas, estanterías, equipos, etc.
- Las basuras son tapadas adecuadamente.
- Seleccionar proveedores confiables y autorizados por la entidad sanitaria competente.
- Aplicar el Programa de Limpieza y Desinfección establecido.
- Verificar las materias primas e insumos antes de que entren en las instalaciones y rechazar cualquier entrega con plagas, cucarachas o ratones.
- En almacenamiento establecer los espacios mínimos entre pared y arrume que faciliten tanto el aseo como el control de las plagas, evitando su anidamiento.
- Mover periódicamente los objetos almacenados para evitar la proliferación de roedores.
- Evitar recipientes vacíos en el piso como tarros, frascos, etc.
- Tapar los recipientes con residuos de comida.
- Emplear estibas para proteger los productos de la posible humedad del piso y de las paredes.
- Realizar mantenimiento, adecuación y reparación de las instalaciones de la planta de producción y en lo posible los alrededores y áreas de servicio exterior, para colocar barreras que eviten el ingreso de plagas y roedores.
- Limpiar y desinfectar inmediatamente los derrames de alimentos y bebidas incluyendo migajas y sobras.
- Vigilar que todos los alimentos que se hayan utilizados, queden debidamente tapados hasta su nuevo uso.
- Verificar que los sifones cuenten con sus respectivas rejillas fijas.
- Eliminar los sitios donde el insecto pueda alimentarse o poner huevos.
- Mantener el interior y el exterior de la planta de producción y en perfecto estado de aseo, evitando la acumulación de residuos y almacenamiento de basura o desperdicios en el interior de la planta o en forma inadecuada.
- Rellenar (emboquillar) y frisar grietas u orificios que puedan albergar insectos como cucarachas.
- Atender las recomendaciones del Proveedor del Servicio de Control de Plagas.
- Inspeccionar permanentemente las condiciones físicas para evitar el ingreso de plagas, altura de puertas, posibles accesos.
- La disposición de residuos se debe realizar en lugares diferentes a las áreas de Producción de Alimentos.
- Identificar e informar sobre las señales de plagas para iniciar el tratamiento oportunamente.

• Guardar y retirar los reciclables aislados de las instalaciones del servicio de alimentos.
• Realizar el control diario al ambiente por aspersión: Esto permite que los ambientes se encuentren libres de vectores que puedan contaminar las materias primas.
• Un plan para la eliminación permanente de todos los objetos inservibles que se pueden constituir en refugio de plagas.
• Brindar la información y capacitación necesaria a todos los empleados para facilitar el control de las plagas y evitar accidentes.
• Evitar la acumulación de residuos de alimentos en los rincones de pisos, equipos de cocina, estanterías ya que son atractivos a las plagas.
• Debe impedirse la acumulación de grasas en las paredes, mesones, extractores, pues son alimento para las cucarachas.

9. REGISTROS Y FORMATOS

- Certificación de registros de fumigación/inspección de la empresa encargada

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD DE MATERIALES (MSDS)
SCOURGE VPM EC 20 %

Fecha de actualización: 15/11/2019

1. Identificación del producto

Nombre del producto: **SCOURGE VPM EC 20%**

Proveedor: Tagros Chemicals India Ltda ,Jhaver Centre(Rajah Annamalai Building, IV Floor, 72, Marshalls Road Egmore, Chennai- 600 008, India Tel +91 44 4200 7400

Importador y distribuidor: **VECTORS AND PEST MANAGEMENT LTDA**
Calle 98 # 22-64 oficina 610
Teléfonos: 4897390/91.

Teléfono de emergencias a: CISPROQUIM 018000-916012 y 2886012 para Bogotá.

2. Composición/Información de los componentes

Tipo de producto: Insecticida, Concentrado Emulsionable (EC)

Ingrediente activo: Cipermetrina

Nombre químico: a- Ester ciano (3-fenoxifenil) metílico del ácido 3-(2,2-Dicloroetenil)-2,2-dimetilciclopropancarboxílico (C.A)

b- (RS)-cis,trans-3-(2,2-diclorovinil)-2-2- imetilciclopropancarboxilato de (RS)-alfa-ciano-3-fenoxibencilo(IUPAC)

Concentración: 20 g/l

Nº CAS: [52315-07-8]

Fórmula: C22H19Cl2NO3

Peso Molecular: 416.3

3. Identificación de los peligros

Grado de inflamabilidad/Peligro de Explosión: Inflamable.

Productos de descomposición peligrosos: En la descomposición térmica puede producirse calor y fuego, y puede liberarse monóxido de carbono, dióxido de carbono, cloro y cloruro de hidrógeno.

Peligros sobre la salud humana: la sustancia se puede absorber por inhalación, a través de la piel y por ingestión.

Nota al médico: La cipermetrina tiene toxicidad oral aguda moderada. No administrar leche, crema u otras sustancias con contenidos vegetales o grasas animales ya que ellos aumentan la absorción de cipermetrina.

La estimulación del sistema nervioso central puede ser controlada por sedación por ejemplo, con barbituratos.

Pueden causar sensaciones reversibles de piel (parestesia), las cremas comunes han sido encontradas útiles en la reducción de la incomodidad.

El tratamiento es aislar al sujeto de la exposición, seguido por cuidados sintomáticos y de apoyo.

4. Medidas de primeros auxilios

Contacto Con la piel: quitar las ropas contaminadas, aclarar la piel con agua abundante o ducharse y proporcionar asistencia médica.

Contacto con los ojos: Enjuagar los ojos rápidamente al menos por 15 minutos. Busque los servicios de un Médico.

Inhalación: suministrar aire limpio, ubicar en reposo en posición semi incorporado y proporcionar asistencia médica.

Ingestión: enjuagar la boca, o dar a beber una papilla de carbón activado en agua, guardar reposo y proporcionar asistencia médica. No provocar el vómito en personas inconscientes.

5. Medidas para combatir incendios

Métodos de extinción: polvo, espuma o anhídrido carbónico. Evitar la utilización de jets de agua.

El agua puede utilizarse para refrigerar las zonas u objetos expuestos al calor.

Evitar pulverizar directamente en el interior de los contenedores.

Los incendios producidos en espacios confinados deben ser combatidos por personal cualificado provisto de elementos de protección homologados.

Pueden producirse humos tóxicos debido a la combustión o exposición al calor. Evitar respirar tales humos.

Procedimientos especiales de lucha contra incendio: Aislar el área de fuego.

Evacuar el área contra el viento. Usar ropas protectoras completas y aparatos de respiración autónomas.

No respirar humo, gases o el vapor generado.

6. Medidas en caso de derrame accidental

Aislar y cercar el área de derrame.

Usar ropas y equipos protectores personales.

Mantener a los animales y personas no protegidas fuera del área. Evitar que el material alcance corrientes de agua y cloacas.

Represar para restringir el derrame y absorber con un absorbente como arcilla, arena o tierra vegetal.

Cargar los deshechos en un tambor y rotular el contenido.

7. Manipulación y almacenamiento

Almacenar en un lugar cerrado.

Almacenar solamente en envases originales. Mantener fuera del alcance de los niños y animales.

No contaminar otros pesticidas, fertilizantes, agua, o alimentos, por almacenamiento o deshecho.

Proteger de heladas.

Evitar el contacto con la boca, no respirar los vapores, evitar el contacto con la piel y ojos. No comer, beber o fumar durante el manejo del producto.

8. Controles de exposición/protección personal

Ropa de trabajo: usar overoles o uniforme de mangas largas y cabeza cubierta.

Para exposiciones largas como en el caso de derramamiento usar trajes que cubran todo el cuerpo y botas.

Lavar toda la ropa de trabajo antes de reusar (separadamente de la del hogar).

Protección Ocular: Usar anteojos protectores o protector facial.

Protección respiratoria: Por exposición a vapores tóxicos, usar máscara purificadora de aire.

Guantes: Usar guantes protectores de neopreno. Lavar bien los guantes con agua y jabón antes de sacárselos. Revise regularmente por pequeñas fisuras.

Higiene Personal: Debe haber agua disponible en caso de contaminación de piel u ojos. Lavar la piel antes de comer, beber o fumar.

Ducharse al finalizar el trabajo.

9. Propiedades físicas y químicas

Aspecto:	Líquido de color amarillo a ámbar.
Olor:	A solvente aromático.
Densidad:	0.980 g/L
Peso Molecular:	416.3
Cipermetrina:	Solubilidad emulsifica en agua
PH:	4.61
Punto de inflamación:	40 °C

10. Estabilidad y reactividad

Estabilidad: Estable.

Reacciones Peligrosas: No se producen.

Condiciones/Materiales

Para evitar (incompatibilidad): Fuego y calor excesivo.

11. Información toxicológica

Toxicidad aguda oral en rata:	DL50 > 300-2000 mg/kg Peso corporal
Toxicidad aguda dérmica en rata:	DL 50 dermal en ratas > 2000 mg/kg
Irritación en la piel:	No irritante a la piel, no irritante en la piel de conejos.
Irritación Ocular:	Moderadamente irritante a los ojos de los conejos.
Sensibilización en la piel:	No sensibilizante en la piel de cobayos.
Carcinogenicidad:	No carcinogénico
Mutagenicidad:	No mutagénico
Teratogenicidad:	No teratógeno

12. Información ecológica

Degradación y Movilidad.

La cipermetrina es rápidamente degradada en suelo con una vida media de 2 a 4 semanas. Es rápidamente hidrolizada bajo condiciones básicas (pH = 9) pero, bajo condiciones ácidas y neutras, la vida media puede ser de 20 a 29 días. La cipermetrina tiene una alta afinidad hacia la materia orgánica y presenta un Log Pow de 5.0. El material se degrada fácilmente, tiene muy bajo potencial de bioconcentración (BCF = 17), y no es móvil en suelo.

Toxicidad en Peces y Aves.

La cipermetrina es considerada altamente tóxica para peces y artrópodos acuáticos, y un rango de LC50 de 0.004 g/L a 3.6 g/L. Se debe tener cuidado para evitar la contaminación del medio ambiente acuático. La cipermetrina es ligeramente tóxica para las aves y los valores LD50 orales son mayores que 10,248 mg/kg.

13. Consideraciones sobre la eliminación de desechos

Está prohibido el descarte o quemado al aire libre de este insecticida o sus envases.

Un método aceptable de destrucción, es incinerar de acuerdo con las leyes locales, estatales y nacionales del medio ambiente. Requerir información local para proceder a la destrucción.

Los envases no retornables que contengan este insecticida deben ser lavados con solución de hidróxido de sodio al 10 %, tres veces previo a su destrucción.

Incinerar los líquidos de lavado o bien incorporarlos a las aguas de aplicación.

No corte o suelde los envases metálicos, los vapores que se forman pueden crear peligro de explosión.

Nota:

Realizar el triple lavado y llevar los envases vacíos a los sitios de recolección dispuestos por la Fundación Bioentorno (www.bioentorno.org).

14. Información de transporte

Transporte terrestre:

U.N.	Nº: 3351
Clase:	6.1
Clase de riesgo secundario:	no aplica
Grupo de embalaje:	III

Transporte marítimo:

U.N.	Nº: 3351
Clase:	6.1
Clase de riesgo secundario:	no aplica
Grupo de embalaje:	III
Contaminante del mar.	No almacenar ni transportar con productos alimenticios.

15. Información reglamentaria

Advertencia para el médico: Producto medianamente peligroso

Categoría Toxicológica III (medianamente toxico),

POSEE SOLVENTES AROMÁTICOS.

Frases:

- Mantener fuera del alcance de los niños y de personas inexpertas
- No transportar ni almacenar con alimentos
- Inutilizar y eliminar adecuadamente los envases vacíos
- En caso de intoxicación, llevar la etiqueta, el folleto o el envase al médico
- No lavar los envases o equipos de aplicación en lagos o ríos y demás fuentes de agua
- No aplicar el producto en presencia de fuertes vientos o en horas de mucho calor
- Realizar el triple lavado de los envases, inutilizarlos y eliminarlos de acuerdo con instrucciones de autoridades competentes.
- No ingresar al área tratada antes del tiempo indicado para el reingreso.

16. Información adicional

CONCEPTO TOXICOLOGICO: GFRA-2014-0044
CATEGORIA III: MEDIANAMENTE TOXICO
REGISTRO SANITARIO: RGSP-344-2015

Este producto debe ser almacenado, manipulado y utilizado acorde con las buenas prácticas industriales y de conformidad con la cualquier regulación de tipo legal. Esta información está basada en nuestro conocimiento presente y de su guía sobre requerimientos de seguridad. Esto no se asimila a una especificación

Considerando que el uso de esta información y de los productos está fuera del control del proveedor, la empresa no asume responsabilidad alguna por este concepto. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es obligación del usuario.

FICHA TECNICA
SCOURGE VPM EC 20%

Fecha de actualización: 15/11/2019

1. Identificación del producto

Nombre del producto: **SCOURGE VPM EC 20%**

Proveedor: Tagros Chemicals India Ltda ,Jhaver Centre(Rajah Annamalai Building, IV Floor, 72, Marshalls Road Egmore, Chennai- 600 008, India Tel +91 44 4200 7400

Importador y distribuidor: **VECTORS AND PEST MANAGEMENT LTDA**
Calle 98 # 22-64 oficina 610
Teléfonos: 4897390/91.

Teléfono de emergencias a: CISPROQUIM 018000-916012 y 2886012 para Bogotá.

2. Información reglamentaria

CONCEPTO TOXICOLOGICO: **GFRA- CT-2014-044**
CATEGORIA III: MEDIANAMENTE TOXICO
REGISTRO SANITARIO: **RGSP-344-2015**

Este producto debe ser almacenado, manipulado y utilizado acorde con las buenas prácticas industriales y de conformidad con la cualquier regulación de tipo legal. Esta información está basada en nuestro conocimiento presente y de su guía sobre requerimientos de seguridad. Esto no se asimila a una especificación

3. Producto y Descripción

Insecticida piretroide de amplio espectro de control, con gran capacidad de desalojo y un excelente desempeño a base de cipermetrina.

Es un insecticida utilizado para el control de insectos rastreros y voladores en ambientes urbanos y rurales. Puede aplicarse en interiores en todo tipo de edificios: casa, escuelas, hospitales, restaurantes, industrias alimenticias, instalaciones deportivas, granjas, depósitos. En exteriores en jardines, parques, paseos, balnearios, entre otros.

Como ventajas: tiene alta eficacia sobre insectos rastreros y voladores, gran efecto de choque, no mancha, no huele, no es corrosivo, amplio espectro, efectos de desalojo, no se acumula en el medio ambiente.

4. Composición/Información de los componentes

Tipo de producto:	Insecticida, Concentrado Emulsionable (EC)
Ingrediente activo:	Cipermetrina
Nombre químico:	a- Ester ciano (3-fenoxifenil) metílico del ácido 3-(2,2-Dicloroetenil)-2,2-dimetilciclopropancarboxílico (C.A)
	b- (RS)-cis,trans-3-(2,2-diclorovinil)-2-2-imetilciclopropancarboxilato de (RS)-alfa-ciano-3-fenoxibencilo(IUPAC)
Concentración:	20 g/l
Nº CAS:	[52315-07-8]
Fórmula:	C22H19Cl2NO3
Peso Molecular:	416.3

5. Método de Aplicación y Uso

Puede aplicarse con equipos manuales o motorizados, logra una emulsión estable en agua, se debe agitar adecuadamente para su homogenización. Pulverizar cuidadosamente los sitios frecuentados por los insectos como escondites, sitios de reposo o de reproducción. En interiores retirar animales y productos alimenticios no envasados. Cerrar puertas posicionando la máquina fuera de la habitación, de lo contrario comenzar por el lugar más alejado de la puerta de salida

retrocediendo de la misma en el curso de la aplicación. Cerrar el ambiente tratado y mantener cerrado por al menos una hora. Ventilar adecuadamente antes de reingresar.

6. Identificación de los peligros

Grado de inflamabilidad/Peligro de Explosión: Inflamable.

Productos de descomposición peligrosos: En la descomposición térmica puede producirse calor y fuego, y puede liberarse monóxido de carbono, dióxido de carbono, cloro y cloruro de hidrógeno.

Peligros sobre la salud humana: la sustancia se puede absorber por inhalación, a través de la piel y por ingestión.

Nota al médico: La cipermetrina tiene toxicidad oral aguda moderada. No administrar leche, crema u otras sustancias con contenidos vegetales o grasas animales ya que ellos aumentan la absorción de cipermetrina.

La estimulación del sistema nervioso central puede ser controlada por sedación por ejemplo, con barbituratos.

Pueden causar sensaciones reversibles de piel (parestesia), las cremas comunes han sido encontradas útiles en la reducción de la incomodidad.

El tratamiento es aislar al sujeto de la exposición, seguido por cuidados sintomáticos y de apoyo.

7. Propiedades físicas y químicas

Aspecto:	Líquido de color amarillo a ámbar.
Olor:	A solvente aromático.
Densidad:	0.980 g/L
Peso Molecular:	416.3
Cipermetrina:	Solubilidad emulsifica en agua
PH:	4.61
Punto de inflamación:	40 °C

8. Manipulación y almacenamiento

Almacenar en un lugar cerrado.

Almacenar solamente en envases originales. Mantener fuera del alcance de los niños y animales.
No contaminar otros pesticidas, fertilizantes, agua, o alimentos, por almacenamiento o deshecho.

Proteger de heladas.

Evitar el contacto con la boca, no respirar los vapores, evitar el contacto con la piel y ojos. No comer, beber o fumar durante el manejo del producto.

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD PARA TRANSPORTE (HDST)

Última revisión: 14/07/2014

Parte 1. NOMBRE O RAZÓN SOCIAL

Nombre del producto: PEST OFF VPM EC 20 - Praletrina 2%, Butoxido de piperonilo 10% EC

Proveedor: CHEMOTECNICA S.A.
González y Aragón 207 B1812EIE Carlos Spegazzini Pcia. de Buenos Aires ARGENTINA
- Importador y Distribuidor: VECTORS AND PEST MANAGEMENT LTDA.
- Calle 98 No. 22-64 of. 610
- Teléfono de emergencia: CISPROQUIM 018000-916012 (Servicio de pago revertido) y 2886012 para Bogotá

Parte 2. DATOS DE RIESGO
CLASE TOXICOLOGICA III
Medianamente toxico



Parte 3.
Tipo de producto: Insecticida, Concentrado Emulsionable (EC)
Ingrediente activo: Praletrina
Proporción: 20 gr/lt
Familia Química: Insecticida piretroide.
Nomenclatura: (RS)-2-metil-4-oxo-3-(2 propinil)ciclopent-2-enil (1RS)-cis,trans-crisantemato.
CAS # [023031-36-9]
Ingrediente Activo: Butóxido de piperonilo
Proporción: 100 gr/lt
Familia Química: Sinergista de Insecticidas piretroides.
CAS # [51-03-6]

Parte 4. DESCRIPCIÓN GENERAL
Estado Físico: Liquido
Color: Ámbar
Apariencia: Liquido ámbar

Parte 5. NATURALEZA DEL RIESGO

Grado de inflamabilidad/Peligro de Explosión: inflamable.
Productos de descomposición peligrosos: En la descomposición térmica puede producirse calor y fuego, y puede liberarse monóxido de carbono, dióxido de carbono, cloro y cloruro de hidrógeno.
Peligros sobre la salud humana: la sustancia se puede absorber por inhalación, a través de la piel y por ingestión**.**

Nota al médico: La Praletrina tiene toxicidad oral aguda moderada. No administrar leche, crema u otras sustancias con contenidos vegetales o grasas animales ya que ellos aumentan su absorción. La estimulación del sistema nervioso central puede ser controlada por sedación por ejemplo, con barbituratos. Pueden causar sensaciones reversibles de piel (parestesia), las cremas comunes han sido encontradas útiles en la reducción de la incomodidad. El tratamiento es aislar al sujeto de la exposición, seguido por cuidados sintomáticos y de apoyo.

Síntomas: irritación local, excitación convulsiones y vomito.
Tratamiento: Mantener las vías respiratorias libres. Si el producto ha sido inhalado administrar derivados de la cisteína en aerosol durante 15 minutos. Si es ingerido, administrar 200 cc de parafina líquida, seguido de lavado gástrico con 4 litros de agua. Terminado con carbón activado y sulfato sódico. Si hay convulsiones usar Diazepan IV después seguir tratamiento sintomático.
Contraindicaciones: Derivados de la adrenalina (Epinefrina)

Parte 6. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN

Protección respiratoria: Utilizar protector facial y mascarilla.
Protección de las manos: Utilizar guantes resistentes a químicos.
Protección de la vista: Utilizar gafas de seguridad y máscara facial.
Otros equipos de protección: Utilizar botas y delantal.
Medidas de higiene específicas: Lavar las manos y zonas del cuerpo expuestas al producto, siempre después de su manipulación o aplicación. Lavarse antes de beber, comer, fumar o ir al baño.
Precauciones especiales: No específicas
.

Parte 7. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Contacto con la piel: Lave con abundante agua
Contacto con los ojos: Lave inmediatamente con agua al menos durante 15 minutos y busque atención médica
Inhalación: N/A
Ingestión: Busque ayuda médica inmediata. Beba abundante agua. En caso de vómito, evite la sofocación. No induzca el vómito al menos de que haya personal de primeros auxilios. No administre nada por vía oral en caso de que el afectado presente convulsiones o se encuentre inconsciente. Enjuagar la boca, o dar a beber una papilla de carbón activado en agua, guardar reposo y proporcionar asistencia médica. No provocar el vómito en personas inconscientes.

Parte 8. MEDIOS Y MEDIDAS PARA COMBATIR EL FUEGO

Agentes de extinción: CO2, y polvos químicos en incendios pequeños. En incendios grandes asperjar agua o espuma.
Riesgos específicos: Se pueden generar gases tóxicos en caso de incendio.
Procedimientos especiales para combatir el fuego: Evacuar las personas y animales fuera del área y aislar la zona amagada por el fuego. Mantener envases fríos con agua.
Peligros de exposición: La incineración produce compuestos de carbono, bromo, nitrógeno y azufre. No arroje aguas químicamente contaminadas en drenajes, suelos o fuentes de aguas.
Medidas suficientes deben ser tomadas para retener el agua utilizada para la extinción
Disponga el agua contaminada acorde a las regulaciones locales.
Equipos de protección personal para el combate del fuego: Usar traje de protección y aparato respiratorio

Parte 9. MEDIDAS PARA CONTROLAR DERRAMES O FUGAS

Medidas de emergencia: Señalizar la zona afectada y prohibir el acceso de personas ajenas, niños y animales en el lugar de derrame.
Precaución personal: Evite el contacto con los ojos, la piel y con la ropa.
Equipo de protección personal: Utilizar equipo de protección adecuado.
Precauciones para evitar daños al medio ambiente: No contaminar cursos o fuentes de agua ni la red de alcantarillado.
Métodos de limpieza: Recoger el producto mecánicamente. Absorber el derrame utilizando arena o tierra húmeda. Recoger con pala y colocar en un recipiente fuertemente cerrado para su posterior eliminación segura. Limpiar el equipo con aspirador de vacío.

Parte 10. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Registro sanitario: RGSP-328-2012
Concepto Toxicológico: MP-14486-2012
Este producto debe ser almacenado, manipulado y utilizado acorde con las buenas prácticas industriales y de conformidad con la cualquier regulación de tipo legal. Esta información está basada en nuestro conocimiento presente y de su guía sobre requerimientos de seguridad. Esto no se asimila a una especificación.
Considerando que el uso de esta información y de los productos está fuera del control del proveedor, la empresa no asume responsabilidad alguna por este concepto. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es obligación del usuario.

FICHA TECNICA
PEST OFF EC 20

Fecha de actualización: 22/07/2019

1. Identificación del producto

Proveedor: CHEMOTECNICA S.A.
Gonzales y Aragón 207 B1812EIE
Carlos Spegazzini Pcia. De Buenos Aires
ARGENTINA

Importador y distribuidor: **VECTORS AND PEST MANAGEMENT LTDA**
Calle 98 # 22-64 oficina 610
Teléfonos: 4897390/91.

Teléfono de emergencias a: CISPROQUIM 018000-916012 y 2886012 para Bogotá.

2. Información reglamentaria

Registro sanitario: **RGSP-328-2012**

Concepto Toxicológico: **MP-14486-2012**

Este producto debe ser almacenado, manipulado y utilizado acorde con las buenas prácticas industriales y de conformidad con la cualquier regulación de tipo legal. Esta información está basada en nuestro conocimiento presente y de su guía sobre requerimientos de seguridad. Esto no se asimila a una especificación.

Considerando que el uso de esta información y de los productos está fuera del control del proveedor, la empresa no asume responsabilidad alguna por este concepto.

Determinar las condiciones de uso seguro del producto es obligación del usuario.

3. Producto y Descripción

Novedoso insecticida piretroide fotolábil de efecto “knock down” (volteo), sinergizado con Butóxido de Pileronilo. Está compuesto de un ingrediente activo bajo el nombre de Praletina, aprobado por la Organización Mundial de Salud el cual posee toxicidad moderada en mamíferos y una excepcional capacidad de volteo, como también una gran capacidad de desalojo y muy baja residualidad debido a su alta degradación a la luz. Su gran capacidad insecticida permite realizar tratamientos sumamente efectivos con mínimas cantidades de ingrediente activo.

4. Composición/Información de los componentes

Ingrediente Activo:	**Praletrina**
Proporción:	20 gr/lt
Familia Química:	Insecticida piretroide.
Nomenclatura:	(RS)-2-metil-4-oxo-3-(2-propinil)ciclopent-2-enil (1RS)-cis,trans-crisantemato.
CAS #	[023031-36-9]
Ingrediente Activo:	**Butóxido de piperonilo**
Proporción:	100 gr/lt
Familia Química:	Sinergista de Insecticidas piretroides.
CAS #	[51-03-6]

5. Método de Aplicación y Uso

Puede aplicarse en combinación con otros insecticidas. En interiores en todo tipo de edificios: casas, escuelas, hospitales, restaurantes, industrias alimenticias, instalaciones deportivas, granjas, casas de campo, depósitos, etc. En exteriores: casa de campo, jardines, parques, balnearios, etc.

Su espectro de acción son insectos voladores (mosquitos, moscas, tábanos, avispas, polillas, etc.). Insectos rastreros (cucarachas, chinches, hormigas, pulgas, piojos, etc.). Utilizado fundamentalmente en situaciones de presencia de plagas intradomiciliarias que requieran volteo inmediato y baja residualidad.

Puede aplicarse con equipos manuales o a motor, solo o mezclas. Logra una emulsión estable al agua, se debe agitar adecuadamente para su homogenización, pulverizar cuidadosamente los sitios frecuentados por los insectos como escondites (grietas y hendiduras), sitios de reposo o reproducción. No mezclar con productos o aguas alcalinas.

6. Identificación de los peligros

Grado de inflamabilidad/Peligro de Explosión: inflamable.

Productos de descomposición peligrosos: En la descomposición térmica puede producirse calor y fuego, y puede liberarse monóxido de carbono, dióxido de carbono, cloro y cloruro de hidrógeno.

Peligros sobre la salud humana: la sustancia se puede absorber por inhalación, a través de la piel y por ingestión.

Nota al médico: La praletrina tiene toxicidad oral aguda moderada. No administrar leche, crema u otras sustancias con contenidos vegetales o grasas animales ya que ellos aumentan su absorción. La estimulación del sistema nervioso central puede ser controlada por sedación por ejemplo, con barbituratos. Pueden causar sensaciones reversibles de piel (parestesia), las cremas comunes han sido encontradas útiles en la reducción de la incomodidad. El tratamiento es aislar al sujeto de la exposición, seguido por cuidados sintomáticos y de apoyo.

7. Propiedades físicas y químicas

Aspecto:	Líquido de color amarillo.
Olor:	A solvente
Densidad (20º C):	aprox. 0.900 g/ml
Praletrina:	1.80 - 2.20 g/100ml
Butóxido de piperonilo:	9.00 - 11.00 g/100ml
Punto de inflamación:	41º C

9. Manipulación y almacenamiento

Almacenar en un lugar cerrado. Almacenar solamente en envases originales. Mantener fuera del alcance de los niños y animales. No contaminar otros pesticidas, fertilizantes, agua, o alimentos, por almacenamiento o deshecho.

Proteger de heladas.

Evitar el contacto con la boca, no respirar los vapores, evitar el contacto con la piel y ojos. No comer, beber o fumar durante el manejo del producto.

Hoja de Información de Seguridad

Fecha de expedición: JUNIO 10, 2003. Fecha de actualización: JUNIO 20, 2014.
Edición Local Comunidad Andina, reemplaza todas las ediciones anteriores.

Nombre Comercial de Syngenta DEMON

1. Identificación del Producto Químico y de la Compañía

Identificación del Producto Químico
Nombre Comercial de Syngenta DEMON
Código de diseño A 12839 A

Identificación de la Compañía
Compañía Syngenta
Panamá, Panamá
Costa del Este, Ave. La Rotonda, Business Park, Edif. Torre V, Piso 12
Tel. +507 270 8206 Fax. +507 270 8289

Línea gratuita Servicio al Cliente Colombia 01 8000 914842 Fax +(571) 6 299 086
Venezuela 0 800 100 5014
Perú 80050847
Ecuador 1 800 914842

Teléfonos de Emergencias

PAIS	EMERGENCIAS QUIMICAS / ASESORIA TOXICOLOGICA	PAIS	ASESORIA TOXICOLOGICA
Colombia	Cisproquim: (571) 2886012, 01 8000 916012, 01 8000 914842, Cartagena: (575) 6 685475	Belice	Karl Heusner Memorial Hospital: 231-548 y 231-639. Dr. Hurrisa Hailu: 622-460 /Cartagena (575) 6 685475
Perú	Cisproquim: 080050847/ Colombia (575) 6685475	El Salvador	Hospital Nacional Rosales: (503) 2231-9262/ Cartagena (575) 6 685475
Ecuador	1 800 914842, Colombia (575) 6 685475, CISPROQUIM: 1 800-59-3005 Quito, Las Sierra, Centro y Norte	Honduras	Hospital Escuela: (504) 232-2322 y 232-2415/ Cartagena (575) 6 685475
Venezuela	0800 1005014, Colombia (575) 6 685475, CISPROQUIM: 1 800- 1005012/ 0 800 8694267	Nicaragua	Centro de Intoxicaciones de Vigilancia y Toxicología (505) 2289-7150, ext. 213, 180001666 código 5271
Caribe Inglés	Colombia: (571) 2886012. Colombia: (575) 668 5475	Panamá	Panamá: Centro de Información e Investigación de Medicamentos y Tóxicos (CIMET) (507) 523-4948, 523-4968 (L a V de 8:00 a 17:00).Colombia (575) 6 685475, Panamá (507) 2708200
Costa Rica	910 (Bomberos e Instituto Nacional de Seguros). Dr. Rodolfo Ardón. Tel. 88 22 01 71 (Asesor Externo de Emergencias), Centro Nacional de Control de Intoxicaciones (506) 2223-1028, Comisión Nacional de Emergencias (506) 2220-2020, 08000 571 009, OF: (506) 2431-4707	República Dominicana	Hospital Dr. Luis Aybar Tel: (809) 684-3478 y (809) 684-3672. Hospital Dr. Francisco Moscoso Puello Tel: (809) 681-2913 y (809) 681-6922. AFIPA: (809) 5656055. Dra. Rosario Gomez: (809) 3831459, (809) 7237540. Oficina (809) 227-0412/14
México	(444) 137-1639/ (444) 137-1640 Servicio de Información Toxicológica SINTOX: Servicio gratuito las 24 hr (52) (55) 55 98 66 59/ (52) (55) 5611 2634/ 01 800 00 92800	Cuba	Centro nacional de toxicología (CENATOX): 53 7 260 1230/260 8751, Habana/ Cuba, Centro para la Salud y el Desarrollo (CENSAD) provincia ciego de Avila 53 33 49 1572/ 49 1575, TOXIMED Santiago de Cuba 53 22 64 1000/64 3864, CENTOX Villa Clara 53 42 22 2822/ 27 2435 *Todos dan servicio 24 hrs. Oficina Habana +53 7 204 9020, Manuel Noy 53 5 263 1225 / Alfredo Vidal 53 5 263 1226
Guatemala	Centro de información y asesoría toxicologiaca (502) 2251-3560 y 2232-0735 (de lunes a viernes),1 801 AYUDA (1 801 0029832) (24 horas los 7 días de la semana)		
SYNGENTA	Panamá (507) 523-4948, Of. (507) 270-8200. Perú: 080050847. Ecuador: 1800914842 , 01800010400 Costa Rica 0 8000 571 009/ oficina: (506) 2431-4707. Nicaragua (505) 2289 7150 código 5271, Guatemala Of. (502) 2312700. República Dominicana: (809) 7237540. Of: (809) 227 0412/14. México: Planta San Luis (52) (444) 1371639, (52) (444) 1371640 / Gerencia HSE: Cel. (52) 4448240394. Cuba: Oficina Habana +537 204 9020.		

Hoja de Información de Seguridad

Fecha de expedición: JUNIO 10, 2003. Fecha de actualización: JUNIO 20, 2014.
Edición Local Comunidad Andina, reemplaza todas las ediciones anteriores.

Nombre Comercial de Syngenta DEMON

2. Composición: Información sobre los Ingredientes

Característica química

Clase Química Insecticida piretroide.

Ingrediente activo(s) Cipermetrina técnica.

No. CAS	Nombre	Símbolo de Peligro	Concentración
52315-07-8	Cipermetrina	--	40 %

Sustancia	OSHA PEL	ACGIH TLV	Otros	NTP/IARC/OSHA Carcinógeno
Cipermetrina	No establecido	No establecido	0.5 mg/m3 TWA***	No

***Límite de exposición ocupacional de Syngenta (OEL).

Los valores no son especificaciones del producto. Clase de peligro para Syngenta: C, S.

3. Identificación de Peligros

Síntomas de exposición aguda:
Puede causar irritación a los ojos. Es posible que se presente una reacción alérgica. Puede causar picazón, hormigueo, quemazón o entumecimiento pasajeros por exposición de la piel (Parestesia).

Productos peligrosos de descomposición:
Cianuro de hidrógeno gaseoso puede desarrollarse en el espacio superior de los envase a temperaturas normales de almacenamiento. Puede descomponerse a altas temperaturas produciendo gases tóxicos, incluyendo cianuro de hidrógeno.

Fuego inusual, Explosión y Peligros por Reacciones
Durante un incendio, posibles gases tóxicos e irritantes se pueden generar a partir de la combustión o descomposición térmica.

4. Medidas de Primeros Auxilios

Tenga el envase del producto, la etiqueta o esta hoja de seguridad con usted cuando llame al número de emergencia de Syngenta (800-888-8372), al centro de control de envenenamiento o necesite un tratamiento médico.

Ingestión: En caso de ingestión, llame a Syngenta (800-888-8372), al centro de control de envenenamiento o asista al médico inmediatamente. De al paciente un vaso con agua para que lo beba lentamente si este puede hacerlo. No induzca el vómito a menos que el médico, el centro de control de envenenamiento o Syngenta así lo indiquen. No administre nada oralmente a una persona inconsciente.

Contacto con ojos: Enjuague suavemente los ojos con agua manteniéndolos abiertos, por un período de 15 – 20 minutos. Retire lentes de contacto si es necesario, luego de 5 minutos continúe el enjuague.

Contacto con la piel: Retire la ropa contaminada. Enjuague la piel inmediatamente con abundante agua durante 15 – 20 minutos.

Inhalación: Lleve a la persona al aire fresco. Si el paciente no respira, llame a Syngenta (800-888-8372), o a una ambulancia, entonces administre respiración artificial, preferiblemente boca a boca (si es posible).

Notas para el médico: No hay antídoto específico en caso de ser ingerido el producto. Aplicar terapia sintomática.
Las personas que padecen de una reacción alérgica pasajera pueden responder a un tratamiento con antihistaminas, cremas esteroideas y/o esteroides. Los efectos de la parestesia son pasajeros durando hasta 24 hrs.

Condiciones médicas que por exposición pueden agravar al paciente: Ninguna conocida.

5. Medidas para Extinción de Incendios

Incendio y explosión:

Punto de inflamación (Método de prueba):	No aplica
Límites de inflamabilidad (% en el aire):	Inferior: % (No aplica). Superior: % (No aplica).
Temperatura de autoignición:	No está disponible.
Inflamabilidad:	No aplica

Fuego inusual, Explosión y Peligros por Reacciones:
Durante un incendio, posibles gases tóxicos e irritantes se pueden generar a partir de la combustión o descomposición térmica.

En caso de incendio: Use químico seco, espuma o CO2. Usar un equipo de respiración autónoma y vestimenta protectora completa. Evacue al personal innecesario del área de peligro. No ingresar al área, ni utilizar los equipos hasta tanto no se hayan descontaminado. El agua utilizada en la extinción del incendio puede causar daño ambiental, coloque barreras para evitar que se escurra y para que pueda ser recogida.

6. Medidas para Escape Accidental

En caso de derrame o fuga:
Controle el derrame desde su fuente. Detenga el derrame para evitar que se esparza, contamine el suelo, entre a las alcantarillas, a los drenajes o contamine cualquier cuerpo de agua. Limpie los derrames inmediatamente, teniendo en cuenta las medidas de precaución de la sección 8. Barra, recoja la sustancia y échela en un envase adecuado para su disposición.

Lave y restriegue el área con agua y detergente. Recoja el agua de lavado con el absorbente y échela en un recipiente adecuado para su disposición. Selle todos estos recipientes y póngalos a disposición.

7. Manejo y Almacenamiento

Almacene la sustancia en un área segura, bien ventilada y fuera del alcance de los niños y animales domésticos. No guarde comidas, bebidas o tabaco en el área de almacenamiento. No coma, no beba, no consuma tabaco y no se aplique cosméticos en áreas donde haya una potencial exposición a la sustancia. Lavarse minuciosamente con agua y jabón luego del manipuleo.

8. Controles de Exposición, Protección Personal

Las siguientes recomendaciones para el control de exposición o la protección personal están dirigidas para la manufactura, formulación, empaque y uso de este producto.

Consulte la etiqueta del producto para las aplicaciones comerciales y/o aplicaciones agrícolas.

Ingestión: Prevenir el consumo de comidas, bebidas y tabaco, lo mismo que el uso de cosméticos en áreas donde haya una potencial exposición a la sustancia. Lavarse minuciosamente con agua y jabón luego del manipuleo.

Contacto con ojos: Use gafas contra las salpicaduras de químicos en lugares donde el contacto con los ojos sea factible. Los lugares de trabajo y almacenamiento de esta sustancia deben estar equipados con fuentes lavaojos y baños de seguridad.

Contacto con la piel: Use guantes resistentes a los químicos (tales como nitrilo o butilo) en lugares donde el contacto con la piel sea factible. También use trajes, medias y zapatos resistentes a químicos. Cuando existan fuentes de exposición que estén en partes altas, utilice gorro resistente a los químicos.

Restringir el área, es una medida necesaria para prevenir que la sustancia se transporte desde superficies de trabajo contaminadas a otras no contaminadas como pasamanos, puertas, etc.

Inhalación: Un respirador con filtro para partículas puede ser necesario hasta que los controles de ingeniería estén instalados, para así, cumplir con los límites de exposición ocupacional. Utilice un respirador NIOSH aprobado, con filtro HE.

En caso de emergencias por derrames, usar un equipo de respiración autónoma, hacer lo mismo cuando se desconozcan los niveles de exposición o bajo ciertas circunstancias donde el respirador purificador de aire no preste una protección adecuada.

No respire el gas que está en los recipientes. Gas de cianuro de hidrógeno puede escaparse durante un derrame o al momento de abrir dichos recipientes. Aplique ventilación local exhaustiva.

9. Propiedades Físico Químicas

Apariencia	Polvo
Color	Blanco opaco
Olor	Ligeramente aromático
Punto de ebullición	No aplica
Punto de fusión	No disponible
Densidad/Gravedad específica	No disponible
pH	8.6
Solubilidad en agua	Cipermetrina: 0.004 mg/l (pH 7)
Presión de vapor	Cipermetrina: ca. 7.5 x 10(-10) mmHg a 68 °F (20 °C), (por extrapolación).

10. Estabilidad y Reactividad

Estabilidad: Es estable bajo condiciones normales de uso y almacenamiento.

Polimerización peligrosa: No se presentará.

Condiciones a evitar: Ninguna conocida.

Sustancias a evitar: Ninguna conocida.

Productos peligrosos de la descomposición: Gas de cianuro de hidrógeno puede acumularse en los espacios superiores de los recipientes a temperaturas normales de almacenamiento. Puede descomponerse a altas temperaturas formando gases tóxicos, incluyendo cianuro de hidrógeno.

11. Información Toxicológica

Toxicidad aguda/Irritación (Producto terminado)

LD50 Oral rata	1800 mg/kg de peso corporal
Valoración	Ligeramente tóxico.
LD50 Dermal conejo	2000 mg/kg de peso corporal
Valoración	Ligeramente tóxico.
LC50 Inhalación	Información no disponible.

Irritación y Sensibilización
Es moderadamente irritante para los ojos del conejo. Es un sensibilizante de la piel en diferentes ensayos con animales.

Efectos sobre el desarrollo reproductivo: Cipermetrina: No hubo.

Estudios de toxicidad crónica/subcrónica: Cipermetrina: NOEL (2 años) para perros 5 mg/kg, para ratas 7.5 mg/kg. Efectos típicos de los piretroides en el sistema nervioso, como lo es la incoordinación motora, se observaron en estudios realizados en perros y ratas. Posible degeneración de fibras nerviosas luego de 14 días (estudios en ratas).

Carcinogenicidad: Cipermetrina: No se presentaron efectos carcinogénicos que se atribuyan a este componente.

Información adicional sobre toxicidad: Parestesia por el contacto dérmico con la cipermetrina, estos efectos normalmente desaparecen dentro de 24 horas, las áreas de la cara y los genitales son especialmente susceptibles a dichos efectos. La parestesia en el rostro también se conoce como "Sensación facial sugestiva".

Órganos "Blanco":
Ciprodinil: CNS, ojos, hígado, piel.

12. Información Ecológica

Efectos generales: Cipermetrina: Es altamente tóxico para invertebrados y peces. Prácticamente no es tóxico para aves y abejas.

Ecotoxicidad aguda: Cipermetrina:

LC50/EC50, Abejas	0.037 ug/abeja
LC50/EC50, Invertebrados, (Pulga de agua)	0.00125 ppm
LC50/EC50, Trucha	0.00092 ppm
LC50/EC50, Bluegill (Pez azul)	0.0018 ppm

LC50/EC50, dieta de 8 días, Codorniz común >20000 ppm

LC50/EC50, dieta de 8 días, Pato silvestre >20000 ppm

Ecotoxicidad crónica: Cipermetrina: No disponible.

Destino ambiental: Cipermetrina: No es persistente en el suelo ni en el agua. Es inmóvil en suelo. Se precipita en el agua (después de 24 hrs).

13. Consideraciones sobre la Disposición del Producto

En caso de derrame, prestar atención a las medidas descritas en el punto **6** y a la ropa de protección. Recoger el material en envases herméticamente cerrados y marcados de manera especial para ponerlos a disposición de un organismo reciclador o incinerador aprobados. Las áreas contaminadas límpielas con agua carbonatada o jabonosa. Colocar también el agua del lavado en envases para evitar cualquier contaminación del agua superficial, subterránea, fuentes o cursos de agua y canales de riego. Los estratos de suelo fuertemente contaminados deben excavarse hasta encontrarse suelo limpio y cambiar las capas de tierra fuertemente contaminadas por tierra limpia. No deje que residuos del producto se vayan por las alcantarillas. No debe utilizarse el producto derramado y debe eliminarse. Contacte a **Cisproquim**, a Syngenta, o al representante local y siga sus instrucciones.

Disposición de envases
Después de usar el producto, lavar tres veces los envases vacíos y agregar esa agua al tanque de fumigación. Perforar los envases para evitar su reutilización. Colocar los envases dañados en otros más grandes marcados de manera especial. Contáctese con la Cámara de la Industria para la Protección de los Cultivos para que le informen sobre los centros de acopio de envases en su zona.

14. Información sobre Transporte

Clasificación DOT:
Transporte terrestre – NAFTA
No regulado por US DOT.
Nota: Los empaques para exportación están clasificados en cumplimiento con el código IMDG (marítimo).

Transporte aéreo – NAFTA
No regulado por US DOT.

Clasificación de flete B/L:
Insecticida, NOI, O/T veneno.

Comentario:
Transporte marítimo – Internacional
Nombre apropiado de embarque: SUSTANCIA PELIGROSA PARA EL AMBIENTE, SÓLIDO, N.O.S. (Cipermetrina), contaminante marino.
Clase o división de peligro: Clase 9
Número de identificación: UN3077
Grupo de empaque: GE III.

Transporte aéreo – Internacional
Nombre apropiado de embarque: SUSTANCIA PELIGROSA PARA EL AMBIENTE, SÓLIDO, N.O.S. (Cipermetrina).
Clase o división de peligro: Clase 9

Hoja de Información de Seguridad

Fecha de expedición: JUNIO 10, 2003. Fecha de actualización: JUNIO 20, 2014.
Edición Local Comunidad Andina, reemplaza todas las ediciones anteriores.

Nombre Comercial de Syngenta DEMON

Número de identificación: UN3077
Grupo de empaque: GE III.

15. Información Reglamentaria

Clasificación EPCRA SARA Título III:

Sección 311/312 (Clases de peligro): Peligro agudo y crónico para la salud.
Sección 313 (Químicos tóxicos): No aplica.

Propuesta 65 California:
No aplica.

Reporte de cantidad (RC) CERCLA/SARA 302:
Ninguno.

Clasificación de residuos peligrosos RCRA (40 CFR 261):
No aplica.

Estado TSCA:
Exento de TSCA, sujeto a FIFRA.

Los usuarios deben asegurarse que cumplen con la legislación local, estatal o nacional.

Clasificación Toxicológica WHO (Organización Mundial de la Salud): III Producto ligeramente peligroso.

Los usuarios deben asegurarse que cumplen con la legislación local, estatal o nacional.

16. Información adicional

Uso: Insecticida
Es propiedad de Syngenta Group Company
Leer la etiqueta antes de comprar y usar este producto
Esta hoja de datos ha sido preparada de acuerdo con la DIRECTIVA 91/155/CE (93/112/CE) y conforme al manual Técnico de la Comunidad Andina.

La información de este documento no es un prospecto, no es una garantía de las propiedades específicas. La información contenida intenta aportar unas recomendaciones de carácter general respecto a la salud y la seguridad con base en nuestro conocimiento sobre el manejo, el almacenamiento y el uso del producto. No es aplicable a una utilización inusual o no específica del producto, ni cuando no son seguidas las instrucciones o recomendaciones de la etiqueta.

Esta hoja de seguridad es una traducción de la versión en inglés, con fecha de revisión del 11/04/2005. Fuente: Easy search global Syngenta.

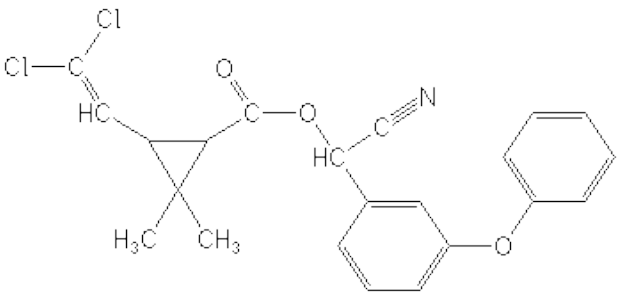
Demon® 40 WP

Polvo Mojable
Insecticida
Registro Salud Pública No. 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

Precauciones y advertencias de uso y aplicación

Seguir las precauciones habituales para el manejo seguro de plaguicidas, tales como:

- Como procede con todos los productos químicos, evite el contacto con la solución.
- Mantener el producto fuera del alcance de los niños y los animales domésticos.
- No dirigir la aspersión sobre animales, personas o alimentos.
- Lavar y luego desechar correctamente los envases.
- No fumar, comer o beber durante la aplicación.
- Lavarse bien la piel expuesta.
- Use una máscara que cubra la nariz y la boca.
- Use protección para los ojos cuando haga la aspersión directamente sobre los alimentos.
- No haga la aspersión sobre cursos de agua donde haya peces.

Para la seguridad después de la aspersión

- Lávese y lave la ropa.
- No use este envase de nuevo. Córtelo en pedazos o aplástelo antes de enterrarlo.
- No eche los restos de producto en las aguas.

Guarde el DEMON ® 40 PM todavía no utilizado en el envase de origen, bajo llave, fuera del alcance de los niños y apartado de los alimentos.

“EN CASO DE EMERGENCIA TOXICOLÓGICA O DERRAMES COMUNÍQUESE CON CISPROQUIM: LÍNEA 01 8000 916012 ATENCIÓN 24 HORAS. O EN BOGOTÁ AL TELÉFONO (091) 2886012” LLEVE EL PACIENTE AL MEDICO Y MUESTRELE UNA COPIA DE ESTA ETIQUETA.

COMUNICARSE CON Syngenta S.A. A LA LINEA GRATUITA DE SERVICIO AL CLIENTE 01 8000 914842

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

Control	Dosis	Área	**Dosis i.a./m²**
Ataque	40 g / 8 L	250 m²	80 mg
Mantenimiento	20 g / 8 L	250 m²	40 mg

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

Indicaciones
DEMON ® 40 PM es un potente piretroide de amplia utilización en ambientes pecuarios, salud pública, y en las industrias. Su espectro de acción abarca toda la gama de insectos rastreros y voladores tales como: coquito, cucarachas, moscas, mosquitos, pulgas, chinches, hormigas, avispas, grillos y arañas; de allí su desempeño en el control de artrópodos en todo tipo de ambientes, tales como viviendas, fabricas, depósitos, hospitales, mataderos, industrias, edificios, restaurantes, hoteles, plazas de mercado, centros vacacionales, etc.

Modo de empleo
DEMON ® 40 PM se presenta como un concentrado en polvo para mezclar con agua para aplicaciones residuales de superficie por aspersión, aplicaciones que deben dirigirse hacia el sitio donde viven o donde se posan los insectos teniendo especial cuidado con la grietas, hendijas, rincones, estibas, paredes y todo escondrijo posible.

7.EMPAQUES

- Tarro por 500 gramos

Formulado y Distribuido por:
Syngenta S.A.
Cra. 7 No. 113 – 43 Oficina 1002
Bogotá, D.C., Colombia - ☎ (571) 653 87 77
Fax: 629 90 86
AA- 110346
LINEA GRATUITA DE SERVICIO AL CLIENTE 01 8000 914842

Los nombres de producto que contengan ® o ™ y el logo de Syngenta son marcas comerciales de una Compañía del Grupo Syngenta

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JORGE IVAN TIRADO CARDONA

Con Cédula de Ciudadanía No. 18.516.291

Cursó y aprobó la acción de Formación

USO Y MANEJO SEGURO DE PLAGUICIDAS

con una duración de 60 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Pereira, a los ocho (8) días del mes de julio de dos mil diez (2010)

Firmado Digitalmente por
EVELIO GIRALDO SAAVEDRA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

EVELIO GIRALDO SAAVEDRA
SUBDIRECTOR
CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO
REGIONAL RISARALDA

987193 - 2010/07/08
FECHA REGISTRO

La presente Certificación electrónica tiene validez jurídica y legal en Colombia, conforme a la LEY 527 DE 1999, el Decreto reglamentario 1747 de 2.000 y las demás normas que las complementen, modifiquen o reemplacen. Para verificar la autenticidad de cualquier copia impresa, se deberá efectuar la consulta a través de la página http://sis.senavirtual.edu.co, en la cual se encuentra almacenado y disponible el documento digital original bajo el número 91210060885CC18516291C. Cualquier copia impresa de este documento no tiene validez legal ni jurídica.

Gobernación de
RISARALDA
Sentimiento de Todos

DEPARTAMENTO DE RISARALDA
Secretaría de Salud

GESTION EN SALUD
SALUD PÚBLICA

ACTA DE INSPECCIÓN , VIGILANCIA Y CONTROL
EMPRESAS APLICADORAS DE PLAGUICIDAS

Versión: 0

Vigencia: 05-2015

INFORMACIÓN GENERAL

a	Programa:RIESGO QUIMICO	Número consecutivo del acta	900926205-2-2021-(14).			
b	Número de Inscripción 900926205-2 2021	Municipio: Dldas	Zona:	X.		
c	Fecha de la visita:	22-01-2021.	Hora Inicio:		Hora fin:	
d	Nombre del establecimiento:	Fumic Defensa Ant. plagas S.A.S.				
e	Dirección:	Mz 5 Casa 6. B/ Cuatro los Olivos.				
g	Teléfono:	3223017 - 3175245027.				
h	Representante legal /Gerente:	Jorge Ivan Tirado.				
i	Identificación:	18516291.				
j	Concepto última visita:	(F)				
k	Fecha última visita	30-01-2020	Tipo de visita	IUC		
l	Plan de mejoramiento / Fecha:	Si/No X	Fecha			
m	Estado plan de mejoramiento					

ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR	Tipo	CAL.	OBSERVACIONES
1	Se cuenta con adecuación de áreas de almacenamiento de sustancias químicas - plaguicidas debidamente señalizados para evitar intercontaminación especialmente en el caso de herbicidas y otros plaguicidas Art. 56 Decreto 1843 de 1991		2	
2	Los desechos de plaguicidas reciben tratamiento previo a su evacuación final Art 48 Decreto 1843 de 1991,		2	
3	Cuenta con Trampa de grasa ,Filtro con carbón activado ,para evitar la contaminación de fuentes o cursos de agua Art. 85 y 156 Decreto 1843		2	
4	Se cuenta con Espacio adecuado para administración y atención al público, debidamente aislado de las áreas de manejo, preparación y almacenamiento de plaguicidas Literal a Art 105 Decreto 1843 de 1991		2	
5	Se cuenta con área de almacenamiento de materia prima con estantería y divisiones que garanticen adecuada separación de productos Literal b Art 105 Decreto 1843 de 1991		2	
6	Cuenta con área para almacenamiento y conservación de equipos, repuestos de aplicación y protección Literal c Art 105 Decreto 1843 de 1991		2.	
7	Cuenta con área de preparación de productos Literal d Art 105 Decreto 1843 de 1991		2	
8	Cuenta con guardarropas de doble compartimiento, para uso de los operarios Literal e Art 105 Decreto 1843 de 1991		2	

Escaneado con CamScanner

9	ropas contaminadas, tratamiento de desechos y residuos Literal g Art. 105 Decreto 1843 de 1991		2	
10	En los sitios de acceso a las áreas de riesgo, se tienen señales de peligro con leyendas tales como: "Veneno, no entre sin equipo de protección". Literal j Art.161 Decreto 1843 de 1991		2	
11	Se cuenta con equipos contra incendio Art. 55 Decreto 1843 de 1991		2.	
12	El personal que labora con plaguicidas cuenta con capacitación en el manejo de sustancias peligrosas - Curso teórico-practico de 60 Hr. Art 172, Decreto1843 de 1991		2	
13	los aplicadores de plaguicidas poseen el "Carné de Aplicador de Plaguicidas". Art. 174 Decreto 1843 de 1991		2	(3).
14	Se dispone de ropa de trabajo para cada operario en cantidad suficiente que garantice el recambio diario, o antes cuando las circunstancias así lo requieran Literal a Art. 179 Decreto 1843 de 1991		2	
15	Se adelantan acciones de educación sanitaria a la comunidad, dirigidos a reducir o evitar la infestación por artrópodos quirópteros y roedores-plagas. Art. 121 Decreto 1843 de 1991		2	
16	Se cuenta con la Asistencia Técnica de un profesional que acredite título universitario ,capacitación y entrenamientos específicos. (contrato de asesoría) Art. 63, 108 Decreto 1843 de 1991		2	
17	Se entrega Informe trimestral a la Secretaría de Salud por el asesor técnico. Art 110 Par. Decreto 1843 de 1991		2	
18	Se utiliza plaguicidas categorías Toxicológicas III Y IV (excepción de los rodenticidas, fumigantes de granos e Inmunizantes de madera) Art. 114, Decreto 1843 de 1991		2	
19	Se cuenta con un archivo de las facturas o comprobantes de adquisición de los plaguicidas. por un periodo no menor de dos (2) años Art.118 decreto 1843 de 1991		2	Plagas EIG 4550/2021/01/21. (35221 11/11/2020)
20	Se dispone de un botiquín que contenga los elementos y medicamentos necesarios para atender casos de urgencia o emergencia así como los antídotos específicos de acuerdo con los plaguicidas que se produzcan, formulen, expendan o apliquen Art 162 Decreto 1843 de 1991		2	
21	Se cuenta con señalización, rotulado y etiquetado de recipientes Art. 161 Decreto 1843 de 1991		2	
22	Se tiene un programa para prevención y tratamiento de casos de emergencia para ser aplicado por personal debidamente capacitado Art. 191 Decreto 1843 de 1991		2	
23	Después de desocupados los recipientes de plaguicidas se les realiza el triple lavado y son entregados a la cadena de gestión de productos pos consumo de plaguicidas. Art 6 Resolución 693 de 2007		2	Campo limpo Certf. 3522/11/11/2020

Escaneado con CamScanner

CONCEPTO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO: De la calificación de las variables revisadas al momento de la visita y la verificación de los soportes documentales requeridos. Se tiene que para el acta general para la verificación de las condiciones sanitarias seria:

	CONCEPTO	OBSERVACIONES
X	FAVORABLE	Cumple totalmente las condiciones de seguridad y salud en el Trabajo.
	FAVORABLE CONDICIONADO	Se dejan exigencias contenidas en el respectivo plan de mejoramiento y se fija plazo para su cumplimiento. PLAZO: días.
	DESFAVORABLE DEFINITIVO	No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de 01 del año 2021 en el municipio de Dosquebradas - Risaralda.

De la presente acta se deja copia (____ folios) en poder el interesado, representante legal, responsable del establecimiento quien atendió la visita como notificado de la situación encontrada y descrito para los fines pertinentes.

NOTA 1. El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA ENTIDAD QUE REALIZA LA VISITA: SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL	
Firma:	Firma:
Nombre: Manuela Calle A.	Nombre:
C.C: 24545886	C.C:
Cargo: Prof. Universitario	Cargo:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
Firma:	Firma:
Nombre: Jorge Iván T	Nombre:
C.C: 18516291	C.C:
Cargo: Representante Legal	Cargo:

DOCUMENTOS ANEXOS A LA PRESENTE ACTA

No	DOCUMENTO	FISICO/ MAGNÉTICO	ENTIDAD
1			
2			
3			
4			

LISTADO DE ACCIONES REALIZADAS POR OTROS ENTES DE CONTROL DURANTE EL ÚLTIMO AÑO

No	DOCUMENTO: ACTA DE VISITA, RESOLUCIÓN, ESPECIFICAR	ENTIDAD	MOTIVO: DESCRIBA EL MOTIVO, LOS PLAZOS, EL CONCEPTO
1			
2			
3			
4			

Escaneado con CamScanner

24	Se cuenta con Kit de derrames ubicado y señalizado(aserrin o cal agrícola, pala plástica , escobilla, bolsa plástica amarilla) Literal i) Art. 105 Decreto 1843		2				
•	Tipo: D:verificaciónDocumental; V:verificación visual al momento de la visita.			Porcentaje Obtenido		Nivel de Riesgo	

Las calificaciones otorgadas se ciñen a las siguientes consideraciones, Cumple: 2 - No cumple: 0 - No observado (al momento de la visita): NO No aplica (para el tipo de establecimiento seleccionado) NA.

ASPECTOS A VERIFICAR - SUSTANCIAS QUIMICAS

Sustancias químicas utilizadas y almacenadas

Nombre					Relación / Cantidad Mensual	
Comercial	Genérico		Líquido	Gaseoso	Utilizada	Almacenadas

Clases de residuos generados

Nombre	Características				
			Líquido	Gaseoso	Relación / Cantidad Mensual

OBSERVACIONES

- Empresa que continua cumpliendo con los requisitos exigidos.
- Felicitaciones. cada dia mejor.

RECOMENDACIONES

EXIGENCIAS

Se deberán intervenir todas aquellas variables con calificación 0 : no cumple y 1: cumple parcialmente, ademas de presentar los documentos de soporte de protocolos y actividades desarrolladas.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y su reglamentación, ADEMAS DE LAS COMPETENCIAS DE LA LEY 715 DE 2001 para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de _____

En caso de incumplimiento se procederá a realizar el respectivo reporte a la Dirección Territorial de Risaralda del Ministerio del Trabajo

Escaneado con CamScanner

DEPARTAMENTO DE RISARALDA
Secretaria de Salud

GESTION EN SALUD
SALUD PUBLICA

CONCEPTO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO PROGRAMA
RIESGO QUÍMICO

No. 900926205-2- RQ-EAP-2023

Fecha:	MARZO DE 2023
Establecimiento:	**FUMIC DEFENSA ANTIPLAGAS**
Matricula Mercantil:	67901
Tipo de Establecimiento:	**EMPRESA APLICADORA DE PLAGUICIDAS**
Domicilio:	Calle 19 No. 4B-31 barrio los Olivos
Teléfono:	3175245027
E-mail:	fuimic.antiplagas@gmail.com
Municipio:	**DOSQUEBRADAS**
Razón Social:	FUMIC DEFENSA ANTIPLAGAS S.A.S.
NIT:	900926205-2
Representante Legal:	**JORGE IVAN TIRADO CARDONA**
C.C:	**18516291**
Actividad:	Control de Plagas y Roedores
Vigencia:	**30/03/2024**
Concepto Sanitario:	**FAVORABLE**

OBSERVACIONES:
NUMERO UNICO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA: 900926205-2
Establecimiento que cumple con las disposiciones legales vigentes y queda sometido a la vigilancia y control de la autoridad sanitaria competente, quien tendrá libre acceso al establecimiento comercial previa identificación y en ejercicio de sus funciones podrá examinar y verificar el cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes: Ley 09/79; Decreto 1843/91. En caso de incumplimiento se someterá a toma de medidas sanitarias de seguridad.

Nota: "El solicitante canceló la estampilla Pro-desarrollo en los términos requeridos por el Departamento de Risaralda, como consta en la consignación adjunta.

Firma

MARIELA CALLE AGUDELO
Coordinadora programa Riesgo Químico.

Elaboró: Mariela Calle





PARA LA VERIFICACION DE AUTORIDADES SANITARIAS SE DEBE PRESENTAR EL DOCUMENTO ORIGINAL

Powered by CamScanner

DEPARTAMENTO DE RISARALDA
Secretaria de Salud

GESTION EN SALUD
SALUD PUBLICA

CONCEPTO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO PROGRAMA RIESGO QUÍMICO

NOTIFICACION PERSONAL

Hoy 11 de Abril de 2023, siendo las 10:05 se le hizo conocer el contenido de esta providencia al señor (a) Jorge Ivan Tirado

Quien enterado firma como aparece

Notificado

C.C No 18516291

Notificó

C.C No 24545886.

Powered by CamScanner

RESOLUCIÓN No. 222 de Febrero 17 de 2021

POR MEDIO DE LA CUAL SE OTORGA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO A LA EMPRESA APLICADORA DE PLAGUICIDAS FUMIC DEFENSA ANTIPLAGAS S.A.S, CON DOMICILIO EN EL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS DEPARTAMENTO DE RISARALDA.

EL SECRETARIO SECCIONAL DE SALUD DEL DEPARTAMENTO DE RISARALDA, en uso de sus facultades Constitucionales, legales y en especial las conferidas por el artículo 79 y 209 de la Constitución Política, Ley 9 de 1979, el Decreto 1843 de 1991, y

CONSIDERANDO

Que el artículo 79 de la Constitución Política determina que todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. La ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones que puedan afectarlo.

Que le artículo 209 ídem indica que la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia economía y celeridad imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización admirativa deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del estado.

Que el artículo 142 de la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan Medidas Sanitarias, dispone que en la aplicación de plaguicidas deberán adoptarse todas las medidas adecuadas a fin de evitar riesgos para la salud de las personas empleadas en esa actividad y de los ocupantes de las áreas o espacios tratados, así como la contaminación de productos de consumo humano o del ambiente en general, de acuerdo con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud.

Que el literal c) del artículo 128 del Decreto 1843 de 1991 por el cual se reglamentan parcialmente los Títulos III, V, VI, VII Y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas, dispone que cuando quiera que se cumplan los requisitos señalados en el presente Decreto, para establecimientos y actividades relacionadas con plaguicidas podrán expedir mediante resolución

Powered by CamScanner

motivada, entre otras, las licencias sanitarias de funcionamiento o renovar las existentes para empresas aplicadoras.

Que el artículo 131 ídem dispone que para obtener la licencia sanitaria de funcionamiento a empresas aplicadoras en edificaciones, vehículos, productos almacenados o no y área pública, el interesado deberá presentar la solicitud en la División de Saneamiento Ambiental o a la repartición que haga sus veces de la Dirección Seccional de Salud respectiva, acompañado de la información allí enunciada y cumplir todas las disposiciones contenidas en este Decreto.

Que el señor **JORGE IVAN TIRADO,** en calidad de Representante Legal de la Empresa Aplicadora de plaguicidas **FUMIC DEFENSA ANTIPLAGAS S.A.S,** Nit: No. 900926205-2, domiciliado en Calle 19 No. 4B-31 Barrio los Olivos, Dosquebradas Risaralda, teléfono 3223017-3175245027 , solicita la Licencia de Funcionamiento a la Secretaría Departamental de Salud de Risaralda para realizar control de plagas.

Que se presenta copia de la consignación realizada por un valor de diez (10) Salarios Mínimos Diarios Legales Vigentes, para la expedición de la Licencia de Funcionamiento de la Empresa Aplicadora de Plaguicidas FUMIC DEFENSA ANTIPLAGAS S.A.S., conforme a lo establecido en la Ordenanza 008 de febrero 08 de 2011 expedida por la Asamblea de Risaralda.

Que el señor **JORGE IVAN TIRADO.** Allegó los documentos requeridos a saber:

1-Solicitud firmada por el señor **JORGE IVAN TIRADO,** en calidad de representante legal de la empresa Aplicadora de Plaguicidas **FUMIC DEFENSA ANTIPLAGAS S.A.S** , Nit. No 900926205-2

2-Copia del Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio de Dosquebradas del año de vigencia.

3-Copia de acta de visita de la Secretaría Departamental de Salud de Risaralda, del 22/01/ de 2021, realizada a FUMIC DEFENSA ANTIPLAGAS S.A.S, con **CONCEPTO FAVORABLE** de las condiciones sanitarias.

4-Copia del Título Universitario del Asesor técnico.

5. Copia de las pólizas de cumplimiento y responsabilidad civil extracontractual por daños a terceros.

Powered by CamScanner

Que una vez realizado el estudio técnico y verificada la viabilidad jurídica de la solicitud presentada por el señor **JORGE IVAN TIRADO,** la Secretaría de Salud considera procedente otorgar la Resolución respectiva.

Por lo anteriormente expuesto el Secretario Seccional de Salud,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. Otorgar la **LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO** a la Empresa **FUMIC DEFENSA ANTIPLAGAS S.A.S**, domiciliada en la Calle 19 No. 4B-31 barrio los Olivos, de Dosquebradas con Nit. No. 900926205-2, representada legalmente por el señor **JORGE IVAN TIRADO.**

ARTÍCULO SEGUNDO. La Licencia de funcionamiento expedida por la Secretaria Departamental de Salud de Risaralda, tendrá una vigencia de cinco (5) años contados a partir de la fecha de su notificación, pudiendo ser renovada por períodos iguales, solicitud que deberá realizarse con tres (3) meses de antelación a su vencimiento.

ARTÍCULO TERCERO. En el evento que la Empresa Aplicadora FUMIC DEFENSA ANTIPLAGAS S.A.S., no mantenga las condiciones exigidas por la Ley se procederá a la cancelación de la Licencia de funcionamiento.

ARTÍCULO CUARTO. Cualquier cambio en la propiedad, ubicación, razón social, propietario (a), representación legal, dirección técnica, teléfono, cierre temporal o definitivo, debe ser comunicado dentro de los cinco (5) primeros días siguientes al cambio a la Secretaría Departamental de Salud de Risaralda. La no comunicación de los anteriores requerimientos, conllevará a la perdida de la resolución de funcionamiento.

ARTÍCULO QUINTO. La Empresa Aplicadora de plaguicidas **FUMIC DEFENSA ANTIPLAGAS S.A.S,** deberá adquirir los plaguicidas exclusivamente en establecimientos con concepto sanitario vigente, so pena de ser cancelada la actual Licencia.

ARTÍCULO SEXTO. La Empresa Aplicadora de plaguicidas FUMIC DEFENSA ANTIPLAGAS S.A.S, se compromete con la Secretaría de Salud a dar cumplimiento a todo lo normado en la Ley 9 de 1979 y el Decreto 1843 del 1991.

Powered by CamScanner

ARTÍCULO SEPTIMO. Notificar personalmente al Representante Legal de la Empresa Aplicadora de Plaguicidas, el señor **JORGE IVAN TIRADO o** a su apoderado, el contenido de la presente Resolución.

ARTÍCULO OCTAVO. Contra el presente acto administrativo proceden los recursos conforme con lo previsto en los artículos 74 y 76 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo-CPACA.

ARTÍCULO NOVENO. La presente Resolución rige a partir de la fecha de notificación.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

JAVIER DARÍO MARULANDA GÓMEZ
Secretario Seccional de Salud Departamental

Revisión legal: Gabriel Calvo Quintero
Profesional Especializado

Elaborado por: Mariela Calle Agudelo
Profesional Universitaria

Powered by CamScanner

SIRVIENDO PAZ	SOLICITUD DE MATERIA PRIMA E INSUMOS	Código: FO-AMP-01
		Fecha V: 09-Ago-2022
		Versión: 01
		Página: 1 de 1

DIA	MES	AÑO	PH	CLORO	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
1	ABR	2023				
2	ABR	2023				
3	ABR	2023				
4	ABR	2023				
5	ABR	2023				
6	ABR	2023				
7	ABR	2023				
8	ABR	2023				
9	ABR	2023				
10	ABR	2023	7.0	0,5		
11	ABR	2023	7.0	0,5		
12	ABR	2023	7.0	0,5		
13	ABR	2023	7.0	0,5		
14	ABR	2023	7.0	0,5		
15	ABR	2023				
16	ABR	2023				
17	ABR	2023	7.0	1.0		
18	ABR	2023	7.0	1,0		
19	ABR	2023	7,0	0,5		
20	ABR	2023	7.0	0,5		
21	ABR	2023	7.0	1.0		
22	ABR	2023				
23	ABR	2023				
24	ABR	2023	7.0	1.0		
25	ABR	2023	7,0	0,5		
26	ABR	2023	7.0	0,5		
27	ABR	2023	7,0	0,5		
28	ABR	2023	6,8	0,5		
29	ABR	2023				
30	ABR	2023				
31	ABR	2023				

SIRVIENDO

SOLICITUD DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

Código:	FO-AMP-01
Fecha V:	09-Ago-2022
Versión:	01
Página:	1 de 1

DIA	MES	AÑO	PH	CLORO	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
1	MAR	2023	7.0	1.0		
2	MAR	2023	7.0	1.0		
3	MAR	2023	7.0	1.0		
4	MAR	2023				
5	MAR	2023				
6	MAR	2023	7.0	1.0		
7	MAR	2023	7.0	1.0		
8	MAR	2023	7.0	1.0		
9	MAR	2023	7.0	1.0		
10	MAR	2023	7.0	0,5		
11	MAR	2023				
12	MAR	2023				
13	MAR	2023	7.0	0,5		
14	MAR	2023	7.0	0,5		
15	MAR	2023	7.0	1.0		
16	MAR	2023	7.0	0,5		
17	MAR	2023	7.0	0,5		
18	MAR	2023				
19	MAR	2023				
20	MAR	2023				
21	MAR	2023	7.0	0,5		
22	MAR	2023	7.0	0,5		
23	MAR	2023	7.0	0,5		
24	MAR	2023	7.0	0,5		
25	MAR	2023				
26	MAR	2023				
27	MAR	2023	7.0	1.0		
28	MAR	2023	7.0	0,5		
29	MAR	2023	7.0	0,5		
30	MAR	2023	7.0	1.0		
31	MAR	2023				

SIRVIENDO PAZ	Fecha de elaboración: Febrero de 2020
	Versión: 1
	Codigo:
	Pagina 1 de 1

FORMATO CONTROL PRUEBA CUALITATIVA DEL AGUA DIURNA

FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ

PROCESO CONTROL CALIDAD

DIA	MES	AÑO	PH	CLORO	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
1	FEB	2023				
2	FEB	2023				
3	FEB	2023				
4	FEB	2023				
5	FEB	2023				
6	FEB	2023				
7	FEB	2023				
8	FEB	2023				
9	FEB	2023				
10	FEB	2023				
11	FEB	2023				
12	FEB	2023				
13	FEB	2023	7.0	0.5		
14	FEB	2023	7.0	0.5		
15	FEB	2023	7.0	0.5		
16	FEB	2023	7.0	1.0		
17	FEB	2023	7.0	1.0		
18	FEB	2023				
19	FEB	2023				
20	FEB	2023	7.0	0.5		
21	FEB	2023	7.0	0.5		
22	FEB	2023				
23	FEB	2023	7.0	0.5		
24	FEB	2023	7.1	1.2		
25	FEB	2023				
26	FEB	2023				
27	FEB	2023	7.0	1.0		
28	FEB	2023	7.0	1.0		
29	FEB	2023				
30	FEB	2023				
31	FEB	2023				

NOTA: La muestra se tomara en las horas de la mañana entre 7:00 am y las 8:00 am

SIRVIENDO PAZ	REGISTRO DE CAPACITACIÓN / INDUCCIÓN	Código: FO-GTH-01 Fecha V: 20-Sept-2022 Versión: 02 Página: 1 de 2

FECHA: 10-02-2023 **HORA INICIO:** 8:00AM **HORA FINALIZACIÓN:** 9:00 Am

1. FACILITADOR ENCARGADO: Miller Acevedo-Marcela Brito

2. NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN: Manipulación de alimentos

INTERNA [X] **EXTERNA** [ ]

3. MÉTODO DE CAPACITACIÓN (charla teórica, capacitación práctica o video conferencia, etc) :

ASISTENTES			
NOMBRE	**CARGO**	**CEDULA**	**FIRMA**
Maria lucelly D	manipuladora	25171628	Maria Lucelly Duque
Rosalba Hernandez	Manipuladora	24388958	Rosalba H
Jhoana Maria	Manipuladora	1094473221	Jhoana Mar
Juliana marcela R	Juliana quirama	1.094499142	Juliana marcela
Diana Isabel Roman	Manipuladora.	1054917357.	Diana Roman
Dasys V. Belis	Manipuladora	18.926.285	Dasys V. Belis
Emperatriz Soto	manipulaglora	31418162	Emperatriz Soto
Maria Dolores Duque A	Manipuladora	25.018348	
Sandra Milena Salazar	Manipuladora	42 158 362	Sandra Salazar
Luz marina	manipuladora	24,694,912	Luz-marina
Maria Eny Pelaez	manipuladora	33915046	Maria Eny Pelaez
Doris López Rivera	Manipuladora	43.633883	Doris López Rivera
Martha Inés Santa	Manipuladora	32079997837	Martha Inés S.
Alicia cardona	manipuladora	31161164660	Alicia
M Adelaida Ruda	Manipuladora	3113909628	M. Adelaida Ruda
Gloria Nelly Ospina M	Manipuludora	1088000876	Nelly Ospina
Jaquelin Cano	Manipuladora	1112778339	Jaquelin

SIRVIENDO PAZ	**REGISTRO DE CAPACITACIÓN / INDUCCIÓN**		**Código: FO-GTH-01** **Fecha V: 20-Sept-2022** **Versión: 02** **Página: 1 de 2**

ASISTENTES			
NOMBRE	**CARGO**	**CEDULA**	**FIRMA**
Dora Elsy Valencia.	Manipuladora	24623337	Dora Elsy V M.
Luz dali marín	Manipuladora	42775022	Luz dali marín
Melva Londoño	Manipuladora.	42.022265	Melva Londoño
Yessica Marin	manipuladora	1094943184	Yessica
Kelly Johanna M.	manipuladora	1.088.787-569	Kelly Johanna M
Yenny Carolme.	Manipuladora	1.061675259.	Yenny Carolme.
Johana zapata	manipuladora	1088019439	Johana zapata

TEMAS TRATADOS

- Estandarizacion de porciones
- Generalidades de BMP
- Servido
- Guias de preparaciones
- Diligenciamiento de formatos
- manejo y manipulacion de alimentos
- Lavado de manos
- manejo de protocolos de bioseguridad en prevencion de contagios Covid 19
- Limpieza y desinfeccion de superficies y ambientes
- manejo de elementos quimicos de aseo.

EFICACIA DE LA CAPACITACIÓN (ESPACIO RESERVADO PARA EL CONFERENCISTA)

	Diana Patricia Gómez
FIRMA DEL FACILITADOR	**FIRMA AUXILIAR ADMINISTRATIVA**

SIRVIENDO PAZ	REGISTRO DE CAPACITACIÓN / INDUCCIÓN	Código: FO-GTH-01 Fecha V: 20-Sept-2022 Versión: 02 Página: 1 de 2

FECHA: 09-02-2023 **HORA INICIO:** 8:00AM **HORA FINALIZACIÓN:** 9:00 Am

1. FACILITADOR ENCARGADO: Miller Acevedo - Marcela Brito

2. NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN: Manipolación de alimentos

INTERNA [X] **EXTERNA** [ ]

3. MÉTODO DE CAPACITACIÓN (charla teórica, capacitación práctica o video conferencia, etc) :

ASISTENTES			
NOMBRE	**CARGO**	**CEDULA**	**FIRMA**
Gloria K Varela	Manipuladora	42031730	
HELBA LOZANO C	MANIPULADORA	32694895 5	
Maria Luz Mery Rojas	Manipuladora	33.945.747	Maria Luz Mery R
Viviana Andrea Villada	Manipuladora	30 239092	Viviana Villada
Alderis Pelaez	Manipuladora	40766341	Alderis Pelaez
Sandra Carreno C	Manipuladora	1023888437	Sandra Carreno
Claudia Ortiz	Manipuladora	1090149763	Claudia Ortiz
YURY ANDREA M	manipuladora.	1088020223	YURY ANDREA.
Gloria amparo H	manipuladora	24587 700	
Luz Alba Cano Z	manipuladora	42 105 312	
Ala Viviana Pardo B	Manipuladora	1.038 010 086	
Viviana Castañeda	Manipuladora	24398342	Viviana
Yenny Laguado	Manipuladora	48855 17	Yenny Laguado
Mª Alejandra Bedoya	Manipuladora	42010739	Mª Alejandra Bedoya
Maria Nelfi H.	manipuladora.	42008299	Maria Nelfi H.
Ana Maria Vélez M	Manipuladora	1088236797	Ana Maria Vélez M
Miriam Monsalve	manipuladora	32555.136	Miriam Monsalve

SIRVIENDO PAZ	REGISTRO DE CAPACITACIÓN / INDUCCIÓN		Código: FO-GTH-01 Fecha V: 20-Sept-2022 Versión: 02 Página: 1 de 2

ASISTENTES			
NOMBRE	CARGO	CEDULA	FIRMA
Natalia A Holguin	Manipuladora	24717321	
Michele Ramirez	Manipuladora	24443420	
SandraP Castaño	Manipuladora	42086267	SandraP Castaño
yessica Gaspacho	Manipuladora	1128474242	Yessica Gaspacho
Yulied Bermudez	Manipuladora	42122145	Yulied Bermudez

TEMAS TRATADOS

- Estandarizacion de porciones
- Generalidades BHP.
- servido
- Guias de Preparaciones
- Listas de intercambio
- Diligenciamiento de formatos
- manejo y manipulacion de alimentos
- Lavado de manos
- manejo de protocolos de bioseguridad en prevención de Contagios Covid 19
- Limpieza y desinfección de superficies y ambientes
- manejo de elementos quimicos para aseo.

EFICACIA DE LA CAPACITACIÓN (ESPACIO RESERVADO PARA EL CONFERENCISTA)

	Diana Patricia Gómez
FIRMA DEL FACILITADOR	FIRMA AUXILIAR ADMINISTRATIVA

LABORATORIO CLINICO DRA LUCY HERNANDEZ MEJIA EXAMENES

FUNDACION SIRVIENDO PAZ NUEVA CUENTA. FEBRERO 9 DEL 2023

	NOMBRE	CEDULA	FIRMA	INSTITUCION	CELULAR
1	Judith d. Bermudez	UP-722.775	Judith d.	Fabio Basque	3232030
2	Alderis Pelaez	40766341	Alderis P	comuneros	3128907
3	Sandra Carrero Camacho	1023898437	Sandra Carrero	Boqueroncito	3138746351
4	Claudia Patricia Ortiz	1090149763	Claudia Ortiz	Santa Sofia	3113239368
5	Omaira Mena Hinestroza	1.088.778.256	omaira	plata	3194427270
6	Viviana Andrea Villada M	30 239 092	Viviana Villada	la Rivera	3128911585
7	Maria Luz Mery Rojas L	33945.147	Maria Luz Mery R L	La Rivera	3218777476
8	Luz Mc Cu Z	42 103 312	Luz Mc Cu Z	OTun Basico	317 8944054
9	GLORIA EMMU HEMU	24 551 100	GLORIA	cartagena	318 487 9229
10	YURY ANDREA MARTINEZ	1088.020.113	YURY ANDREA	Cartagena	3113350142
11	Gloria Katina Valoya	42031730	Gloria Katina Valoya	Cristobal colon	3136709381
12	La viviana pardo	1.088.010.066	Viviana P	la sirena	3207542007
13	Viviana Castañeda	24398342	Viviana	Santa ana	3137226326
14	Yenny Laguado	4885517	Yenny Laguado	Fabio Vasquez Botero Barrancas	3206170641
15	Mª Alejandra Bedoya	42050739	Mª Alejandra Bedoya	San Pedro y San Pablo	3145304642
16	MELBA LOTANO C	42.066.363		Luis carlos galan	3206448953
17	JESSICA GARCHA L	1178478249	JESSICA G.	SAN RAFAEL	3138214141
18	Ana Maria Vela M	1088236799	Ana Maria Vela M	Eduardo Correa U.	3233827227
19	Miryam Hernandez Hoyo	32 555.136	Miryam Hernandez H	Camilo Torres	3052445316
20	Natalia Andrea Holguin	24'717321	Natalia A Holguin	Luis Angel Arcila	3146341177
21	Michel Ramirez	24443420	MRamirez	Bocatoma	3136388161
22	Maria Nelly Henao Castillo	42008299	Maria Nelly Henao C.	Sabanitas	3117032091
23	Sandra Patricia Castaño G	42096262	Sandra Castaño	Silvia Vasquez	3225421634
24	Luisa Maria Blanco Serna	1097981841		Planta	3103761196
25	Maria Cayeth Morales	42.015.119		Planta	3122466855
26	Yesenia Uribe Osorio	1087986068	Yesenia Uribe O	Planta	3002318230
27	Alexandra Gallego	42.515.472	Alexandra Gallego	Planta	3136674
28	Luis Fredy Daniel Andica	1088028505		Planta	3134167861.
29	Juliana Maria Cala Quintero	1.088.499.742	Juliana Maria Cala	Pio-Pio	3214616534
30	Rosalba Hernandez	Ros24388953	Rosalbael	Macarena	3192928 07
31	N Adelaida Ruda Guzales	1087996947	N Adelaida Ruda	Gaitan alto	3113909628
32	Diana Isabel Roman	1054917357	Diana I Roman	Bernardo Lopez.	3105923906
33	Gloria Nelly Ospina Moreno	1088000876	Nelly Ospina	Enrique Millan Robio	3177647412

LABORATORIO CLINICO DRA LUCY HERNANDEZ MEJIA EXAMENES

FUNDACION SIRVIENDO PAZ NUEVA CUENTA. FEBRERO 9 Y 10 DEL 2023

	NOMBRE	CEDULA	FIRMA	INSTITUCION	CELULAR
34	Maria Lucelly Duque	25171628	Maria Lucelly D	Reinaldo Rivera	3136220967
35	Luz dali martinez osorio	42 915 022	luz dali martin.	Virrey alto d. Tor	3217226445
36	jaqueline cano calvo	1112 778 839	jaqueline cano	violetas	3104911920
37	Santiago Diaz Ramirez	1.032.033.722	Santiago Diaz R.	Fundacion Sirviendo paz	3136280703
38	Dora Ely Valencia Mankend	24 623337	Dora Ely Valencia M.	Nueva Republica CD	3128113467
39	Dasys Linares Bello	18.826.255	Dasys J. Bello	Bernardo Lopez	3004493325.
40	Yessica Marin G.	1094943164	Yessica	Enrrique ospina de Sucre	3103574949
41	Melva Londoño	42.022265	Melva Londoño	Escuela Laguitas	3148097266.
42	Emperatriz Soto patiño	31.415162	Emperatriz soto p.	Santa Sofia	3128894816
43	Maria Delores Duque Alzate	25 016 348		Bernardo Lopez	3117027021
44	Sandra Milena Salazar	1042155362	Sandra Salazar	Bernardo Lopez	3128558942
45	Luz marina	24 644412	Luz marina	miraflores	3246314
46	Maria Eugenia pelaez	33915646	Maria Eugenia pelaez	renacimiento	3206742469
47	Doris Lopez Morales	43633862	Doris Lopez Morales	Renacimiento	3147654121
48	Kelly Johanna Marquez F.	1.088.287.564	Kelly Johanna M.	Argentina	3177147551
49	Alicia Caballero	25279958	Alicia	Jorge Eliecer G.	3114166669
50	Johana Maria Florez	1044973221	Johana Mar	Costa Playa	3132114112
51	edelmira Inés Santa C	320 799 7837	edelmira Inés Santa	Santa SOFIA	4206341274
52	Johana zapata	1088019439	johana zapata	eduardo correa.	3135783646
53	Yenny carolina Velasco.	1061625259	Yenny carolina V.	Eduardo Correa.	3109589935.
54					
55					
56					
57					
58					
59					
60					
61					
62					
63					
64					
65					
66					

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES (cada capacitación de 2 horas)

FECHA	TEMA	DIRIGIDA A
Febrero	Conceptos generales para la manipulación de alimentos	Personal manipulador de alimentos FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ
Mayo	Limpieza y desinfección	Personal manipulador de alimentos FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ
Agosto	Control de plagas	Personal manipulador de alimentos FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ
Octubre	Procedimientos para procesos	Personal manipulador de alimentos FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ
Noviembre	Agua potable	Personal manipulador de alimentos FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ



J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA #	0018
FECHA	17/02/2023

FACTURAR A:

NOMBRE: FUNDACION SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS/RISARALDA
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Quemador grande para estufa industrial	1	80.000	80.000
Tubería de cobre	1mt	15.000	15.000
Racor de conexión anillo de 3/8 a ¼ NPT	2	8.000	16.000
Fisto de ¼ NPT	1	4.000	4.000
Mano de obra, adecuación e instalación de quemador, calibración de fisto para llama	1	60.000	60.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		175.000

Por favor consignar a la cuenta de Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com



J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA	0019
FECHA	13/02/2023

FACTURAR A:

NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
LAMPARA HERMETICA PARA CAVA DE 40W	1	90.000	90.000
SUICHE DE SOBREPORNER SENCILLO	1	10.000	10.000
INSTALACION DE LAMPARA Y SUICHE	1	40.000	40.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		140.000

Por favor consignar a la cuenta de Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA	0020
FECHA	13/02/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Quemador industrial mediano	1	60.000	60.000
Instalación quemador y calibración de llama	1	30.000	30.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		90.000

Por favor consignar a la cuenta de Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA	00021
FECHA	02/03/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD:
DOSQUEBRADAS/RISARALDA
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Fabricación y reparación quemadores (incluido transporte)	1	200.000	200.000
Racores npt	6	8.000	48.000
Fistos npt	18	5.000	90.000
Calibracion fistos a 1.3mm	18	4.000	72.000
Broquero	1	20.000	20.000
Gastop	1	15.000	15.000
Válvula	1	30.000	30.000
Instalación de quemadores	2	60.000	120.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		595.000

Por favor consignar a la cuenta Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

REFRIGERACIÓN

J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA	00021
FECHA	02/03/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD:
DOSQUEBRADAS/RISARALDA
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Fabricación y reparación quemadores (incluido transporte)	1	230.000	230.000
Racores npt	6	8.000	48.000
Fistos npt	18	5.000	90.000
Calibracion fistos a 1.3mm	18	4.000	72.000
Broquero	1	20.000	20.000
Gastop	1	15.000	15.000
Válvula	1	30.000	30.000
Instalación de quemadores	2	60.000	120.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		625.000

Por favor consignar a la cuenta Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

REFRIGERACIÓN

J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA	00022
FECHA	02/03/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD:
DOSQUEBRADAS/RISARALDA
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Breaker 40 amp	2	80.000	160.000
Encauchetado 3x12	1.5mt	20.000	20.000
Tomas de 15amp con polo a tierra	2	15.000	30.000
Instalación breakers y tomas	2	30.000	60.000
Abono 187.000 Resta 83.000			
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		270.000

Por favor consignar a la cuenta Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA	00022
FECHA	02/03/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD:
DOSQUEBRADAS/RISARALDA
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Breaker 40 amp	2	80.000	160.000
Encauchetado 3x12	1.5mt	20.000	20.000
Tomas de 15amp con polo a tierra	2	15.000	30.000
Instalación breakers y tomas	2	30.000	60.000
Clavija de 15amp con polo a tierra	1	15.000	15.000
Abono 187.000 Resta 98.000			
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		285.000

Por favor consignar a la cuenta Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com



J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA #	0023
FECHA	04/03/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Uniones de pvc de ½	6	2.000	12.000
T de pvc ½	1	2.000	2.000
Llave plástica de pvc de ½	1	15.000	15.000
Codo de pvc ½	1	3.000	3.000
Limpiador pvc	1	20.000	20.000
Pegante pvc	1	30.000	30.000
Mano de obra corrección de 4 fugas en sistema de tubería de agua	1	150.000	150.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		232.000

Por favor consignar a la cuenta de Nequi al #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com



J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA #	0024
FECHA	04/03/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Quemador grande	1	90.000	90.000
Instalación de quemador y calibración de llama	1	30.000	30.000
Traslado de estufas y cambio de conexiones	2	20.000	40.000
Cable encauchado	3mt	40.000	40.000
Cambio de cable procesador de alimentos	1	15.000	15.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		215.000

Por favor consignar a la cuenta de Nequi al #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

REFRIGERACIÓN

J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA #	0025
FECHA	08/03/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Soldadura cordon de acero inoxidable en pieza de despulpadora (transporte incluido)	1	170.000	700.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		170.000

Por favor consignar a la cuenta Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA #	0026
FECHA	08/03/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Valvula para estufa industrial	1	30.000	30.000
Tubería	30cm	5.000	5.000
Racores npt tubería	2	8.000	16.000
Rectificada de rosca	1	30.000	30.000
Mano de obra cambio de valvula y tubería	1	30.000	30.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		111.000

Por favor consignar a la cuenta Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA #	0027
FECHA	18/03/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Tuberia	1m	18.000	18.000
Valvulas	3	32.000	96.000
Regulador de aire	1	10.000	10.000
Tubos led t8 18w en policarbonato	2	28.000	56.000
Rectificado rosca	1	30.000	30.000
Racores para tubería	3	5.000	15.000
Instalación válvulas	3	30.000	90.000
Instalación lámparas	2	15.000	30.000
Instalación regulador de aire y calibración	1	20.000	20.000
Modificación e instalación de caja licuadora 220v a 110v	1	50.000	50.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		415.000

Por favor consignar a la cuenta Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

REFRIGERACIÓN

J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA #	0028
FECHA	21/03/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Fabricación de tubería principal para estufa industrial	1	180.000	180.000
Instalación	1	30.000	30.000
Calibración de llama	1	30.000	30.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		240.000

Por favor consignar a la cuenta Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

REFRIGERACIÓN

J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA #	0029
FECHA	21/03/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Capacitor de arranque 270-390mf a 220v	1	128.400	128.400
Pin para eje	1	4.000	4.000
Ajuste de cuchilla, conexión de giro de motor, remachada y mano de obra	1	120.000	120.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		252.400

Por favor consignar a la cuenta Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com



J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA #	0031
FECHA	12/04/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Bobinado para motor de 2hp	1	690.000	690.000
Kit de encendido completo	1	260.000	260.000
Caja plástica y prensa estopa	1	10.000	10.000
Mano de obra	1	100.000	100.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		1.060.000

Por favor consignar a la cuenta Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

REFRIGERACIÓN

J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA #	0032
FECHA	17/04/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Revisión y ajuste de polea y tensión de correa en procesador sammic	1	60.000	60.000
Correcion fuga de agua en tubería con accesorios incluidos	1	40.000	40.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		100.000

Por favor consignar a la cuenta Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com



J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA #	0034
FECHA	17/04/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
suministro de correas industriales tipo v	4	20.000	80.000
cambio de correas y tensión para pelapapas	1	60.000	60.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		140.000

Por favor consignar a la cuenta Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA #	0036
FECHA	29/04/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Repuestos para reparación de procesador sammic (poleas, correa, relleno y rectificado de eje)	1	900.000	900.000
Mano de obra	1	120.000	120.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		1.020.000

Por favor consignar a la cuenta de Nequi al #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

J&L Refrigeracion
Cll 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA #	0038
FECHA	29/04/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Instalacion de punto eléctrico con cable calibre 8, tubería, curvas, breaker, caja de paso.	1	1.200.000	1.200.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		1.200.000

Por favor consignar a la cuenta de Nequi al #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

J&L Refrigeración
Cl. 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA #	0040
FECHA	03/05/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Toma y clavija IP DE 32A	1	145.000	145.000
Encauchetado 3*12	1m	15.000	15.000
Instalación toma	1	40.000	40.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		200.000

Por favor consignar a la cuenta Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

REFRIGERACIÓN

J&L Refrigeración
Cl. 72 #37-61 Pereira
3008301617
Johan Steven Cardona
1.088.282.894
No responsable de IVA

FACTURA #	0041
FECHA	03/05/2023

FACTURAR A:
NOMBRE: SIRVIENDO PAZ
CIUDAD: DOSQUEBRADAS
NIT/CC:

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Revision de procesador y temple de correa	1	60.000	60.000
¡GRACIAS POR SU COMPRA!	**TOTAL**		60.000

Por favor consignar a la cuenta Nequi #3008301617

Si usted tiene alguna duda de esta factura, por favor, póngase en contacto con

Johan Steven Cardona, 3237456555, jscardona49@gmail.com

HWP SOLUCIONES ELECTROMECÁNICAS
Henry William Peñuela Meneses
10.025.847-6 No responsable de IVA
Cra. 15 21-78 Centenario - Pereira
Tel: 325 0082 - 322 638 2185

FACTURA DE VENTA
Nº 109

Fecha : Pereira, 04/III/2023
Vendido a : Fundación Si Viendo Paz Nit. 901092480-4
Dirección: Tel:

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	VR. UNIT	VR. TOTAL
	Valor mantenimiento correctivo a		210.000
	dos pulpadora de fruta (humedad Alta)		
	Cambio Chumacera, 1 rodamiento, retenes		
	prisioneros. Transporte.		
	Valor mantenimiento correctivo a		180.000
	procesador de alimentos.		
	Cambio rodamientos plato, retenedor,		
	cuña eje plato. Transporte.		
		TOTAL $	390.000

Esta Factura de Venta es un título valor según Art. 774 del Código de comercio mod. en la ley 1231 de 2008.

Impreso por: Fernando Osprina C.C. 7507'77'7 Cel. 321 5478767 Pereira

1. OBJETIVO

Este manual tiene por objetivo establecer los parámetros y procedimientos que se deben poner en práctica para el control de proveedores, además de garantizar que todas las materias primas e insumos empleados en la elaboración de nuestros alimentos cumplan con los determinados requisitos sanitarios que permitan obtener la inocuidad de los productos.

2. ALCANCE

Este manual abarca todas las características que deben presentar las materias primas e insumos para los procesos operativos que se llevan a cabo en la FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ

3. RESPONSABILIDADES

Es responsabilidad de la persona encargada de compras cumplir con los parámetros establecidos en este manual, y del jefe de planta velar por la correcta ejecución del mismo, con la asistencia del auxiliar de planta o de bodega.

4. ASPECTOS GENERALES

La calidad e inocuidad de los productos terminados es indispensable para garantizar la supervivencia de éstos en el mercado y para proteger la salud del consumidor, uno de los factores más incidentes en la calidad de los productos es la materia prima de la cual se parte, una buena materia prima y un buen control de proceso permitirán tener productos excelentes. La identificación y estandarización de nuestras materias primas permitirán un mayor control sobre los proveedores en un proceso reciproco.

5. PROCEDIMIENTO

Clasificar los proveedores de acuerdo con los diferentes grupos de materias primas adquiridas por la empresa, esta clasificación obedece a:

- Proveedores de carnes.
- Proveedores de lácteos.
- Proveedores de frutas y verduras.
- Proveedores de no perecederos.
- Proveedores de productos de limpieza y desinfección.

Tipo de Producto	Proveedores
Proveedor cárnico	Soluciones Cárnicas
Proveedores de lácteos	- Colanta, cosmolac
Proveedores de frutas y verduras	- Mar y tierra, Julián hincapié López
Proveedores de no perecederos	- Makro Supermayoristas - Morales Monsalve - Granipack - El canasto
Proveedores de productos de limpieza y desinfección	Distribuciones MVM

- Todo proveedor deberá demostrar que su empresa cumple con las normas higiénicas de manipulación y distribución de alimentos.
- Cada vez que se adquiera un producto nuevo se deberá solicitar a su proveedor la respectiva ficha técnica y el registro sanitario (o *certificado sanitario en su defecto]* y que cumple con las normas higiénicas de manipulación y distribución de alimentos.
- Cada que se ingrese una materia prima se realiza un control, el cual consiste en verificar peso, cantidad y sensorialmente el estado de la materia prima para dar un juicio de aceptación o rechazo.
- Toda materia prima que entra a la empresa deberá quedar registrada en el libro de materias primas de almacén, el cual debe contener la siguiente información: fecha de ingreso del producto, proveedor, clase de producto, fecha de vencimiento, cantidad.

PROGRAMA DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

OBJETIVO

Establecer las pautas necesarias que garanticen la adecuada recepción de materias primas y realcen la importancia de los registros escritos como mecanismo de control y garantía de la calidad de la materia prima recibida.

ALCANCE

Este programa define los criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos que ingresan a la FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ para llevar a cabo los procesos operativos.

RESPONSABILIDAD

Es responsabilidad del jefe de planta establecer los parámetros que garanticen la calidad de las materias primas recibidas, el personal del departamento de compras está en la obligación de exigir a los proveedores el cumplimiento de los parámetros establecidos y por último, el personal de bodega, jefe de planta, u otro apoyo, está encargado de recibir las diferentes materias primas y verificar las cantidades y el cumplimiento de los parámetros de calidad

CONDICIONES GENERALES

- Las materias primas deben adquirirse solamente de los proveedores reconocidos y siempre que sea posible directamente del productor para garantizar su integridad.
- Cada vez que se reciba un lote de materia prima se deben revisar los contenedores para comprobar que no han sido alterados y verificar que haya concordancia entre el pedido, la nota de envío y las etiquetas del proveedor.
- Las materias primas deben ser etiquetadas adecuadamente.

PROCEDIMENTO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

- El personal recibe la materia prima enviada, verifica lo entregado vs. Remisión o factura.
- El personal encargado de recibir la materia prima verifica el cumplimiento de los parámetros de calidad establecidos para dictaminar si se rechaza o se acepta. Los parámetros se citan a continuación:

CRITERIOS PARA LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMAS, INSUMOS Y SERVICIOS (Verificación).

ESPECIFICACIONES PARA PRODUCTOS: esto se verifica en la recepción

PRODUCTO	CRITERIO DE ACEPTACIÓN
INSUMOS (desechables, detergentes, etc.)	En insumos y productos desechables se verifica cantidad vs remisión, que los empaques no estén alterados, que sean los productos definidos previamente y que se han venido utilizando.
SERVICIOS	En servicio de fumigación se verifica, que se realice según lo acordado 1 vez al mes, en horarios que no sean paralelos a las actividades de procesamiento de alimentos, el proveedor realiza su respectiva verificación y se descarga a través de una plataforma definida por el proveedor el informe de las actividades realizadas por la empresa encargada de MIP
ALIMENTOS	Para la recepción de alimentos, se verifica según la naturaleza del producto, para frutas y verduras, se compara cantidad entregada vs cantidad remisionada o facturada, y esta debe estar acorde al pedido realizado, estos productos por ser perecederos, se proveen cada 2 días, con el fin de garantizar la calidad y frescura de los mismos, y sin que esto afecte sus grados de maduración, se verifica que los productos que necesiten maduración especifica se encuentren en el punto requerido según la preparación a la cual pertenezca dicha materia prima, estos parámetros se verifican de forma sensorial, (color, textura, apariencia) los

	productos deben presentar las características propias de la naturaleza del alimento, y no deben presentar magulladuras o daños mecánicos, aquellos productos que se encuentren en un estado de maduración no óptimo para el proceso, no son recibidos y el proveedor deberá reponerlos. Para la recepción de productos cárnicos, se debe verificar sensorialmente la calidad de los mismos, que estos tengan el olor y color característico del alimento, se verifica el transporte, que conserve la cadena de frío en todo momento y que su temperatura sea la óptima, que la cantidad concuerde con la remisión y el pedido realizado, una vez esto sea verificado, se tiene el concepto de cumplimiento que será apuntado en el registro de recepción de materia prima, por ser este un producto perecedero no se almacenan grandes cantidades, se realiza pedido dos días antes de ser utilizada la materia prima, para garantizar la inocuidad, calidad y características organolépticas de la misma, una vez el producto sea recepcionado y verificado, se procede a almacenar en cava de refrigeración hasta su posterior uso. La recepción de productos no perecederos se realiza verificando cantidad recibida vs cantidad facturada, se almacenan en bodega de materia prima, dando rotación a los productos que se encuentren en stock al momento del recibo de la nueva mercancía, se verifica que los empaques se encuentren en perfecto estado, sin alteraciones, que los productos tengan rotulado y su fecha de vencimiento se encuentre vigente, este pedido se realiza de forma semanal.

En caso de no cumplir los criterios de verificación anteriormente mencionados los productos o servicios no serán

Para el almacenamiento se tienen en cuenta las siguientes recomendaciones:

Los productos perecederos, se almacenan en cavas de refrigeración según corresponda la naturaleza del alimento, en canastillas con bolsatina para evitar que el frío los queme o deshidrate.

Los productos no perecederos se almacenan en bodega de materia prima, dispuestos sobre estibas que se encuentran retiradas de las paredes, o en estanterías, se da rotación según orden de llegada de los mismos.

INSTRUCCIONES PARA EL MANEJO DE ESTIBAS

¿QUÉ ES ESTIBAR?

Estibar es colocar sobre una plataforma o estiba las cajas, los bultos o cualquier tipo de empaque para que sean más fáciles de manejar. Los empaques se colocan uno sobre otro formando tendidos.

¿CUALES SON LAS VENTAJAS DE ESTIBAR?

- Aísla las materias primas de los vectores que puedan contaminar los productos con su contacto.
- Permite organizar fácilmente las materias primas.
- Facilita la manipulación de la mercancía.
- Agiliza el proceso de envío de materias primas a producción.
- Reduce los daños del producto durante el almacenamiento.
- Permite utilizar mejor el espacio de almacenamiento de mercancías.
- Agiliza el descargue de los camiones.

¿COMO SE DEBE COLOCAR LOS EMPAQUES SOBRE LA ESTIBA?

- El producto no puede quedar por fuera de la estiba.
- Se deben contar con distancia entre estibas y paredes.
- No deben quedar espacios vacíos entre las cajas para que la carga no se derrumbe.

- Los empaques deben colocarse a una altura que permita que las cajas sean más fáciles de poner y quitar.

CONDICIONES PARA EL TRANSPORTE

EN CUANTO AL VEHÍCULO:

- Debe estar en excelentes condiciones de limpieza.
- No debe haber en su interior ningún elemento extraño, ni productos diferentes a los que se van a entregar, materias primas, etc.
- El vehículo debe encontrarse en perfectas condiciones técnicas.
- Debe dotarse el vehículo de canastillas utilizadas como base para las canastillas con el producto o estibas y de esta manera evitar el contacto directo del producto con el piso.

EN CUANTO A LOS TRANSPORTADORES Y AYUDANTES:

- Deben portar ropa perfectamente limpia.
- Buena presentación personal.
- Ser muy puntual y cumplido.
- El trato debe ser el más amable posible.
- Cumplir con las normas sanitarias de bpm

EN CUANTO AL MANEJO DE PRODUCTOS:

- Los productos deben estar contenidos en canastillas y estas deben estar sobre canastillas que le sirvan de base.
- Al momento de carga y descarga no se debe manipular de forma violenta.
- Las canastillas deben estar dispuestas de manera organizada y segura, formando filas no superiores a cinco canastillas.

- El producto debe ser entregado al responsable, el cual fue previamente establecido para recibirlo, o en su defecto a un delegado.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS TRANSPORTADORES

OBJETIVO: definir el proceso adecuado de limpieza y desinfección de carrocerías de los vehículos transportadores.

FRECUENCIA: Todos los días antes de cargar cualquier producto alimenticio en la carrocería del vehículo.

PROCEDIMIENTO:

1. Sacar los objetos que se encuentren al interior de la carrocería dejándola totalmente despejada.
2. Limpiar el techo de la carrocería con un trapo seco de arriba a abajo y de adentro hacia fuera.
3. Barrer el piso de la carrocería de adentro hacia afuera.
4. Limpiar el techo y las paredes de la carrocería, piso y puertas, con un cepillo, trapo o sabra.
5. Quitar el detergente totalmente con agua.
6. Desinfectar toda la carrocería con solución desinfectante suficiente aplicada en aspersión o contacto directo.

FORMATO

- Recepción de materias primas
- Trazabilidad recepción de materia prima

SIRVIENDO	RECEPCIÓN MATERIA PRIMA					Código: FO-PEE-07			
						Fecha V: 15-FEB-2023			
						Versión: 01			
						Página: 1 de 1			
FECHA	PRODUCTO				CANTIDAD	UNIDADES		VERIFICACIÓN	
	CERDO	RES	POLLO	HUEVO		KILOS	PANALES	CUMPLE	NO CUMPLE
14-02-23	X				241,3	X		X	
14-02-23				X	90		X	X	
16-02-23			X		543	X		X	
20-02-23				X	700		X	X	
20-02-23	X				254,1	X		X	
23-02-23		X			294,0	X		X	
23-02-23			X		260.	X		X	
27-02-23	X				259,5 kg	X		X	
27-02-23			X		77,9	X		X	
28-02-23			X		360,1	X		X	
03-02-23		X			188	X		X	
06-03-23	X				339,9	X		X	
07-03-23			X		54,1	X		X	
07-03-23		X			233	X		X	
08-03-23			X		251	X		X	
10-03-23		X			200	X		X	
13-03-23			X		243	X		X	
10-03-23				X	80		X	X	
14-03-23	X				72.8	X		X	
16-03-23			X		128.8	X		X	
17-03-23				X	90		X	X	
22-03-23			X		293	X		X	
24-03-23			X		280,4	X		X	
24-03-23		X			250	X		X	
23-03-23	X				202,9	X		X	
24-03-23			X		273.8	X		X	
JEFE DE PLANTA	MARCELA BRITO VARGAS- INGENIERA DE ALIMENTOS								

SIRVIENDO PAZ

RECEPCIÓN MATERIA PRIMA

Código: FO-PEE-07
Fecha V: 15-FEB-2023
Versión: 01
Página: 1 de 1

FECHA	PRODUCTO				CANTIDAD	UNIDADES		VERIFICACIÓN	
	CERDO	RES	POLLO	HUEVO		KILOS	PANALES	CUMPLE	NO CUMPLE
29-03-23			X		320,9	X		X	
08-04-23				X	90		X	X	
08-04-23		X			238	X		X	
11-04-23	X				169,7	X		X	
12-04-23			X		285,	X		X	
12-04-23		X			229	X		X	
14-04-23			X		169	X		X	
17-04-23		X			249	X		X	
18-04-23			X		266	X		X	
19-04-23				X	90		X	X	
21-04-23	X				170	X		X	
21-04-23			X		273	X		X	
24-04-23				X	80		X		
25-04-23			X		230,6	X		X	
26-04-23	X				194,8	X		X	
26-04-23	X				14	X		X	
28-04-23			X		220,8	X		X	
02-05-23			X		283,7	X		X	
02-05-23		X			185,05	X		X	
03-05-23	X				204	X		X	
05-05-23			X		308	X		X	
08-05-23				X	66		X	X	
08-05-23		X			156	X		X	

JEFE DE PLANTA	MARCELA BRITO VARGAS- INGENIERA DE ALIMENTOS

SIRVIENDO PAZ	TRAZABILIDAD RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Código: FO-AMP-09 Fecha V: 16-NOV-2022 Versión: 01 Página: 1

			FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ					INGENIERA DE ALIMENTOS: MARCELA BRITO VARGAS		
FECHA	PROVEEDOR	CANTIDAD	CALIDAD		ROTULADO		PRODUCTO	RESPONSABLE	FECHA DE VENC.	LOTE
			C	NC	C	NC				
14-02-23	Del arepa	2.800 und.	x		x		arepa		17-03 23	1061
15-feb-23	La cosecha	68 kg.	x		x		Blanquillos		12-2029.	916.
17-Feb-23	Doña Punta	72 kg	x		x		Azucar Blanca		—	221027-8
17-feb-23	Municipal	28 @	x		x		arroz		15-12-23	EOSB.
17-02-23	Len Del costal	169 Lb	x		x		Lenteja		22-06-23	221222
17-02-23	Comolac	48 x 380g	x		x		leche polvo		01-01-24	040123
17-02-23	Repsal	36 kg	x		x		Sal		—	30-102/3024
20-02-23	Hayestuosa	6 Bidon x 20L	x		x		aceite vegetal		07-02-24	17EQ/45
23-02-23	Santali	72 kg.	x		x		spaguetti		16/10/23.	10
23-02-23	Buena Mesa	50 kg	x		x		spaguetti		10-2023	01B293
23-02-23	Riqueza	25 kg	x		x		Azucar		—	220930
24-02-23	Azucar Doña Pua	120 kg	x		x		Azucar		—	220930
24-02-23	Municipal.	16 @	x		x		Arroz		15/12/23	LED9A.
24-02-23	Frijol Del costal.	120 Lb	x		x		Frijol.		02/08-23	9-6095001.

NC: NO CONFORME C: CONFORME

SIRVIENDO PAZ	TRAZABILIDAD RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Código: FO-AMP-09 Fecha V: 16-NOV-2022 Versión: 01 Página: 1

			FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ				INGENIERA DE ALIMENTOS: MARCELA BRITO VARGAS			
FECHA	PROVEEDOR	CANTIDAD	CALIDAD		ROTULADO		PRODUCTO	RESPONSABLE	FECHA DE VENC.	LOTE
			C	NC	C	NC				
24-02-23	Buena Mesa	132 Lb	x		x		Pasta		01-2024	01BO12
24-02-23	Comolac	118 x 380g	x		x		Leche polvo		03-02-24	040223
24-02-23	Refisal	33 kg	x		x		Sal		—	L30102/3021
01-03-23	Doña Pura	60 kg	x		x		Azucar		—	220930-7
01-03-23	Municipal.	6 @	x		x		Arroz		15-12-23	LE09A
01-03-23	Del costal.	132 LB	x		x		Lentejas		16-05-23	161122
01-03-23	Refisal	21 kg	x		x		Sal		—	L30102/3021
02-03-23	Del costal.	116 kg	x		x		Arroz		13-02-24	LE10A
02-03-23	Deliarepa	2650 unid x	x		x		Arepa		17-03-23	1-061
03-03-23	Doña Pura	200 kg	x		x		Azucar		—	220930-7
03-03-23	Del costal.	1.400 Lb	x		x		Arroz		13-02-24	LE10A
03-03-23	Del costal	112 Lb.	x		x		Lentejas		16-05-23	161122
03-03-23	Pasta Buena Mesa	148 Lb	x		x		Spaguetti		01-2024	01BO12
03-03-23	comolac	148 x 380g	x		x		Leche en Polvo		01-02-24	040223

NC: NO CONFORME C: CONFORME

SIRVIENDO PAZ	TRAZABILIDAD RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Código: FO-AMP-09 Fecha V: 16-NOV-2022 Versión: 01 Página: 1

			FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ				INGENIERA DE ALIMENTOS: MARCELA BRITO VARGAS			
FECHA	PROVEEDOR	CANTIDAD	CALIDAD		ROTULADO		PRODUCTO	RESPONSABLE	FECHA DE VENC.	LOTE
			C	NC	C	NC				
03-03-23	Repisal	50kg	x		x		Sal	MarB	13-02-24	LE10A
10-03-23	Doña Pura	132 kg	x		x		Azucar	MarB	—	230308-B.
10-03-23	El costal	1400 Lb	x		x		Arroz	MarB	13/02/24	LE08A
10-03-23	Santali	96x250g	x		x		Conchas Pasta A.	MarB	09/02/24	02
10 03-23	Del costal	188 Lb	x		x		Frijol Niña	MarB	13/08/23	1-6095001
10-03-23	Cosmolac	149 + 350g	x		x		Leche en polvo	MarB	13/08/23	1-6095001
10-03-23	Pepisal	53 kg	x		x		Sal	MarB	—	30206/1521.
10-03-23	Palmary	2 Bidés +20L	x		x		Aceite Palma	MarB	31/01/24	040123.
14-03-23	Deliarepa	2.595 unid	x		x		Arepa	MarB	31/03/23	1 072.
17-03-23	Del costal	40 @	x		x		arroz	MarB	20-02-24	LE10B.
17-03-23	Lenteja del costal	8 Lb.	x		x		Lenteja	MarB	01-09-24.	16591.
17-03-23	La cosecha	50 kg	x		x		Blanquillo	MarB	16/05-23	161122.
24-03-23	.	150kg	x		x		Arroz	MarB	—	M23 03603.
24-03-23	El costal	1305 Lb	x		x		Arroz	MarB	20/02/24	E10B

NC: NO CONFORME C: CONFORME

SIRVIENDO	TRAZABILIDAD RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Código: FO-AMP-09 Fecha V: 16-NOV-2022 Versión: 01 Página: 1

			FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ					INGENIERA DE ALIMENTOS: MARCELA BRITO VARGAS		
FECHA	PROVEEDOR	CANTIDAD	CALIDAD		ROTULADO		PRODUCTO	RESPONSABLE	FECHA DE VENC	LOTE
			C	NC	C	NC				
24.03.23	Del costal	113 Lb	+		+		Frijol	MarB	13/09/23	2-6095.
24-03-23	Harina Maiz	16 kg	+		+		Harina Amarilla	MarBrito	27/02/24	309.
24-03-23	Cosmolac	432 x 380g	+		+		Leche en polvo	MarB	01/04/24	040723.
24-03-23	Repisal	50kg	+		+		Sal	MarBrito	—	30226/3021.
24-03-23	La cosecha	40 kg	+		+		Blanquillo	MarBrito	03/2024	3945.
24-03-23	Zonia	552 x 125g	+		+		spaguetti	MarB	08/06/24	080624.
11-04-23	Palmarez	200 Litros	+		+		aceite	MarB		
12-04-23	.	150 kg	+		+		Azucar	MarBrito	08/20/25	M2305803.
12.04.23	El canasto	1778 Lb	+		+		arroz	MarBrito	19/02/24	EO7A
12.04.23	Del canasto.	98 Lb	+		+		Frijol	MarB	29/09/23	10 6095
12-04-23	Haz de oros	14 kg	+		+		Harina trigo	MarB		
12.04.23	Del canasto	114 Lb	+		+		Lentejas	MarB	15/05/23.	151.22.
12-04-23	Cosmolac	192 x 380g	+		+		Leche polvo	MarB	01/03/24	040323
12-04-23	Repisal	51 kg	+		+		Sal	MarB	—	30209/3511.

NC: NO CONFORME C: CONFORME

SIRVIENDO PAZ	TRAZABILIDAD RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Código: FO-AMP-09 Fecha V: 16-NOV-2022 Versión: 01 Página: 1

			FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ				INGENIERA DE ALIMENTOS MARCELA BRITO VARGAS			
FECHA	PROVEEDOR	CANTIDAD	CALIDAD		ROTULADO		PRODUCTO	RESPONSABLE	FECHA DE VENC.	LOTE
			C	NC	C	NC				
20-04-23	Deliarepa	2680 unid	x		x		arepa Maíz		095/23	1 110
25-04-23	Riopaila	20 kg	x		x		Azucar		2024.	395823.
25-04-23	Palmar	200 L	x		x		Aceite		09-2025	5792
26-04-23	Mayaguez	300 kg	x		x		Azucar		12/04/25	12/09/23
26-04-23	El costal	2575 Lb	x		x		Arroz		17/04/24	10A
26-04-23	Buena Mesa	242 Lb	x		x		Spaguetti		02/2024	018053.
26-04-23	Refisal	40 kg	x		x		sal		—	303241352
26 04-23	Gianipack	7 pacas	x		x		Blanquillo		23/10/23	054.
26-04-23	Granipack	6 pacas	x		x		Lenteja		01/04/24	0901H5.
26-04-23	Granpack	8 pacas	x		x		Fryol		01/11/23	060.
04-05-23	Deliarepa	2310 unid	x		x		Arepas		19/05/23	1 124.
05-05-23	Mayaguez	50 kg	x		x		Azucar		04/20/25	H2304603.
05-05-23	Agropanela	6 kg	x		x		Panela		—	20/04/23.
05-05-23	El costal	50 Lb	x		x		Arroz		280424	E10A

NC: NO CONFORME C: CONFORME

SIRVIENDO PAZ	TRAZABILIDAD RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Código: FO-AMP-09 Fecha V: 16-NOV-2022 Versión: 01 Página: 1

			FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ					INGENIERA DE ALIMENTOS: MARCELA BRITO VARGAS		
FECHA	PROVEEDOR	CANTIDAD	CALIDAD		ROTULADO		PRODUCTO	RESPONSABLE	FECHA DE VENC.	LOTE
			C	NC	C	NC				
05-05-23	Har de oro	25kg	+		+		Harina trigo	MarB	23-08-23	05523202ZRVTT
05-05-23	La 02	20kg	+		+		Harina Amarilla	MarB	29-MAR24	210.
05-05-23	El costal	4kg	+		+		Lentejas	MarB	16/01/23.	161222.L3.
05-05-23	HBaja.	10	+		+		Mayonesa	MarB	09/sep/23	4 068.
05-05-23	Refsal	28kg	+		+		Sal	MarB	—	30401/1021.

NC: NO CONFORME C: CONFORME

SIRVIENDO PAZ	TRAZABILIDAD RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Código: FO-AMP-09 Fecha V: 16-NOV-2022 Versión: 01 Página: 1

			FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ					INGENIERA DE ALIMENTOS: MARCELA SRITO VARGAS		
FECHA	PROVEEDOR	CANTIDAD	CALIDAD		ROTULADO		PRODUCTO	RESPONSABLE	FECHA DE VENC	LOTE
			C	NC	C	NC				

NC: NO CONFORME C: CONFORME

SIRVIENDO	CONTROL DESPACHO DE RUTAS	Código: FO-PEE-02 Fecha V: 1- Nov-2022 Versión: 01 Página: 1

FECHA: 31-03-23

NÚMERO DE RUTA	INSTITUCIONES	SOPA	PROTEICO	ARROZ	ENERGETICO	ENSALADA	JUGO	T° JUGO	T° ENSALADA	T° PROTEÍNA	NÚMERO DE RECIPIENTES	CONDUCTOR
RUTA 1	LUIS ANGEL ARCILA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					JULIAN OSORIO
	FILOBONITO (fiambrera)	10	FIAMBRERAS				✓					
	LA RIVERA Santa ana 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	BOQUERONCITO	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	BOQUERON (bolsa)	✓		✓		✓	✓					
	SANTA ANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6°	6°	20°	28	
RUTA 2	NARANJALES	✓	✓	✓	✓	✓	✓					HUMBERTO ESCOBAR
	COMUNEROS	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	VIOLETAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	LA AURORA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	SANTA SOFIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	SAN RAFAEL	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	FABIO VASQUEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6°	6°	18°	44	
RUTA 3	LA SIRENA (fiambrera)	9	FIAMBRERAS									FRANCISCO GIRALDO
	SABANITAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	ENRIQUE MILLAN	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	SAN PEDRO Y SAN PABLO	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	BÁSICO OTÚN	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	LUIS CARLOS GALAN	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	EDUARDO CORREA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6°	6°	20°	37	
RUTA 4	REINALDO RIVERA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					ANDRES ECHEVERRY
	RENACIMIENTO											
	JORGE ELIECER GAITAN											
	CAMILO TORRES											
	BERNARDO LOPEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	NUEVA REPUBLICA	✓	✓		✓	✓	✓	6°	6°	20°	18	
RUTA 5	GAITAN ALTO (fiambrera)	14	FIAMBRERAS									WILLIAM CARDONA
	LA DIVISA (fiambrera)	16	FIAMBRERAS									
	ALTO DEL OSO (fiambrera)	6	FIAMBRERAS									
	ALTO DEL TORO (bolsa)	✓		✓		✓	✓					
	GAITAN PLAYA (bolsa)	✓		✓		✓	✓	6°	6°	20°	8	
RUTA 6	NUEVA INDEPENDENCIA	6	FIAMBRERAS				✓					HERNANDO VEGA
	LA PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	LA ARGENTINA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	EL CHAQUIRO	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	CRISTOBAL COLÒN	✓		✓		✓	✓					
	CARTAGENA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	MIRALINDO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6°	6°	20°	34	

SIRVIENDO	CONTROL DESPACHO DE RUTAS	Código: FO-PEE-02 Fecha V: 1- Nov-2022 Versión: 01 Página: 1

FECHA: 30 - Marzo - 2023

NÚMERO DE RUTA	INSTITUCIONES	SOPA	PROTEICO	ARROZ	ENERGETICO	ENSALADA	JUGO	T° JUGO	T° ENSALADA	T° PROTEÍNA	NÚMERO DE RECIPIENTES	CONDUCTOR
RUTA 1	LUIS ANGEL ARCILA	/	/	/	/	/	/	5°	60°	68°	28	JULIAN OSORIO
	FILOBONITO (fiambrera)	10 FIAMBRERAS										
	LA RIVERA	/	/	/	/	/	/					
	BOQUERONCITO	/	/	/	/	/	/					
	BOQUERON (bolsa)	/			/	/	/					
	SANTA ANA	/	/	/	/	/	/					
RUTA 2	NARANJALES	—	—	—	—	—	—	5°	60°	68°	29	HUMBERTO ESCOBAR
	COMUNEROS	—	—	—	—	—	—					
	VIOLETAS	/	/	/	/	/	/					
	LA AURORA	—	—	—	—	—	—					
	SANTA SOFIA	/	/	/	/	/	/					
	SAN RAFAEL	/	/	/	/	/	/					
	FABIO VASQUEZ	/	/	/	/	/	/					
RUTA 3	LA SIRENA (fiambrera)	9 FIAMBRERAS						5°	60°	68°	18	FRANCISCO GIRALDO
	SABANITAS	—	—	—	—	—	—					
	ENRIQUE MILLAN	—	—	—	—	—	—					
	SAN PEDRO Y SAN PABLO	/	/	/	/	/	/					
	BÁSICO OTÚN	/	/	/	/	/	/					
	LUIS CARLOS GALAN	/	/	/	/	/	/					
	EDUARDO CORREA	—	—	—	—	—	—					
RUTA 4	REINALDO RIVERA	—	—	—	—	—	—	5°	60°	68°	18	ANDRES ECHEVERRY
	RENACIMIENTO	/	/	/	/	/	/					
	JORGE ELIECER GAITAN	/	/	/	/	/	/					
	CAMILO TORRES	/	/	/	/	/	/					
	BERNARDO LOPEZ	—	—	—	—	—	—					
	NUEVA REPUBLICA	—	—	—	—	—	—					
RUTA 5	GAITAN ALTO (fiambrera)	14 FIAMBRERAS						5°	60°	68°	4	WILLIAM CARDONA
	LA DIVISA (fiambrera)	16 FIAMBRERAS										
	ALTO DEL OSO (fiambrera)	6 FIAMBRERAS										
	ALTO DEL TORO (bolsa)	—	—	—	—	—	—					
	GAITAN PLAYA (bolsa)	/			/		/					
RUTA 6	NUEVA INDEPENDENCIA	8 FIAMBRERAS						5°	60°	68°	10	HERNANDO VEGA
	LA PALMA											
	LA ARGENTINA											
	EL CHAQUIRO											
	CRISTOBAL COLÓN	/				/	/					
	CARTAGENA	/	/	/	/	/	/					
	MIRALINDO					/	/					

SIRVIENDO	CONTROL DESPACHO DE RUTAS	Código: FO-PEE-02 Fecha V: 1- Nov-2022 Versión: 01 Página: 1

FECHA: 29-03-23

NÚMERO DE RUTA	INSTITUCIONES	SOPA	PROTEICO	ARROZ	ENERGETICO	ENSALADA	JUGO	T° JUGO	T° ENSALADA	T° PROTEÍNA	NÚMERO DE RECIPIENTES	CONDUCTOR
RUTA 1	LUIS ANGEL ARCILA		✓	✓	✓	✓	✓	72°	82°	58°	23	JULIAN OSORIO
	FILOBONITO (fiambrera)	10	FIAMBRERAS				✓					
	LA RIVERA		✓	✓	✓	✓	✓					
	BOQUERONCITO		✓	✓	✓	✓	✓					
	BOQUERON (bolsa)			✓		✓	✓					
	SANTA ANA		✓	✓	✓	✓	✓					
RUTA 2	NARANJALES		✓	✓	✓	✓	✓	72°	82°	58°	35	HUMBERTO ESCOBAR
	COMUNEROS		✓	✓	✓	✓	✓					
	VIOLETAS		✓	✓	✓	✓	✓					
	LA AURORA		✓	✓	✓	✓	✓					
	SANTA SOFIA		✓	✓	✓		✓					
	SAN RAFAEL		✓	✓	✓	✓	✓					
	FABIO VASQUEZ		✓	✓	✓	✓	✓					
RUTA 3	LA SIRENA (fiambrera)	9	FIAMBRERAS					62°	82°	58°	30	FRANCISCO GIRALDO
	SABANITAS		✓	✓		✓	✓					
	ENRIQUE MILLAN		✓	✓	✓	✓	✓					
	SAN PEDRO Y SAN PABLO		✓	✓	✓	✓	✓					
	BÁSICO OTÚN		✓	✓	✓	✓	✓					
	LUIS CARLOS GALAN		✓	✓	✓	✓	✓					
	EDUARDO CORREA		✓	✓	✓	✓	✓					
RUTA 4	REINALDO RIVERA		✓	✓	✓	✓	✓	62°	82°	58°	30	ANDRES ECHEVERRY
	RENACIMIENTO		✓	✓	✓	✓	✓					
	JORGE ELIECER GAITAN		✓	✓	✓	✓	✓					
	CAMILO TORRES		✓	✓	✓	✓	✓					
	BERNARDO LOPEZ		✓	✓	✓	✓	✓					
	NUEVA REPUBLICA		✓	✓	✓	✓	✓					
RUTA 5	GAITAN ALTO (fiambrera)	14	FIAMBRERAS					62°	82°	58°	8	WILLIAM CARDONA
	LA DIVISA (fiambrera)	18	FIAMBRERAS									
	ALTO DEL OSO (fiambrera)	6	FIAMBRERAS									
	ALTO DEL TORO (bolsa)			✓		✓	✓					
	GAITAN PLAYA (bolsa)			✓		✓	✓					
RUTA 6	NUEVA INDEPENDENCIA	8	FIAMBRERAS					62°	82°	58°	28	HERNANDO VEGA
	LA PALMA		✓	✓	✓	✓	✓					
	LA ARGENTINA		✓	✓	✓	✓	✓					
	EL CHAQUIRO		✓	✓	✓	✓	✓					
	CRISTOBAL COLÒN			✓		✓	✓					
	CARTAGENA		✓	✓	✓	✓	✓					
	MIRALINDO		✓	✓	✓	✓	✓					

SIRVIENDO	CONTROL DESPACHO DE RUTAS	Código: FO-PEE-02 Fecha V: 1- Nov-2022 Versión: 01 Página: 1

FECHA: 28-03-23

NÚMERO DE RUTA	INSTITUCIONES	SOPA	PROTEICO	ARROZ	ENERGETICO	ENSALADA	JUGO	T° JUGO	T° ENSALADA	T° PROTEÍNA	NÚMERO DE RECIPIENTES	CONDUCTOR
RUTA 1	LUIS ANGEL ARCILA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	5°C	8°C	70°C	28	JULIAN OSORIO
	FILOBONITO (fiambrera)	10	FIAMBRERAS				✓					
	LA RIVERA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	BOQUERONCITO	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	BOQUERON (bolsa)	✓		✓		✓	✓					
	SANTA ANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
RUTA 2	NARANJALES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	5°C	8°C	70°C	44	HUMBERTO ESCOBAR
	COMUNEROS	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	VIOLETAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	LA AURORA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	SANTA SOFIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	SAN RAFAEL	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	FABIO VASQUEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
RUTA 3	LA SIRENA (fiambrera)	9	FIAMBRERAS				✓	6°C	8°C	70°C	30	FRANCISCO GIRALDO
	SABANITAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	ENRIQUE MILLAN	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	SAN PEDRO Y SAN PABLO	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	BÁSICO OTÚN	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	LUIS CARLOS GALAN	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	EDUARDO CORREA											
RUTA 4	REINALDO RIVERA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6°C	8°C	70°C	39	ANDRES ECHEVERRY
	RENACIMIENTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	JORGE ELIECER GAITAN	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	CAMILO TORRES	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	BERNARDO LOPEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	NUEVA REPUBLICA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
RUTA 5	GAITAN ALTO (fiambrera)	14	FIAMBRERAS					6°C	5°C	70°C	8	WILLIAM CARDONA
	LA DIVISA (fiambrera)	16	FIAMBRERAS									
	ALTO DEL OSO (fiambrera)	6	FIAMBRERAS									
	ALTO DEL TORO (bolsa)	✓		✓		✓	✓					
	GAITAN PLAYA (bolsa)	✓		✓		✓	✓					
RUTA 6	NUEVA INDEPENDENCIA	6	FIAMBRERAS				✓	6°C	5°C	70°C	10	HERNANDO VEGA
	LA PALMA											
	LA ARGENTINA											
	EL CHAQUIRO											
	CRISTOBAL COLÓN	✓		✓		✓	✓					
	CARTAGENA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	MIRALINDO											

SIRVIENDO	CONTROL DESPACHO DE RUTAS	Código: FO-PEE-02 Fecha V: 1- Nov-2022 Versión: 01 Página: 1

FECHA: 27-03-23.

NÚMERO DE RUTA	INSTITUCIONES	SOPA	PROTEICO	ARROZ	ENERGETICO	ENSALADA	JUGO	T° JUGO	T° ENSALADA	T° PROTEÍNA	NÚMERO DE RECIPIENTES	CONDUCTOR
RUTA 1	LUIS ANGEL ARCILA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					JULIAN OSORIO
	FILOBONITO (fiambrera)	10	FIAMBRERAS									
	LA RIVERA	✓	✓		✓	✓	✓					
	BOQUERONCITO	✓	✓		✓	✓	✓					
	BOQUERON (bolsa)	✓			✓	✓	✓					
	SANTA ANA	✓	✓		✓	✓	✓	2°C	8°C	69°C	29	
RUTA 2	NARANJALES	✓	✓		✓	✓	✓					HUMBERTO ESCOBAR
	COMUNEROS	✓	✓		✓	✓	✓					
	VIOLETAS	✓	✓		✓	✓	✓					
	LA AURORA	✓	✓		✓	✓	✓					
	SANTA SOFIA	✓	✓		✓	✓	✓					
	SAN RAFAEL	✓	✓		✓	✓	✓					
	FABIO VASQUEZ	✓	✓		✓	✓	✓	9°C	8°C	69°C	38	
RUTA 3	LA SIRENA (fiambrera)	9	FIAMBRERAS									FRANCISCO GIRALDO
	SABANITAS	✓	✓		✓	✓	✓					
	ENRIQUE MILLAN	✓	✓		✓	✓	✓					
	SAN PEDRO Y SAN PABLO	✓	✓		✓	✓	✓					
	BÁSICO OTÚN	✓	✓		✓	✓	✓					
	LUIS CARLOS GALAN	✓	✓		✓	✓	✓					
	EDUARDO CORREA	✓	✓		✓	✓	✓	9°C	8°C	69°C	31	
RUTA 4	REINALDO RIVERA	✓	✓		✓	✓	✓					ANDRES ECHEVERRY
	RENACIMIENTO	✓	✓		✓	✓	✓					
	JORGE ELIECER GAITAN	✓	✓		✓	✓	✓					
	CAMILO TORRES	✓	✓		✓	✓	✓					
	BERNARDO LÒPEZ	✓	✓		✓	✓	✓					
	NUEVA REPUBLICA							9°C	8°C	69°C	26	
RUTA 5	GAITAN ALTO (fiambrera)	14	FIAMBRERAS									WILLIAM CARDONA
	LA DIVISA (fiambrera)	18	FIAMBRERAS									
	ALTO DEL OSO (fiambrera)	6	FIAMBRERAS									
	ALTO DEL TORO (bolsa)	✓	✓			✓	✓					
	GAITAN PLAYA (bolsa)	✓	✓			✓	✓	4°C	8°C	69°C	8	
RUTA 6	NUEVA INDEPENDENCIA	6	FIAMBRERAS									HERNANDO VEGA
	LA PALMA	✓	✓		✓	✓	✓					
	LA ARGENTINA	✓	✓		✓	✓	✓					
	EL CHAQUIRO	✓	✓		✓	✓	✓					
	CRISTOBAL COLÒN	✓	✓			✓	✓					
	CARTAGENA	✓	✓		✓	✓	✓					
	MIRALINDO	✓	✓		✓	✓	✓	4°C	8°C	69°C	29	

SIRVIENDO	CONTROL DESPACHO DE RUTAS	Código: FO-PEE-02 Fecha V: 1- Nov-2022 Versión: 01 Página: 1

FECHA: 24-03-23

NÚMERO DE RUTA	INSTITUCIONES	SOPA	PROTEICO	ARROZ	ENERGETICO	ENSALADA	JUGO	T° JUGO	T° ENSALADA	T° PROTEÍNA	NÚMERO DE RECIPIENTES	CONDUCTOR
RUTA 1	LUIS ANGEL ARCILA											JULIAN OSORIO
	FILOBONITO (fiambrera)	8	FIAMBRERAS									
	LA RIVERA											
	BOQUERONCITO											
	BOQUERON (bolsa)											
	SANTA ANA							9°c	9°c	68°c	23	
RUTA 2	NARANJALES											HUMBERTO ESCOBAR
	COMUNEROS											
	VIOLETAS											
	LA AURORA											
	SANTA SOFIA											
	SAN RAFAEL											
	FABIO VASQUEZ							9°c	9°c	68°c	36	
RUTA 3	LA SIRENA (fiambrera)	9	FIAMBRERAS									FRANCISCO GIRALDO
	SABANITAS											
	ENRIQUE MILLAN											
	SAN PEDRO Y SAN PABLO											
	BÁSICO OTÚN											
	LUIS CARLOS GALAN											
	EDUARDO CORREA							9°c	9°c	68°c	31.	
RUTA 4	REINALDO RIVERA											ANDRES ECHEVERRY
	RENACIMIENTO											
	JORGE ELIECER GAITAN											
	CAMILO TORRES											
	BERNARDO LOPEZ							9°c	9°c	68°c	17	
	NUEVA REPUBLICA											
RUTA 5	GAITAN ALTO (fiambrera)	14	FIAMBRERAS									WILLIAM CARDONA
	LA DIVISA (fiambrera)	18	FIAMBRERAS									
	ALTO DEL OSO (fiambrera)	6	FIAMBRERAS									
	ALTO DEL TORO (bolsa)											
	GAITAN PLAYA (bolsa)							9°c	9°c	68°c	8	
RUTA 6	NUEVA INDEPENDENCIA	6	FIAMBRERAS									HERNANDO VEGA
	LA PALMA											
	LA ARGENTINA											
	EL CHAQUIRO											
	CRISTOBAL COLÒN											
	CARTAGENA											
	MIRALINDO							9°c	9°c	68°c	98	

CONTROL DESPACHO DE RUTAS

Código: FO-PEE-02
Fecha V: 1- Nov-2022
Versión: 01
Página: 1

FECHA: 23-03-23.

NÚMERO DE RUTA	INSTITUCIONES	SOPA	PROTEICO	ARROZ	ENERGETICO	ENSALADA	JUGO	T° JUGO	T° ENSALADA	T° PROTEÍNA	NÚMERO DE RECIPIENTES	CONDUCTOR
RUTA 1	LUIS ANGEL ARCILA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6°C	8°C	62°C	29	JULIAN OSORIO
	FILOBONITO (fiambrera)	9	FIAMBRERAS									
	LA RIVERA	✓	✓	✓		✓	✓					
	BOQUERONCITO	✓	✓	✓		✓	✓					
	BOQUERON (bolsa)	✓	✓			✓	✓					
	SANTA ANA	✓	✓	✓		✓	✓					
RUTA 2	NARANJALES	✓	✓	✓		✓	✓	6°C	8°C	62°C	38	HUMBERTO ESCOBAR
	COMUNEROS	✓	✓	✓		✓	✓					
	VIOLETAS	✓	✓	✓		✓	✓					
	LA AURORA	✓	✓	✓		✓	✓					
	SANTA SOFIA	✓	✓	✓		✓	✓					
	SAN RAFAEL	✓	✓	✓		✓	✓					
	FABIO VASQUEZ	✓	✓	✓		✓	✓					
RUTA 3	LA SIRENA (fiambrera)	9	FIAMBRERAS					6°C	8°C	62°C	31	FRANCISCO GIRALDO
	SABANITAS	✓	✓	✓		✓	✓					
	ENRIQUE MILLAN	✓	✓	✓		✓	✓					
	SAN PEDRO Y SAN PABLO	✓	✓	✓		✓	✓					
	BÁSICO OTÚN	✓	✓	✓		✓	✓					
	LUIS CARLOS GALAN	✓	✓	✓		✓	✓					
	EDUARDO CORREA	✓	✓	✓		✓	✓					
RUTA 4	REINALDO RIVERA	✓	✓	✓		✓	✓	6°C	8°C	62°C	33	ANDRES ECHEVERRY
	RENACIMIENTO	✓	✓	✓		✓	✓					
	JORGE ELIECER GAITAN	✓	✓	✓		✓	✓					
	CAMILO TORRES	✓	✓	✓		✓	✓					
	BERNARDO LOPEZ	✓	✓	✓		✓	✓					
	NUEVA REPUBLICA	✓	✓	✓		✓	✓					
RUTA 5	GAITAN ALTO (fiambrera)	14	FIAMBRERAS					6°C	8°C	62°C	8	WILLIAM CARDONA
	LA DIVISA (fiambrera)	10	FIAMBRERAS									
	ALTO DEL OSO (fiambrera)	9	FIAMBRERAS									
	ALTO DEL TORO (bolsa)	✓	✓				✓					
	GAITAN PLAYA (bolsa)	✓	✓				✓					
RUTA 6	NUEVA INDEPENDENCIA	6	FIAMBRERAS					6°C	8°C	62°C	28	HERNANDO VEGA
	LA PALMA	✓	✓	✓		✓	✓					
	LA ARGENTINA	✓	✓	✓		✓	✓					
	EL CHAQUIRO	✓	✓	✓		✓	✓					
	CRISTOBAL COLÓN	✓	✓	✓		✓	✓					
	CARTAGENA	✓	✓	✓		✓	✓					
	MIRALINDO	✓	✓	✓		✓	✓					

SIRVIENDO	CONTROL DESPACHO DE RUTAS	Código: FO-PEE-02 Fecha V: 1- Nov-2022 Versión: 01 Página: 1

FECHA: 22-03-23.

NÚMERO DE RUTA	INSTITUCIONES	SOPA	PROTEICO	ARROZ	ENERGETICO	ENSALADA	JUGO	T° JUGO	T° ENSALADA	T° PROTEÍNA	NÚMERO DE RECIPIENTES	CONDUCTOR
RUTA 1	LUIS ANGEL ARCILA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8°	9°	58°	28	JULIAN OSORIO
	FILOBONITO (fiambrera)	9	FIAMBRERAS				✓					
	LA RIVERA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	BOQUERONCITO	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	BOQUERON (bolsa)	✓		✓		✓	✓					
	SANTA ANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
RUTA 2	NARANJALES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8°	9°	58°	43	HUMBERTO ESCOBAR
	COMUNEROS	✓		✓	✓	✓	✓					
	VIOLETAS		✓	✓	✓	✓	✓					
	LA AURORA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	SANTA SOFIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	SAN RAFAEL	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	FABIO VASQUEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
RUTA 3	LA SIRENA (fiambrera)	9	FIAMBRERAS				✓	8°	9°	58°	37	FRANCISCO GIRALDO
	SABANITAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	ENRIQUE MILLAN	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	SAN PEDRO Y SAN PABLO	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	BÁSICO OTÚN	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	LUIS CARLOS GALAN	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	EDUARDO CORREA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
RUTA 4	REINALDO RIVERA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8°	9°	58°	37	ANDRES ECHEVERRY
	RENACIMIENTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	JORGE ELIECER GAITAN	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	CAMILO TORRES	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	BERNARDO LOPEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	NUEVA REPUBLICA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
RUTA 5	GAITAN ALTO (fiambrera)	14	FIAMBRERAS				✓	8°	9°	58°	8	WILLIAM CARDONA
	LA DIVISA (fiambrera)	16	FIAMBRERAS				✓					
	ALTO DEL OSO (fiambrera)	6	FIAMBRERAS				✓					
	ALTO DEL TORO (bolsa)											
	GAITAN PLAYA (bolsa)											
RUTA 6	NUEVA INDEPENDENCIA	6	FIAMBRERAS				✓	8°	9°	58°	34	HERNANDO VEGA
	LA PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	LA ARGENTINA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	EL CHAQUIRO	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	CRISTOBAL COLÓN	✓		✓		✓	✓					
	CARTAGENA	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	MIRALINDO	✓	✓	✓	✓	✓	✓					

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 03	Fecha de emisión: 08/03/2019

Ciudad / Departamento	**DOSQUEBRADAS, RISARALDA**	**Fecha**	**15 DE NOVIEMBRE DE 2019**	**Acta No.**	3

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	133735815-1	**Dirección**	TR 21 No 22D – 14 AV LAS TORRES BR LA PRADERA
Razón Social	ARENAS ANGARITA LUIS RAMIRO – ENVASADORA DE ACEITES COMESTIBLES LA PRADERA	**Teléfonos**	3396103;3148760111
NIT - CC	133735815	**Correo electrónico**	ramiroarenasang@hotmail.com
Representante Legal	LUIS RAMIRO ARENAS ANGARITA	**Fax**	NO REGISTRA
GTT	EJE CAFETERO	**Oficio Comisorio**	7308-0890-19
Objetivo de la visita	REALIZAR VISTA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO; CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Y DEMÁS REGLAMENTACIÓN APLICABLE.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

. De empleados	4	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	ALTEZA, MONARCAPALMA, SARYS PALMA, PANIPAN, TITAN		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	2.1.1 Grasas; aceites; manteca; ácidos grasos; aceites esenciales; ceras (diferentes a las de abejas), de origen vegetal		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	Aceites Vegetales	70000 Kg/mes

Scanned with CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 03	Fecha de emisión: 08/03/2019

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	91
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	91

Se aplicó MSS? NO

Tipo de medida

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

1.8; 3.2; 3.4; 5.5; 6.2; 6.5

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 y demás normatividad aplicable

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna Sebastian Arenas P

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

NINGUNA

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: RODRIGO CHICA GARCÍA

Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO

Dependencia: Invima - GTT EJE CAFETERO

Firma:

Nombre: CLAUDIA MARCELA BALSERO LOPEZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: Invima - GTT EJE CAFETERO

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: Sebastian Arenas P.

Nombre: JUAN SEBASTIAN ARENAS PÁEZ

Cargo: ADMINISTRADOR

C.C. 1.095.814.782

Scanned with CamScanner

OFICIO COMISORIO No. *7308-169-23*

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
DELIO CASTAÑEDA TORRES - DELIAREPA	MZ 17 CS 14 BR LA GRACIELA DOSQUEBRADAS RISARALDA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 21/02/2023 hasta el 24/02/2023 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(★)	Dependencia
CARLOS ARTURO LOPEZ ECHEVERRY	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO
LINA MARIA SAA LONDOÑO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO

(★) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina:, 7357340 Ext 7970-7971, Carrera 17 No 22N24 La Suiza o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

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

Dado en la ciudad de Armenia, el día 17 del mes de FEBRERO del año 2023

Juan Carlos Mejía Montaño
Coordinador GTT Eje Cafetero

Recibido por

Firma
Nombre Nancy Marín Tonusco
Cédula 42.101.594
Cargo Gerente
Fecha 21 de febrero/2023

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	DOSQUEBRADAS/RISARALDA	Fecha	2023-02-21	Acta No.	4

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	101291437-1	Dirección	MZ 17 CS 14 BR LA GRACIELA
Razón Social	DELIO CASTAÑEDA TORRES - DELIAREPA	Teléfonos	3227253;3226856
NIT - CC	101291437	Correo electrónico	deliarepa@gmail.com
Representante Legal	DELIO CASTAÑEDA TORRES	Fax	NO POSEE
GTT	EJE CAFETERO	Oficio Comisorio	7308-169-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección en atención a gestión del riesgo correspondiente al primer trimestre de 2023 y solicitud del interesado con número de radicado 20231026841, y la verificación de la normatividad sanitaria vigente, en especial la resolución 2674 de 2013.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	24	La actividad industrial realizada en el	
Maquilas	NO	establecimiento es acorde con lo establecido en	SI
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.7.1 Arepas, Arepas rellenas (siempre que el relleno no sea mayor o igual al 20% de producto de origen animal como queso, productos cárnicos.		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	Arepas	35000kg/mes

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoria1	87
Subcategoria2	-
Subcategoria3	-
Subcategoria4	-
Subcategoria5	-
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	**87**

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? **NO**

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: **FAVORABLE**

EXIGENCIAS:
Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

1.1; 3.3; 5.1; 5.6; 6.1; 6.4; 6.5

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular en la resolución 2674 de 2013

Exigencias adicionales:

Ninguna / Lina Saa

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna / Lina Saa.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La empresa se encuentra en proceso, de cambio del empaque, para la adopción de la norma 810 de 2021 y 2492 de 2022, donde se implementará la modificación a los cambios en rotulado general.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: Lina Maria Saa

Nombre: LINA MARIA SAA LONDOÑO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT EJE CAFETERO

Firma:

Nombre: CARLOS ARTURO LOPEZ ECHEVERRY

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT EJE CAFETERO

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: NANCY MARIN TONUSCO

Cargo: GERENTE

C.C. 42101594

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES BAJO DECRETO 1500 DE 2007		
Código: IVC-INS-FM104	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2021-11-16

Ciudad y fecha: Pereira 5-6 y 7 de octubre de 2022

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	SOLUCIONES CÁRNICAS LG S.A.S.		
Código:	044AC	Nit:	901178575-6
Dirección:	Carrera 24 BIS Número 72-90		
Municipio:	Pereira	Departamento:	Risaralda
Teléfonos:	606- 3172007	E-mail:	solucionescarnicas.calidad@gmail.com
Representante Legal:	ELKIN GIRALDO DUQUE		

Datos de producción:

Tipo de producto sobre el que realiza acondicionamiento:	Carne	Especies:	Bovina y porcina
Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	Lunes, martes, miércoles, jueves, viernes y sábado	Número de turnos por día:	1
Producción total/día (Ton):	2		

Capacidad de Almacenamiento de producto acondicionado (**Ton**): Refrigerado: 5 Congelado: 3

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	Dirección de Operaciones Sanitarias - Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero	Oficio Comisorio No:	7308-850-22
Objetivo de la visita:	Realizar visita de inspección vigilancia y control sanitaria con enfoque de riesgo a planta de acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles bajo decreto 1500 de 2007		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	4/03/2022	Porcentaje obtenido:	82,24%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR				
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
1.1	Localización y accesos*	A	**3**	3,0	
1.2	Diseño y construcción	AR	**6**	3,0	No existe un plan de contingencia documentado frente a la suspensión de la energía eléctrica que garantice el funcionamiento de las áreas y secciones de la planta. Deterioro en acabado sanitario en paredes, mediascañas y pisos de cuartos frios, piso área de despachos y cieloraso de pasillo al ingreso del cuarto frío de producto terminado refrigerado porcino. Puerta cuarto frío producto terminado refrigerado porcino sin sistema de cierre. Puerta externa de evacuación de subproductos deteriorada.
1.3	Sistemas de drenaje	A	**3**	3,0	
1.4	Ventilación	AR	**3**	1,5	Se observa condensación en áreas de acondicionamiento. Se perciben olores ofensivos procedentes del área de lavado de canastillas
1.5	Iluminación	A	**4**	4,0	
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres*	A	**4**	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	**6**	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	**6**	6,0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	**5**	5,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	AR	**4**	2,0	Si bien hay un programa documentado con la clasificación de los residuos generados, codificación por colores de bolsas y recipientes y rutas de evacuación, no hay claridad respecto a las rutas, identificación, codificación y disposición final de estos, situación que favorece la confusión en su manejo. No existe un sitio para almacenamiento temporal de residuos ordinarios ni peligrosos. Los residuos ordinarios son depositados en el cuarto destinado para almacenamiento de hueso y sebo. El establecimiento no cuenta con contrato con un gestor de residuos peligrosos
1.9	Calidad del agua*	A	**8**	8,0	

1.10	Operaciones sanitarias	AR	**8**	4,0	No existe cronograma de ejecución
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud*	AR	**6**	3,0	No se evidencian mecanismos de comunicación interna para que el manipulador pueda informar cuando presente riesgo para la inocuidad para que sea reubicado temporalmente en otra área que no represente riesgo para la inocuidad del producto
1.11.2	Capacitación	AR	**6**	3,0	No se observa inducción a personal nuevo, no se cumple con el cronograma establecido para el mes de agosto. Las evaluaciones no son calificadas según el instructivo de la planta y no se evalúa la capacitación del mes de septiembre
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	AR	**6**	3,0	No se observan avisos alusivos en filtro y áreas de proceso para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas.
1.12	**Área de ingreso y recepción de materias primas**				
1.12.1	Requisitos de instalaciones*	A	**5**	5,0	
1.12.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	**5**	5,0	
1.12.3	Requisitos de las operaciones*	AR	**8**	4,0	Aunque el registro de recepción de materias primas tiene como medida de control la temperatura del producto recibido, esta no es medida ni registrada.
1.13	**Área de acondicionamiento**				
1.13.1	Requisitos de instalaciones*	A	**5**	5,0	
1.13.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	**5**	5,0	
1.13.3	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	**8**	8,0	
1.14	**Área de refrigeración y/o congelación**				
1.14.1	Requisitos de instalaciones*	AR	**5**	2,5	Deterioro en acabado sanitario en paredes, mediascañas y pisos de cuartos frios. Puerta cuarto frío producto terminado refrigerado porcino sin sistema de cierre
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	**5**	5,0	
1.14.3	Requisitos de las operaciones*	AR	**8**	4,0	La temperatura de congelación de la carne en almacenamiento, no cumple con los -18ºC, establecidos en la normatividad vigente
1.15	**Área de despacho**				
1.15.1	Requisitos de instalaciones*	A	**5**	5,0	
1.15.2	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	**5**	5,0	
1.16	Otras instalaciones	AR	**5**	2,5	Si bien se evidencia un procedimiento para lavado de canastillas, no hay claridad respecto al almacenamiento, rutas de ingreso y evacuación de canastillas limpias y canastillas sucias.
	TOTAL BLOQUE		**147**	**114,5**	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	**6**	6,0	
2.2	Implementación de los POES *	A	**8**	8,0	
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	**8**	8,0	
2.4	Acciones correctivas	AR	**8**	4,0	Si bien el formato establecido para ejecución de POES incluye acciones correctivas, los procedimientos no describen dichas acciones
2.5	Registros	A	**6**	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**32,0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	AR	**6**	3,0	No hay un cronograma vigente establecido. Existe registro para reporte de mantenimiento correctivo pero no es diligenciado.
3.2	Programa de proveedores	AR	**6**	3,0	Existe programa documentado pero no se ha realizado evaluación a ningún proveedor desde el 2019, la lista de proveedores está incompleta. No hay claridad respecto los criterios de aceptación y rechazo de materia prima cárnica
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	**8**	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	**6**	6,0	
3.5	Plan de muestreo	AR	**8**	4,0	Aunque existe un cronograma vigente para muestreo no se ha ejecutado según lo establecido. El programa documentado no contiene la metodología analítica.
3.6	Programa de calibración de equipos	AR	**6**	3,0	Dentro de los equipos a calibrar o verificar no se incluyen los termómetros y visores de temperatura de los cuartos fríos. El termómetro patrón no cuenta con calibración vigente certificada
	TOTAL BLOQUE		**40**	**27,0**	
4.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
4.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	AR	**8**	4,0	No todos los productos comercializados cuentan con estudio de vida útil.
4.2	Rotulado del producto terminado	AR	**6**	3,0	La etiqueta no reporta la especie, contenido neto ni instrucciones de uso
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	AR	**6**	3,0	Las guías de transporte no reportan la dirección ni teléfono del cliente, tampoco se registra la temperatura del producto ni las condiciones de conservación
4.4	Transporte producto terminado	A	**8**	8,0	
4.5	Control del producto y del proceso *	A	**8**	8,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**26,0**	
	PUNTAJE FINAL		**259**	**199,5**	

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

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

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	114,5	**77,89%**
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	32	**88,89%**
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	27	**67,50%**
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	26	**72,22%**
TOTAL	259	199,5	**77,03%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	77,03%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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

VII.OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 07 del mes de octubre de 2022. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

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

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

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:		Firma:	
Nombre:	Carlos Ramírez Zuluaga	Nombre:	Jhon Mario Colorado Alvarez
Cédula	98627781	Cédula:	1007598266
Cargo:	Administrador	Cargo:	Coordinador de Calidad

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

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

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

SIRVIENDO

VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN PUNTOS DE SERVIDO

Código: FO-SAS-07
Fecha V: 13-Sept-2022
Versión: 01
Página: 1

FECHA DE CORTE:	13 DE MARZO HASTA 12 DE ABRIL DEL 2023	PROGRAMA:	ALIMENTACION ESCOLAR
NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN:	Renacimiento	CIUDAD O MUNICIPIO:	DOSQUEBRADAS

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EQUIPOS E INSTALACIONES	ÁREAS										SUPERFICIES						UTENSILIOS							
	Pisos				Paredes				Techos		sillas/Bancas				mesas/mesones				Recipientes				menaje			
TIPO INSPECCIÓN	LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN	
FECHAS	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC
13-mar-23	X		X		X						X		X						X		X		X	
14-mar-23	X		X		X						X		X						X		X		X	
15-mar-23	X		X		X						X		X						X		X		X	
16-mar-23	X		X		X						X		X						X		X		X	
17-mar-23	X		X		X						X		X						X		X		X	
18-mar-23	SABADO																							
19-mar-23	DOMINGO																							
20-mar-23	LUNES FESTIVO																							
21-mar-23	X		X		X						X		X						X		X		X	
22-mar-23	X		X		X						X		X						X		X		X	
23-mar-23	X		X		X						X		X						X		X		X	
24-mar-23																								
25-mar-23	SABADO																							
26-mar-23	DOMINGO																							
27-mar-23	X		X		X						X		X						X		X		X	
28-mar-23	X		X		X						X		X						X		X		X	
29-mar-23	X		X		X						X		X						X		X		X	
30-mar-23	X		X		X						X		X						X		X		X	
31-mar-23																								
1-abr-23	SABADO																							
2-abr-23	DOMINGO																							
3-abr-23	SEMANA DE RECESO																							
4-abr-23																								
5-abr-23																								
6-abr-23																								
7-abr-23																								
8-abr-23	SABADO																							
9-abr-23	DOMINGO																							
10-abr-23	X		X		X						X		X						X		X		X	
11-abr-23	X		X		X						X		X						X		X		X	
12-abr-23	X		X		X						X		X						X		X		X	

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS

DETERGENTES:	Neutro Polvo	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	2 cucharadas
DESINFECTANTES:	limpido	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	3 Tapitas

OBSERVACIONES:

NOTA: Las siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo		DESTINO	OBSERVACIONES
	Org.	Inorg.		
13-mar-23	X		Pollos	
14-mar-23	X		Pollos	
15-mar-23	X		Pollos	
16-mar-23	X		Pollos	
17-mar-23	X		Pollos	
18-mar-23	SABADO			
19-mar-23	DOMINGO			
20-mar-23	LUNES FESTIVO			
21-mar-23	X		Pollos	
22-mar-23	X		Pollos	
23-mar-23	X		Pollos	
24-mar-23				
25-mar-23	SABADO			
26-mar-23	DOMINGO			
27-mar-23	X		Pollos	
28-mar-23	X		Pollos	
29-mar-23	X		Pollos	
30-mar-23	X		Pollos	
31-mar-23				
1-abr-23	SABDO			
2-abr-23	DOMINGO			
3-abr-23	SEMANA DE RECESO			
4-abr-23				
5-abr-23				
6-abr-23				
7-abr-23				
8-abr-23	SABADO			
9-abr-23	DOMINGO			
10-abr-23	X		Pollos	
11-abr-23	X		Pollos	
12-abr-23	X		Pollos	

CONTROL DE PLAGAS

FECHAS	Ausencia	Presencia	Observaciones
13-mar-23	X		
14-mar-23	X		
15-mar-23	X		
16-mar-23	X		
17-mar-23	X		
18-mar-23	SABADO		
19-mar-23	DOMINGO		
20-mar-23	LUNES		
21-mar-23	X		
22-mar-23	X		
23-mar-23	X		
24-mar-23			
25-mar-23	SABADO		
26-mar-23	DOMINGO		
27-mar-23	X		
28-mar-23	X		
29-mar-23	X		
30-mar-23	X		
31-mar-23			
1-abr-23	SABDO		
2-abr-23	DOMINGO		
3-abr-23			
4-abr-23	SEMANA DE RECESO		
5-abr-23			
6-abr-23			
7-abr-23			
8-abr-23	SABADO		
9-abr-23	DOMINGO		
10-abr-23	X		
11-abr-23	X		
12-abr-23	X		

CONTROL DE CALIDAD DE AGUA

	Color		Olor		Sabor		Cloro visible		Aspecto	Observaciones
FECHAS	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
13-mar-23	X		X		X			X		
14-mar-23	X		X		X			X		
15-mar-23	X		X		X			X		
16-mar-23	X		X		X			X		
17-mar-23	X		X		X			X		
18-mar-23	SABADO									
19-mar-23	DOMINGO									
20-mar-23	LUNES FESTIVO									
21-mar-23	X		X		X			X		
22-mar-23	X		X		X			X		
23-mar-23	X		X		X			X		
24-mar-23										
25-mar-23	SABADO									
26-mar-23	DOMINGO									
27-mar-23	X		X		X			X		
28-mar-23	X		X		X			X		
29-mar-23	X		X		X			X		
30-mar-23	X		X		X			X		
31-mar-23										
1-abr-23	SABADO									
2-abr-23	DOMINGO									
3-abr-23										
4-abr-23	SEMANA DE RECESO									
5-abr-23										
6-abr-23										
7-abr-23										
8-abr-23	SABADO									
9-abr-23	DOMINGO									
10-abr-23	X		X		X			X		
11-abr-23	X		X		X			X		
12-abr-23	X		X		X			X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Maria Enyd Pelaez
manipuladora

SIRVIENDO

VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN PUNTOS DE SERVIDO

Código: FO-SAS-07
Fecha V: 13-Sept-2022
Versión: 01
Página: 1

FECHA DE CORTE:	13 DE MARZO HASTA 12 DE ABRIL DEL 2023	**PROGRAMA:**	ALIMENTACION ESCOLAR
NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN:	San Pedro y San Pablo	**CIUDAD O MUNICIPIO:**	DOSQUEBRADAS

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EQUIPOS E INSTALACIONES	ÁREAS												SUPERFICIES								UTENSILIOS							
	Pisos				Paredes				Techos				sillas/Bancas				mesas/mesones				Recipientes				menaje			
TIPO INSPECCIÓN	LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN	
FECHAS	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC
13-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
14-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
15-mar-23																												
16-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
17-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
18-mar-23	SABADO																											
19-mar-23	DOMINGO																											
20-mar-23	LUNES FESTIVO																											
21-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
22-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
23-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
24-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
25-mar-23	SABADO																											
26-mar-23	DOMINGO																											
27-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
28-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
29-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
30-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
31-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
1-abr-23	SABADO																											
2-abr-23	DOMINGO																											
3-abr-23																												
4-abr-23	SEMANA DE RECESO																											
5-abr-23																												
6-abr-23																												
7-abr-23																												
8-abr-23	SABADO																											
9-abr-23	DOMINGO																											
10-abr-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
11-abr-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
12-abr-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS

DETERGENTES:	en Polvo nuetro	**CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):**	un pañado
DESINFECTANTES:	limpido	**CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):**	1 tapa 1Ltr de agua

OBSERVACIONES:

NOTA: Las siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección

C. CUMPLE **NC:** NO CUMPLE

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo		DESTINO	OBSERVACIONES
	Org.	Inorg.		
13-mar-23	X		Planta	
14-mar-23	X			
15-mar-23				
16-mar-23	X			
17-mar-23	X			
18-mar-23	SABADO			
19-mar-23	DOMINGO			
20-mar-23	LUNES FESTIVO			
21-mar-23	X		Planta	
22-mar-23	X			
23-mar-23	X			
24-mar-23	X			
25-mar-23	SABADO			
26-mar-23	DOMINGO			
27-mar-23	X		Planta	
28-mar-23	X			
29-mar-23	X			
30-mar-23	X			
31-mar-23	X			
1-abr-23	SABDO			
2-abr-23	DOMINGO			
3-abr-23				
4-abr-23	SEMANA DE RECESO			
5-abr-23				
6-abr-23				
7-abr-23				
8-abr-23	SABADO			
9-abr-23	DOMINGO			
10-abr-23	X		Planta	
11-abr-23	X			
12-abr-23	X			

CONTROL DE PLAGAS

FECHAS	Ausencia	Presencia	Observaciones
13-mar-23	X		
14-mar-23	X		
15-mar-23			
16-mar-23	X		
17-mar-23	X		
18-mar-23	SABADO		
19-mar-23	DOMINGO		
20-mar-23	LUNES		
21-mar-23	X		
22-mar-23	X		
23-mar-23	X		
24-mar-23	X		
25-mar-23	SABADO		
26-mar-23	DOMINGO		
27-mar-23	X		
28-mar-23	X		
29-mar-23	X		
30-mar-23	X		
31-mar-23	X		
1-abr-23	SABDO		
2-abr-23	DOMINGO		
3-abr-23			
4-abr-23	SEMANA DE RECESO		
5-abr-23			
6-abr-23			
7-abr-23			
8-abr-23	SABADO		
9-abr-23	DOMINGO		
10-abr-23	X		
11-abr-23	X		
12-abr-23	X		

CONTROL DE CALIDAD DE AGUA

	Color		Olor		Sabor		Cloro visible			
FECHAS	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	Aspecto	Observaciones
13-mar-23		X		X		X	X		Normal	
14-mar-23		X		X		X	X			
15-mar-23										
16-mar-23		X		X		X	X			
17-mar-23		X		X		X	X			
18-mar-23	SABADO									
19-mar-23	DOMINGO									
20-mar-23	LUNES FESTIVO									
21-mar-23		X		X		X	X		Normal	
22-mar-23		X		X		X	X			
23-mar-23		X		X		X	X			
24-mar-23		X		X		X	X			
25-mar-23	SABADO									
26-mar-23	DOMINGO									
27-mar-25		X		X		X	X		Normal	
28-mar-23		X		X		X	X			
29-mar-23		X		X		X	X			
30-mar-23		X		X		X	X			
31-mar-23		X		X		X	X			
1-abr-23	SABADO									
2-abr-23	DOMINGO									
3-abr-23										
4-abr-23	SEMANA DE RECESO									
5-abr-23										
6-abr-23										
7-abr-23										
8-abr-23	SABADO									
9-abr-23	DOMINGO									
10-abr-23		X		X		X	X		Normal	
11-abr-23		X		X		X	X			
12-abr-23		X		X		X	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Mg Alejandra Bedoya C.

SIRVIENDO

VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN PUNTOS DE SERVIDO

Código: FO-SAS-07
Fecha V: 13-Sept-2023
Versión: 04
Página: 1

FECHA DE CORTE:	**13 DE ABRIL HASTA 12 DE MAYO DEL 2023**	**PROGRAMA:**	ALIMENTACION ESCOLAR
NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN:	Juliana Morelia	**CIUDAD O MUNICIPIO:**	**DOSQUEBRADAS**

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EQUIPOS E INSTALACIONES	ÁREAS						SUPERFICIES				UTENSILIOS					
	Pisos		Paredes		Techos		sillas/Bancas		mesas/mesones		Recipientes		menaje			
TIPO INSPECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN		
FECHAS	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC
13-abr-23																
14-abr-23																
15-abr-23	SABADO															
16-abr-23	DOMINGO															
17-abr-23																
18-abr-23																
19-abr-23																
20-abr-23																
21-abr-23																
22-abr-23	SABADO															
23-abr-23	DOMINGO															
24-abr-23																
25-abr-23																
26-abr-23																
27-abr-23																
28-abr-23																
29-abr-23	SABADO															
30-abr-23	DOMINGO															
1-may-23	LUNES FESTIVO															
2-may-23																
3-may-23																
4-may-23																
5-may-23																
6-may-23	SABADO															
7-may-23	DOMINGO															
8-may-23																
9-may-23																
10-may-23																
11-may-23																
12-may-23																

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS			
DETERGENTES:		**CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):**	
DESINFECTANTES:		**CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):**	

OBSERVACIONES:

NOTA: Las siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección

C: CUMPLE **NC: NO CUMPLE**

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo		DESTINO	OBSERVACIONES
	Org.	Inorg.		
13-abr-23				
14-abr-23				
15-abr-23	SABADO			
16-abr-23	DOMINGO			
17-abr-23				
18-abr-23				
19-abr-23				
20-abr-23				
21-abr-23				
22-abr-23	SABADO			
23-abr-23	DOMINGO			
24-abr-23				
25-abr-23				
26-abr-23				
27-abr-23				
28-abr-23				
29-abr-23	SABDO			
30-abr-23	DOMINGO			
1-may-23	LUNES FESTIVO			
2-may-23				
3-may-23				
4-may-23				
5-may-23				
6-may-23	SABADO			
7-may-23	DOMINGO			
8-may-23				
9-may-23				
10-may-23				
11-may-23				
12-may-23				

CONTROL DE PLAGAS

FECHAS	Ausencia	Presencia	Observaciones
13-abr-23			
14-abr-23			
15-abr-23	SABADO		
16-abr-23	DOMINGO		
17-abr-23			
18-abr-23			
19-abr-23			
20-abr-23			
21-abr-23			
22-abr-23	SABADO		
23-abr-23	DOMINGO		
24-abr-23			
25-abr-23			
26-abr-23			
27-abr-23			
28-abr-23			
29-abr-23	SABADO		
30-abr-23	DOMINGO		
1-may-23	LUNES FESTIVO		
2-may-23			
3-may-23			
4-may-23			
5-may-23			
6-may-23	SABADO		
7-may-23	DOMINGO		
8-may-23			
9-may-23			
10-may-23			
11-may-23			
12-may-23			

CONTROL DE CALIDAD DE AGUA

	Color		Olor		Sabor		Cloro visible		Aspecto	Observaciones
FECHAS	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
13-abr-23										
14-abr-23										
15-abr-23	SABADO									
16-abr-23	DOMINGO									
17-abr-23										
18-abr-23										
19-abr-23										
20-abr-23										
21-abr-23										
22-abr-23	SABADO									
23-abr-23	DOMINGO									
24-abr-23										
25-abr-23										
26-abr-23										
27-abr-23										
28-abr-23										
29-abr-23	SABADO									
30-abr-23	DOMINGO									
1-may-23	LUNES FESTIVO									
2-may-23										
3-may-23										
4-may-23										
5-may-23										
6-may-23										
7-may-23	SABADO									
8-may-23	DOMINGO									
9-may-23										
10-may-23										
11-may-23										
12-may-23										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Juliana morelia Parra

Los basuros van al Chupe basuros

SIRVIENDO

VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN PUNTOS DE SERVIDO

Código: PO-SAS-67
Fecha V: 13-Sept-2022
Versión: 01
Página: 1

FECHA DE CORTE:	13 DE MARZO HASTA 12 DE ABRIL DEL 2023	PROGRAMA:	ALIMENTACION ESCOLAR
NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN:	gaitan alto	CIUDAD O MUNICIPIO:	DOSQUEBRADAS

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EQUIPOS E INSTALACIONES	ÁREAS						SUPERFICIES				UTENSILIOS			
	Pisos		Paredes		Techos		sillas/Bancas		mesas/mesones		Recipientes		menaje	
TIPO INSPECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN
FECHAS	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC
13-mar-23	X		X		X		X		X		X		X	
14-mar-23	X		X		X		X		X		X		X	
15-mar-23	X		X		X		X		X		X		X	
16-mar-23	X		X		X		X		X		X		X	
17-mar-23	X		X		X		X		X		X		X	
18-mar-23	SABADO													
19-mar-23	DOMINGO													
20-mar-23	LUNES FESTIVO													
21-mar-23	X		X		X		X		X		X		X	
22-mar-23	X		X		X		X		X		X		X	
23-mar-23	X		X		X		X		X		X		X	
24-mar-23	X		X		X		X		X		X		X	
25-mar-23	SABADO													
26-mar-23	DOMINGO													
27-mar-23	X		X		X		X		X		X		X	
28-mar-23	X		X		X		X		X		X		X	
29-mar-23	X		X		X		X		X		X		X	
30-mar-23	X		X		X		X		X		X		X	
31-mar-23	X		X		X		X		X		X		X	
1-abr-23	SABADO													
2-abr-23	DOMINGO													
3-abr-23	SEMANA DE RECESO													
4-abr-23														
5-abr-23														
6-abr-23														
7-abr-23														
8-abr-23	SABADO													
9-abr-23	DOMINGO													
10-abr-23	X		X		X		X		X		X		X	
11-abr-23	X		X		X		X		X		X		X	
12-abr-23	X		X		X		X		X		X		X	

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS

DETERGENTES:	Fab.	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	2cm x 1 litro agua
DESINFECTANTES:	LIMPIDO	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	4 cm x 1 litro agua

OBSERVACIONES:

NOTA: Las siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo		DESTINO	OBSERVACIONES
	Org.	Inorg.		
13-mar-23	X			
14-mar-23	X			
15-mar-23				
16-mar-23	X			
17-mar-23	X			
18-mar-23	SABADO			
19-mar-23	DOMINGO			
20-mar-23	LUNES FESTIVO			
21-mar-23	X			
22-mar-23	X			
23-mar-23	X			
24-mar-23	X			
25-mar-23	SABADO			
26-mar-23	DOMINGO			
27-mar-23	X			
28-mar-23	X			
29-mar-23	X			
30-mar-23	X			
31-mar-23	X			
1-abr-23	SABDO			
2-abr-23	DOMINGO			
3-abr-23	SEMANA DE RECESO			
4-abr-23				
5-abr-23				
6-abr-23				
7-abr-23				
8-abr-23	SABADO			
9-abr-23	DOMINGO			
10-abr-23	X			
11-abr-23	X			
12-abr-23	X			

CONTROL DE PLAGAS

FECHAS	Ausencia	Presencia	Observaciones
13-mar-23	X		
14-mar-23	X		
15-mar-23			
16-mar-23	X		
17-mar-23	X		
18-mar-23	SABADO		
19-mar-23	DOMINGO		
20-mar-23	LUNES		
21-mar-23	X		
22-mar-23	X		
23-mar-23	X		
24-mar-23	X		
25-mar-23	SABADO		
26-mar-23	DOMINGO		
27-mar-23	X		
28-mar-23	X		
29-mar-23	X		
30-mar-23	X		
31-mar-23	X		
1-abr-23	SABDO		
2-abr-23	DOMINGO		
3-abr-23	SEMANA DE RECESO		
4-abr-23			
5-abr-23			
6-abr-23			
7-abr-23			
8-abr-23	SABADO		
9-abr-23	DOMINGO		
10-abr-23	X		
11-abr-23	X		
12-abr-23	X		

CONTROL DE CALIDAD DE AGUA

FECHAS	Color SI	Color NO	Olor SI	Olor NO	Sabor SI	Sabor NO	Cloro visible SI	Cloro visible NO	Aspecto	Observaciones
13-mar-23	X		X		X		X			Normal
14-mar-23	X		X		X		X			
15-mar-23										Normal
16-mar-23	X		X		X		X			
17-mar-23	X		X		X		X			
18-mar-23	SABADO									
19-mar-23	DOMINGO									
20-mar-23	LUNES FESTIVO									
21-mar-23	X		X		X		X			normal
22-mar-23	X		X		X		X			Normal
23-mar-23	X									Normal
24-mar-23										
25-mar-23	SABADO									
26-mar-23	DOMINGO									
27-mar-23	X		X		X		X			Normal
28-mar-23	X		X		X		X			normal
29-mar-23	X		X		X		X			Normal
30-mar-23	X		X		X		X			
31-mar-23	X		X		X		X			
1-abr-23	SABADO									
2-abr-23	DOMINGO									
3-abr-23	SEMANA DE RECESO									
4-abr-23										
5-abr-23										
6-abr-23										
7-abr-23										
8-abr-23	SABADO									
9-abr-23	DOMINGO									
10-abr-23	X		X		X		X			
11-abr-23	X		X		X		X			
12-abr-23	X		X		X		X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: M Adelaida Ruda G

VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN PUNTOS DE SERVIDO

Código: FO-SAS-01
Fecha V: 13-Sept-2023
Versión: 01
Página: 1

FECHA DE CORTE: 13 DE MARZO HASTA 12 DE ABRIL DEL 2023

PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN: Basica Otun

CIUDAD O MUNICIPIO: DOSQUEBRADAS

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EQUIPOS E INSTALACIONES	ÁREAS										SUPERFICIES						UTENSILIOS					
	Pisos				Paredes				Techos		sillas/Bancos				mesas/mesones			Recipientes			menaje	
TIPO INSPECCIÓN	LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA	DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN
FECHAS	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C NC	C NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C NC	C NC
mar-23	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X
ar-23	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X
ar-23	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X
ar-23	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X
-23	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X
e 23	SABADO																					
-23	DOMINGO																					
-23	LUNES FESTIVO																					
r-23	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X
-23	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X
-23	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X
-23	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X
-23	SABADO																					
-23	DOMINGO																					
-23	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X
23	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X
23	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X
23	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X
23	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X
	SABADO																					
	DOMINGO																					
	SEMANA DE RECESO																					
	SABADO																					
	DOMINGO																					
	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X
	X		X		X		X		X	X	X		X		X		X		X		X	X

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS

DETERGENTES:		**CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):**	
DESINFECTANTES:		**CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):**	

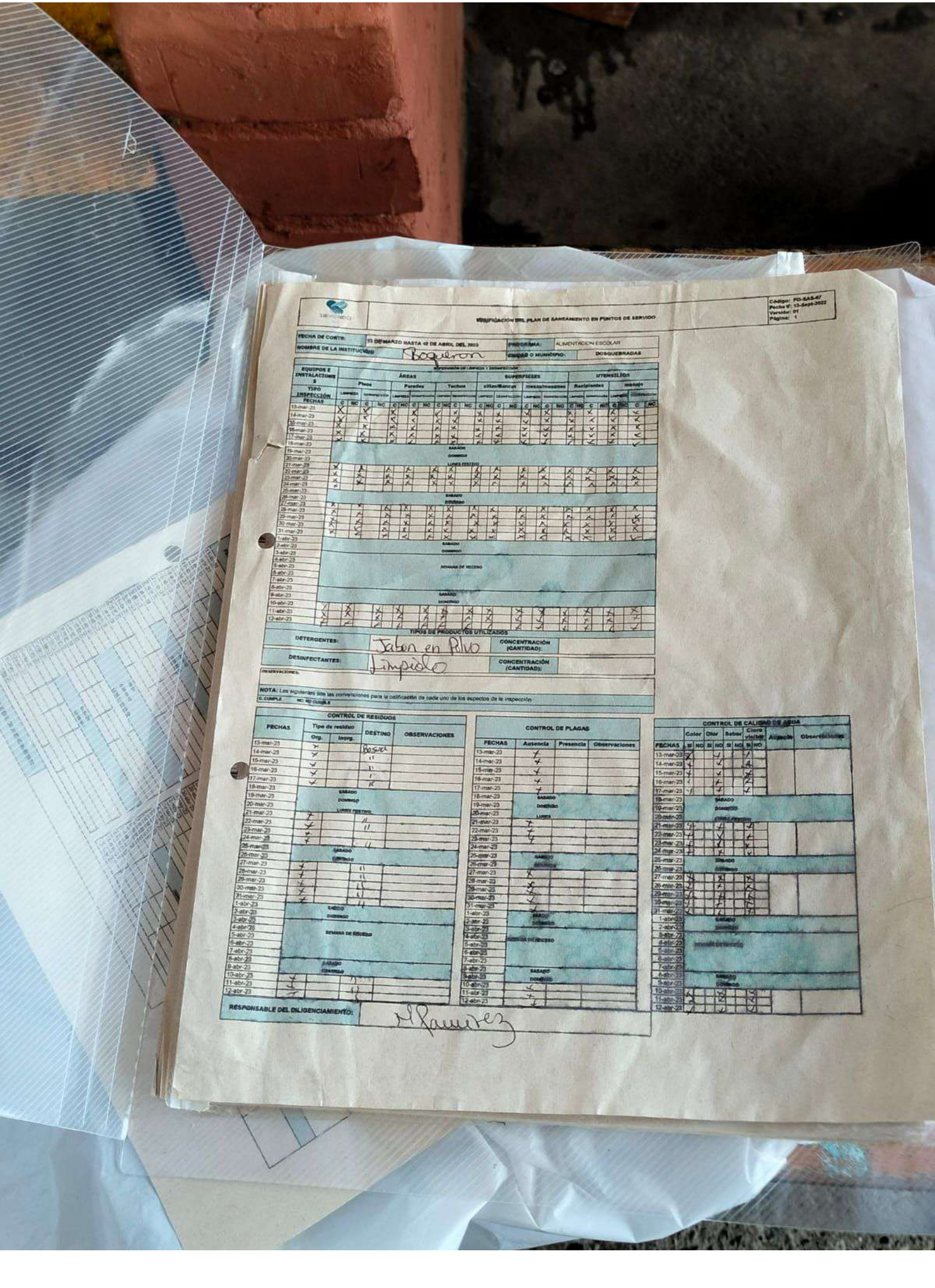
ONES:

s siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección

NC. NO CUMPLE

CONTROL DE RESIDUOS

AS	Tipo de residuo		DESTINO	OBSERVACIONES
	Org.	Inorg.		



VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN PUNTOS DE SERVICIO

Código: FO-SAS-07
Fecha V: 13-Sept-2022
Versión: 01
Página: 1

FECHA DE CORTE: 13 DE MARZO HASTA 02 DE ABRIL DEL 2023
PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR
NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN: Bogueron
CIUDAD O MUNICIPIO: DOSQUEBRADAS

Responsable de Limpieza y Desinfección

EQUIPOS E INSTALACIONES	ÁREAS						SUPERFICIES				UTENSILIOS			
	Pisos		Paredes		Techos		sillas/Bancos		mesas/mesones		Recipientes		manejo	
TIPO INSPECCIÓN / FECHAS	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN
	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC
13-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
14-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
15-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
16-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
17-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
18-mar-23	SABADO													
19-mar-23	DOMINGO													
20-mar-23	LUNES FESTIVO													
21-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
22-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
23-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
24-mar-23	SABADO													
25-mar-23	DOMINGO													
26-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
27-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
28-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
29-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
30-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
31-mar-23	SABADO													
1-abr-23	DOMINGO													
2-abr-23	SEMANA DE RECESO													
3-abr-23														
4-abr-23														
5-abr-23														
6-abr-23														
7-abr-23														
8-abr-23	SABADO													
9-abr-23	DOMINGO													
10-abr-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
11-abr-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
12-abr-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS

DETERGENTES:	Jabon en Polvo	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	
DESINFECTANTES:	Limpiolo	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	

OBSERVACIONES:

NOTA: Las siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección
C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo: Org.	Tipo de residuo: Inorg.	DESTINO	OBSERVACIONES
13-mar-23	X		Basura	
14-mar-23	X		"	
15-mar-23	X		"	
16-mar-23	X		"	
17-mar-23	X		"	
18-mar-23	SABADO			
19-mar-23	DOMINGO			
20-mar-23	LUNES FESTIVO			
21-mar-23	X		"	
22-mar-23	X		"	
23-mar-23	X		"	
24-mar-23	SABADO			
25-mar-23	DOMINGO			
26-mar-23	X		"	
27-mar-23	X		"	
28-mar-23	X		"	
29-mar-23	X		"	
30-mar-23	X		"	
31-mar-23	SABADO			
1-abr-23	DOMINGO			
2-abr-23	SEMANA DE RECESO			
3-abr-23				
4-abr-23				
5-abr-23				
6-abr-23				
7-abr-23				
8-abr-23	SABADO			
9-abr-23	DOMINGO			
10-abr-23	X		"	
11-abr-23	X		"	
12-abr-23	X		"	

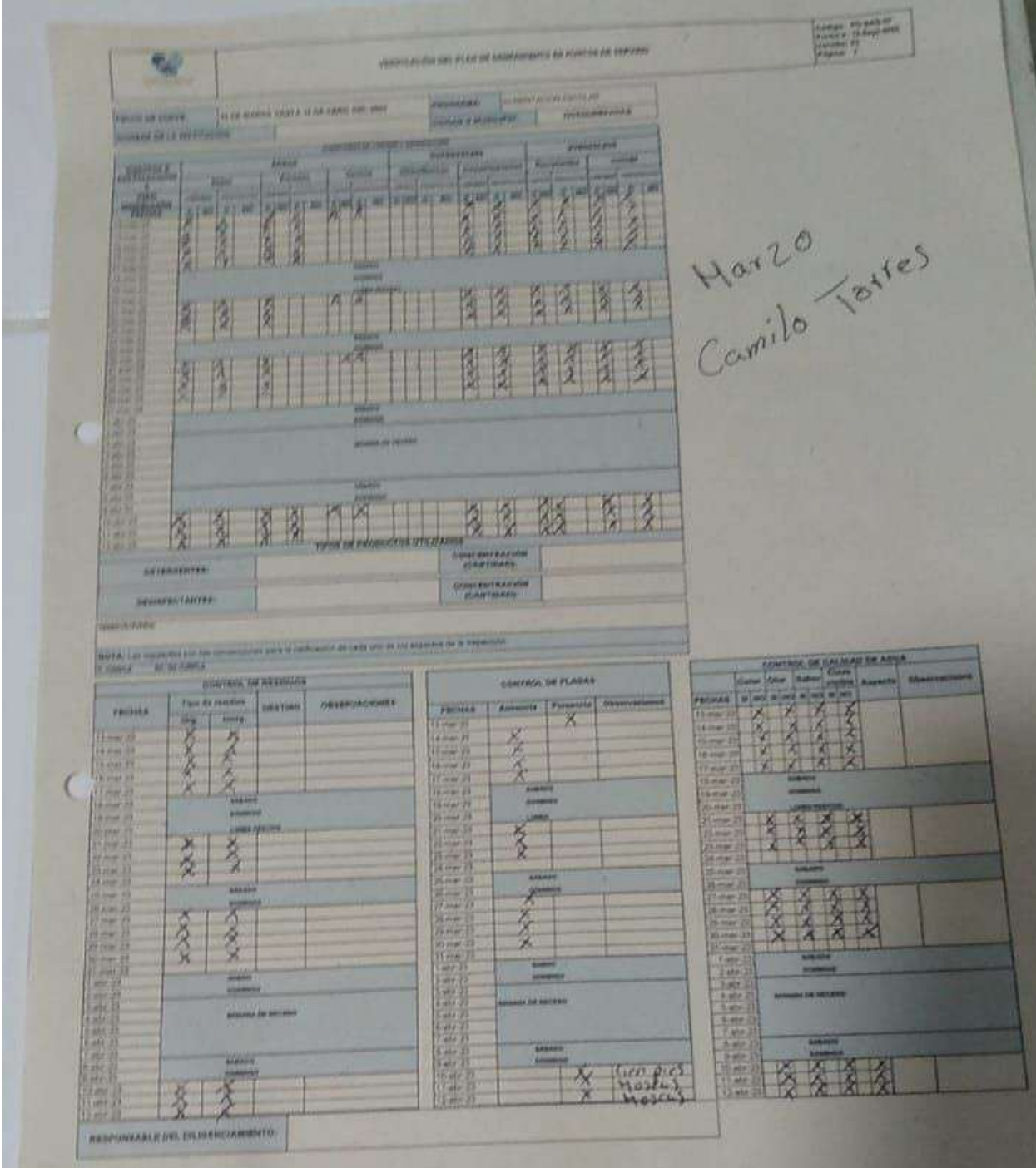
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: M Ramirez

CONTROL DE PLAGAS

FECHAS	Ausencia	Presencia	Observaciones
13-mar-23	X		
14-mar-23	X		
15-mar-23	X		
16-mar-23	X		
17-mar-23			
18-mar-23	SABADO		
19-mar-23	DOMINGO		
20-mar-23	LUNES		
21-mar-23	X		
22-mar-23	X		
23-mar-23			
24-mar-23			
25-mar-23	SABADO		
26-mar-23	DOMINGO		
27-mar-23	X		
28-mar-23	X		
29-mar-23	X		
30-mar-23	X		
31-mar-23			
1-abr-23	SABADO		
2-abr-23	DOMINGO		
3-abr-23			
4-abr-23			
5-abr-23	SEMANA DE RECESO		
6-abr-23			
7-abr-23			
8-abr-23			
9-abr-23	SABADO		
10-abr-23	DOMINGO		
11-abr-23	X		
12-abr-23	X		

CONTROL DE CALIDAD DE AGUA

FECHAS	Color SI	Color NO	Olor SI	Olor NO	Sabor SI	Sabor NO	Cloro visible SI	Cloro visible NO	Aspecto	Observaciones
13-mar-23	X		X		X					
14-mar-23	X		X		X					
15-mar-23	X		X		X					
16-mar-23	X		X		X					
17-mar-23	X		X		X					
18-mar-23	SABADO									
19-mar-23	DOMINGO									
20-mar-23	LUNES FESTIVO									
21-mar-23	X		X		X					
22-mar-23	X		X		X					
23-mar-23	X		X		X					
24-mar-23	X		X		X					
25-mar-23	SABADO									
26-mar-23	DOMINGO									
27-mar-23	X		X		X					
28-mar-23	X		X		X					
29-mar-23	X		X		X					
30-mar-23	X		X		X					
31-mar-23	X		X		X					
1-abr-23	SABADO									
2-abr-23	DOMINGO									
3-abr-23										
4-abr-23										
5-abr-23	SEMANA DE RECESO									
6-abr-23										
7-abr-23										
8-abr-23										
9-abr-23	SABADO									
10-abr-23	DOMINGO									
11-abr-23	X		X		X					
12-abr-23	X		X		X					



Marzo
Camilo Torres

VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN PUNTOS DE SERVICIO

Código: FO-SAS-07
Fecha V: 13-Sept-2022
Versión: 01
Página: 1

FECHA DE CORTE:	13 DE MARZO HASTA 12 DE ABRIL DEL 2023	PROGRAMA:	ALIMENTACION ESCOLAR
NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN:	Edwardo Correa U	CIUDAD O MUNICIPIO:	DOSQUEBRADAS

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EQUIPOS E INSTALACIONES	ÁREAS						SUPERFICIES				UTENSILIOS			
	Pisos		Paredes		Techos		sillas/Bancos		mesas/mesones		Recipientes		manejo	
TIPO INSPECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN
FECHAS	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC
13-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
14-mar-23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15-mar-23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16-mar-23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
17-mar-23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
18-mar-23	SABADO													
19-mar-23	DOMINGO													
20-mar-23	LUNES FESTIVO													
21-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
22-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
23-mar-23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
24-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
25-mar-23	SABADO													
26-mar-23	DOMINGO													
27-mar-23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
28-mar-23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29-mar-23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
30-mar-23														
31-mar-23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1-abr-23	SABADO													
2-abr-23	DOMINGO													
3-abr-23														
4-abr-23	SEMANA DE RECESO													
5-abr-23														
6-abr-23														
7-abr-23														
8-abr-23	SABADO													
9-abr-23	DOMINGO													
10-abr-23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11-abr-23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12-abr-23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS

DETERGENTES:	Fab	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	3 cucharadas
DESINFECTANTES:	cloro	CONCENTRACION (CANTIDAD):	3 Tapitas

OBSERVACIONES:

NOTA: Las siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo		DESTINO	OBSERVACIONES
	Org.	Inorg.		
13-mar-23	X			NO
14-mar-23	-			NO
15-mar-23	—			NO
16-mar-23	—			NO
17-mar-23	—			NO
18-mar-23	SABADO			
19-mar-23	DOMINGO			
20-mar-23	LUNES FESTIVO			
21-mar-23	—			NO
22-mar-23	-			NO
23-mar-23	X			NO
24-mar-23	X			NO
25-mar-23	SABADO			
26-mar-23	DOMINGO			
27-mar-23	—			NO
28-mar-23				
29-mar-23	-			-
30-mar-23				
31-mar-23	—			NO
1-abr-23	SABADO			
2-abr-23	DOMINGO			
3-abr-23				
4-abr-23	SEMANA DE RECESO			
5-abr-23				
6-abr-23				
7-abr-23				
8-abr-23	SABADO			
9-abr-23	DOMINGO			
10-abr-23	—		—	NO
11-abr-23	—		—	NO
12-abr-23	—		—	NO

CONTROL DE PLAGAS

FECHAS	Ausencia	Presencia	Observaciones
13-mar-23	X		NO
14-mar-23	X		NO
15-mar-23	X		NO
16-mar-23	-		NO
17-mar-23	—		NO
18-mar-23	SABADO		
19-mar-23	DOMINGO		
20-mar-23	LUNES		
21-mar-23	—		NO
22-mar-23	—		NO
23-mar-23	NO		NO
24-mar-23	X		NO
25-mar-23	SABADO		
26-mar-23	DOMINGO		
27-mar-23	—		NO
28-mar-23			
29-mar-23	X		NO
30-mar-23			
31-mar-23	-		NO
1-abr-23	SABADO		
2-abr-23	DOMINGO		
3-abr-23			
4-abr-23	SEMANA DE RECESO		
5-abr-23			
6-abr-23			
7-abr-23			
8-abr-23	SABADO		
9-abr-23	DOMINGO		
10-abr-23	-		NO
11-abr-23	-		NO
12-abr-23	—		NO

CONTROL DE CALIDAD DE AGUA

FECHAS	Color SI	Color NO	Olor SI	Olor NO	Sabor SI	Sabor NO	Cloro visible SI	Cloro visible NO	Aspecto	Observaciones
13-mar-23	X						X		NO	NO
14-mar-23	X						X		NO	NO
15-mar-23	X						X		NO	NO
16-mar-23	—						—		NO	NO
17-mar-23	—						—			
18-mar-23	SABADO									
19-mar-23	DOMINGO									
20-mar-23	LUNES FESTIVO									
21-mar-23	—						X		NO	NO
22-mar-23	—						X		NO	NO
23-mar-23	X						X		NO	NO
24-mar-23	X						X		NO	NO
25-mar-23	SABADO									
26-mar-23	DOMINGO									
27-mar-23	-						-		NO	NO
28-mar-23										
29-mar-23	X						X		NO	NO
30-mar-23										
31-mar-23	/						X		NO	NO
1-abr-23	SABADO									
2-abr-23	DOMINGO									
3-abr-23										
4-abr-23	SEMANA DE RECESO									
5-abr-23										
6-abr-23										
7-abr-23										
8-abr-23	SABADO									
9-abr-23	DOMINGO									
10-abr-23	-	-	-	-	-	-	-	-	NO	NO
11-abr-23	-	-	-	-	-	-	-	-	NO	NO
12-abr-23	-	-	-	-	-	-	-	-	NO	NO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Imelay Mendoza

VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN PUNTOS DE SERVIDO

Código: PO-SAS-01
Fecha V: 13-Sept-20
Versión: 01
Página: 1

FECHA DE CORTE:	13 DE FEBRERO HASTA 12 DE MARZO DEL 2023
NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN:	
PROGRAMA:	ALIMENTACIÓN ESCOLAR
CIUDAD O MUNICIPIO:	DOSQUEBRADAS

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EQUIPOS E INSTALACIONES	ÁREAS						SUPERFICIES				UTENSILIOS			
	Pisos		Paredes		Techos		sillas/Bancas		mesas/mesones		Recipientes		manejo	
TIPO INSPECCION	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN
FECHAS	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC
13-feb-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
14-feb-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
15-feb-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
16-feb-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
17-feb-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
18-feb-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
19-feb-23	SABADO DOMINGO													
20-feb-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
21-feb-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
22-feb-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
23-feb-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
24-feb-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
25-feb-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
26-feb-23	SABADO Y DOMINGO													
27-feb-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
28-feb-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
1-mar-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
2-mar-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
3-mar-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
4-mar-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
5-mar-23	SABADO Y DOMINGO													
6-mar-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
7-mar-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
8-mar-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
9-mar-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
10-mar-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
11-mar-23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
12-mar-23	SABADO Y DOMINGO													

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS

DETERGENTES:	Jabon en polvo	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	
DESINFECTANTES:	limpido.	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	

OBSERVACIONES:

NOTA: Las siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo		DESTINO	OBSERVACIONES
	Org.	Inorg.		
13-feb-23	–		HUERTA	
14-feb-23	–		"	
15-feb-23	–		"	
16-feb-23	–		"	
17-feb-23	–		"	
18-feb-23	SABADO Y DOMINGO			
19-feb-23				
20-feb-23	–		"	
21-feb-23	–		"	
22-feb-23	–		"	
23-feb-23	–		"	
24-feb-23	–		"	
25-feb-23	SABADO Y DOMINGO			
26-feb-23				
27-feb-23	–		"	
28-feb-23	–		"	
1-mar-23	–		"	
2-mar-23	–		"	
3-mar-23	–		"	
4-mar-23	SABADO Y DOMINGO			
5-mar-23				
6-mar-23	–		"	
7-mar-23	–		"	
8-mar-23	–		"	
9-mar-23	–		"	
10-mar-23	–		"	
11-mar-23	SABADO Y DOMINGO			
12-mar-23				

CONTROL DE PLAGAS

FECHAS	Ausencia	Presencia	Observaciones
13-feb-23	–		
14-feb-23	–		
15-feb-23	–		
16-feb-23	–		
17-feb-23	–		
18-feb-23	SABADO Y DOMINGO		
19-feb-23			
20-feb-23	–		
21-feb-23	–		
22-feb-23	–		
23-feb-23	–		
24-feb-23	–		
25-feb-23	SABADO Y DOMINGO		
26-feb-23			
27-feb-23	–		
28-feb-23	–		
1-mar-23	–		
2-mar-23	–		
3-mar-23	–		
4-mar-23	SABADO Y DOMINGO		
5-mar-23			
6-mar-23	–		
7-mar-23	–		
8-mar-23	–		
9-mar-23	–		
10-mar-23	–		
11-mar-23	SABADO Y DOMINGO		
12-mar-23			

CONTROL DE CALIDAD DE AGUA

	Color		Olor		Sabor		Cloro visible		Aspecto	Obs
FECHAS	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
13-feb-23	–		–		–		–			
14-feb-23	–		–		–		–			
15-feb-23	–		–		–		–			
16-feb-23	–		–		–		–			
17-feb-23	–		–		–		–			
18-feb-23	SABADO Y DOMINGO									
19-feb-23										
20-feb-23	–		–		–		–			
21-feb-23	–		–		–		–			
22-feb-23	–		–		–		–			
23-feb-23	–		–		–		–			
24-feb-23	–		–		–		–			
25-feb-23	SABADO Y DOMINGO									
26-feb-23										
27-feb-23	–		–		–		–			
28-feb-23	–		–		–		–			
1-mar-23	–		–		–		–			
2-mar-23	–		–		–		–			
3-mar-23	–		–		–		–			
4-mar-23	SABADO Y DOMINGO									
5-mar-23										
6-mar-23	–		–		–		–			
7-mar-23	–		–		–		–			
8-mar-23	–		–		–		–			
9-mar-23	–		–		–		–			
10-mar-23	–		–		–		–			
11-mar-23	SABADO Y DOMINGO									
12-mar-23										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:	Johana zapata.

Sede el chaquiro

UPTC

VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN PUNTOS DE SERVEIO

Código: PO-SAS-07
Fecha V: 13-sept-2022
Versión: 01
Página: 1

FECHA DE CORTE: 13 DE FEBRERO HASTA 12 DE MARZO DEL 2023

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN: gaitan alto

PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR

CIUDAD O MUNICIPIO: DOSQUEBRADAS

EQUIPOS E INSTALACIONES	ÁREAS								SUPERFICIES									
	Pisos		Paredes		Techos				Sillas/Bancos		mesas/mesones		Utensilios					
													Recipientes				Menaje	
TIPO INSPECCIÓN	Limpieza	Desinfección	Limpieza	Desinfección	Limpieza	Desinfección			Limpieza	Desinfección	Limpieza	Desinfección	Limpieza	Desinfección			Limpieza	Desinfección
FECHAS	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC
13-feb-23			X			X				X				X				X				
14-feb-23																						
15-feb-23								X														
16-feb-23			X			X				X				X				X				
17-feb-23	X		X			X				X				X				X				
18-feb-23																						
19-feb-23																						
20-feb-23	SABADO Y DOMINGO																					
21-feb-23			X			X				X				X				X				
22-feb-23																						
23-feb-23																						
24-feb-23	X		X			X				X				X				X				
25-feb-23																						
26-feb-23																						
27-feb-23	SABADO Y DOMINGO																					
28-feb-23	X		X			X				X				X				X				
1-mar-23																						
2-mar-23																						
3-mar-23	X		X			X				X				X				X				
4-mar-23																						
5-mar-23																						
6-mar-23	SABADO Y DOMINGO																					
7-mar-23	X		X			X				X				X				X				
8-mar-23																						
9-mar-23																						
10-mar-23																						
11-mar-23																						
12-mar-23	SABADO Y DOMINGO																					

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS

DETERGENTES:	Fab-limpido	**CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):**	
DESINFECTANTES:		**CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):**	

OBSERVACIONES:

NOTA: Las siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección:

C. CUMPLE **NC. NO CUMPLE**

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo		DESTINO	OBSERVACIONES
	Org.	Inorg.		
13-feb-23	X			
14-feb-23				
15-feb-23	X			
16-feb-23	X			
17-feb-23	X			
18-feb-23				
19-feb-23	SABADO Y DOMINGO			
20-feb-23	X			
21-feb-23	X			
22-feb-23	X			
23-feb-23				
24-feb-23	X			
25-feb-23				
26-feb-23	SABADO Y DOMINGO			
27-feb-23	X			
28-feb-23	X			
1-mar-23	X			
2-mar-23	X			
3-mar-23	X			
4-mar-23				
5-mar-23	SABADO Y DOMINGO			
6-mar-23	X			
7-mar-23	X			
8-mar-23				
9-mar-23				
10-mar-23				
11-mar-23				
12-mar-23	SABADO Y DOMINGO			

CONTROL DE PLAGAS

FECHAS	Ausencia	Presencia	Observaciones
13-feb-23	X		
14-feb-23			
15-feb-23	X		
16-feb-23	X		
17-feb-23	X		
18-feb-23			
19-feb-23	SABADO Y DOMINGO		
20-feb-23	X		
21-feb-23	X		
22-feb-23			
23-feb-23			
24-feb-23	X		
25-feb-23			
26-feb-23	SABADO Y DOMINGO		
27-feb-23	X		
28-feb-23	X		
1-mar-23	X		
2-mar-23	X		
3-mar-23	X		
4-mar-23			
5-mar-23	SABADO Y DOMINGO		
6-mar-23	X		
7-mar-23	X		
8-mar-23	X		
9-mar-23	X		
10-mar-23			
11-mar-23			
12-mar-23	SABADO Y DOMINGO		

CONTROL DE CALIDAD DE AGUA

FECHAS	Color		Olor		Sabor		Cloro visible		Aspecto	Observaciones
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
13-feb-23		X				X		X		Normal
14-feb-23										
15-feb-23		X				X		X		Normal
16-feb-23	X					X		X		Medio sucio
17-feb-23		X				X		X		Normal
18-feb-23										
19-feb-23	SABADO Y DOMINGO									
20-feb-23		X				X		X		Normal
21-feb-23		X				X		X		Normal
22-feb-23		X				X		X		Normal
23-feb-23										
24-feb-23		X				X		X		Normal
25-feb-23	SABADO Y DOMINGO									
26-feb-23										
27-feb-23		X				X		X		Normal
28-feb-23		X				X		X		Normal
1-mar-23		X				X		X		Normal
2-mar-23		X				X		X		Normal
3-mar-23	X					X		X		Normal
4-mar-23										
5-mar-23	SABADO Y DOMINGO									
6-mar-23		X				X		X		Normal
7-mar-23		X				X		X		Normal
8-mar-23		X				X		X		Normal
9-mar-23		X				X		X		Normal
10-mar-23										
11-mar-23										
12-mar-23	SABADO Y DOMINGO									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: M. Adelaida Ruda Grisales

VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN PUNTOS DE SERVICIO

FECHA DE CORTE:	13 DE MARZO HASTA 12 DE ABRIL DEL 2023	PROGRAMA:	ALIMENTACION ESCOLAR
NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN:		CIUDAD O MUNICIPIO:	DOSQUEBRADAS

Jorge Eliecer Guitan

DISPOSICIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EQUIPOS E INSTALACIONES	ÁREAS								SUPERFICIES				UTENSILIOS			
	Pisos		Paredes		Techos				Mesas/Bancos		Mesones/Barras		Ralladores		Vajillas	
TIPO INSPECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN			LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN
FECHAS	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC			C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC
13-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
14-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
15-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
16-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
17-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
18-mar-23	SABADO															
19-mar-23	DOMINGO															
20-mar-23	LUNES FESTIVO															
21-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
22-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
23-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
24-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
25-mar-23	SABADO															
26-mar-23	DOMINGO															
27-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
28-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
29-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
30-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
31-mar-23	SABADO															
1-abr-23	DOMINGO															
2-abr-23	Semana santa															
3-abr-23																
4-abr-23																
5-abr-23																
6-abr-23																
7-abr-23																
8-abr-23	SABADO															
9-abr-23	DOMINGO															
10-abr-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
11-abr-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
12-abr-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS

DETERGENTES:	Detergente en polvo Jabón en barra Lesa	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	
DESINFECTANTES:	Hipoclorito	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	1 tapa de Hipoclorito por 1 litro de agua

OBSERVACIONES:

NOTA: Las siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección:

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo		DESTINO	OBSERVACIONES
	Org.	Inorg.		
13-mar-23	X			
14-mar-23	X			
15-mar-23	X			
16-mar-23	X			
17-mar-23	X			
18-mar-23	SABADO			
19-mar-23	DOMINGO			
20-mar-23	LUNES FESTIVO			
21-mar-23	X			
22-mar-23	X			
23-mar-23	X			
24-mar-23	X			
25-mar-23	SABADO			
26-mar-23	DOMINGO			
27-mar-23	X			
28-mar-23	X			
29-mar-23	X			
30-mar-23	X			
31-mar-23	SABADO			
1-abr-23	DOMINGO			
2-abr-23	Semana santa			
3-abr-23				
4-abr-23				
5-abr-23				
6-abr-23				
7-abr-23				
8-abr-23	SABADO			
9-abr-23	DOMINGO			
10-abr-23	X			
11-abr-23	X			
12-abr-23	X			

CONTROL DE PLAGAS

FECHAS	Ausencia	Presencia	Observaciones
13-mar-23	X		
14-mar-23	X		
15-mar-23	X		
16-mar-23	X		
17-mar-23	X		
18-mar-23	SABADO		
19-mar-23	DOMINGO		
20-mar-23	LUNES		
21-mar-23	X		
22-mar-23	X		
23-mar-23	X		
24-mar-23	X		
25-mar-23	SABADO		
26-mar-23	DOMINGO		
27-mar-23	X		
28-mar-23	X		
29-mar-23	X		
30-mar-23	X		
31-mar-23	SABADO		
1-abr-23	DOMINGO		
2-abr-23	Semana santa		
3-abr-23			
4-abr-23			
5-abr-23			
6-abr-23			
7-abr-23			
8-abr-23	SABADO		
9-abr-23	DOMINGO		
10-abr-23	X		
11-abr-23	X		
12-abr-23	X		

CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA

FECHAS	Cloro		Olor		Sabor		Color / turbidez		Aspecto	Observaciones
	X	NC	X	NC	X	NC	X	NC		
13-mar-23	X		X		X					
14-mar-23	X		X		X					
15-mar-23	X		X		X					
16-mar-23	X		X		X					
17-mar-23	X		X		X					
18-mar-23	SABADO									
19-mar-23	DOMINGO									
20-mar-23	LUNES FESTIVO									
21-mar-23	X		X		X					
22-mar-23	X		X		X					
23-mar-23	X		X		X					
24-mar-23	X		X		X					
25-mar-23	SABADO									
26-mar-23	DOMINGO									
27-mar-23	X		X		X					
28-mar-23	X		X		X					
29-mar-23	X		X		X					
30-mar-23	X		X		X					
31-mar-23	SABADO									
1-abr-23	DOMINGO									
2-abr-23	Semana santa									
3-abr-23										
4-abr-23										
5-abr-23										
6-abr-23										
7-abr-23										
8-abr-23	SABADO									
9-abr-23	DOMINGO									
10-abr-23	X		X		X					
11-abr-23	X		X		X					
12-abr-23	X		X		X					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Alicia Cardenas V.

SIRVIENDO

VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN PUNTOS DE SERVIDO

Código: FO-BAS-07
Fecha V: 13-Sept-2021
Versión: 01
Página: 1

FECHA DE CORTE:	13 DE MARZO HASTA 12 DE ABRIL DEL 2023	PROGRAMA:	ALIMENTACION ESCOLAR
NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN:	12 SIRENA	CIUDAD O MUNICIPIO:	DOSQUEBRADAS

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EQUIPOS E INSTALACIONES	ÁREAS								SUPERFICIES								UTENSILIOS							
	Pisos				Paredes				Techos				sillas/bancos				mesas/mesones				Recipientes				manejo			
TIPO INSPECCIÓN	LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN	
FECHAS	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC
13-mar-23																								
14-mar-23																								
15-mar-23																								
16-mar-23																								
17-mar-23																								
18-mar-23	SABADO																							
19-mar-23	DOMINGO																							
20-mar-23	LUNES FESTIVO																							
21-mar-23																								
22-mar-23																								
23-mar-23																								
24-mar-23																								
25-mar-23	SABADO																							
26-mar-23	DOMINGO																							
27-mar-23																								
28-mar-23																								
29-mar-23																								
30-mar-23																								
31-mar-23																								
1-abr-23	SABADO																							
2-abr-23	DOMINGO																							
3-abr-23	SEMANA DE RECESO																							
4-abr-23																								
5-abr-23																								
6-abr-23																								
7-abr-23																								
8-abr-23	SABADO																							
9-abr-23	DOMINGO																							
10-abr-23																								
11-abr-23																								
12-abr-23																								

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS

DETERGENTES:	POLVO NEUTRO	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	
DESINFECTANTES:	1 TAPA X 1 LITRO	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	

OBSERVACIONES:

NOTA: Las siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo		DESTINO	OBSERVACIONES
	Org.	Inorg.		
13-mar-23	X		PERROS	
14-mar-23	X		PERROS	
15-mar-23	X		PERROS	
16-mar-23	X		PERROS	
17-mar-23				
18-mar-23	SABADO			
19-mar-23	DOMINGO			
20-mar-23	LUNES FESTIVO			
21-mar-23	X		PERROS	
22-mar-23			PERROS	
23-mar-23	X		PERROS	
24-mar-23	X		PERROS	
25-mar-23	SABADO			
26-mar-23	DOMINGO			
27-mar-23	X		11	
28-mar-23	X		11	
29-mar-23	X		11	
30-mar-23				
31-mar-23	X		11	
1-abr-23	SABADO			
2-abr-23	DOMINGO			
3-abr-23	SEMANA DE RECESO			
4-abr-23				
5-abr-23				
6-abr-23				
7-abr-23				
8-abr-23	SABADO			
9-abr-23	DOMINGO			
10-abr-23	X		11	
11-abr-23	X		11	
12-abr-23	X		11	

CONTROL DE PLAGAS

FECHAS	Ausencia	Presencia	Observaciones
13-mar-23	X		
14-mar-23	X		
15-mar-23			
16-mar-23	X		
17-mar-23			
18-mar-23	SABADO		
19-mar-23	DOMINGO		
20-mar-23	LUNES		
21-mar-23	X		
22-mar-23			
23-mar-23	X		
24-mar-23	X		
25-mar-23	SABADO		
26-mar-25	DOMINGO		
27-mar-23	X		
28-mar-25	X		
29-mar-23	X		
30-mar-23			
31-mar-23	X		
1-abr-23	SABADO		
2-abr-23	DOMINGO		
3-abr-23			
4-abr-23	SEMANA DE RECESO		
5-abr-23			
6-abr-23			
7-abr-25			
8-abr-23	SABADO		
9-abr-23	DOMINGO		
10-abr-23	X		
11-abr-23	X		
12-abr-23	X		

CONTROL DE CALIDAD DE AGUA

	Color		Olor		Sabor		Cloro visible		Aspecto	Observación
FECHAS	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
13-mar-23		X		X		X				
14-mar-23		X		X		X		X		
15-mar-23										
16-mar-23		X		X		X		X		
17-mar-23										
18-mar-23	SABADO									
19-mar-23	DOMINGO									
20-mar-23	LUNES FESTIVO									
21-mar-23		X		X		X		X		
22-mar-23										
23-mar-23		X		X		X		X		
24-mar-23		X		X		X		X		
25-mar-23	SABADO									
26-mar-23	DOMINGO									
27-mar-23		X		X		X		X		
28-mar-23		X		X		X		X		
29-mar-23		X		X		X		X		
30-mar-23										
31-mar-23		X		X		X		X		
1-abr-23	SABADO									
2-abr-23	DOMINGO									
3-abr-23										
4-abr-23	SEMANA DE RECESO									
5-abr-23										
6-abr-23										
7-abr-23										
8-abr-23	SABADO									
9-abr-23	DOMINGO									
10-abr-23		X		X		X		X		
11-abr-23		X		X		X		X		
12-abr-23		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: LILIANA PARDO

VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN PUNTOS DE SERVICIO

Código: FO-SAS-47
Fecha V.: 13-feb-2023
Versión: 01
Página: 1

FECHA DE VISITA: 13 DE MARZO HASTA 12 DE ABRIL DEL 2023
NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN: SAN RAFAEL
PROGRAMA: ALIMENTACIÓN ESCOLAR
CIUDAD O MUNICIPIO: DOSQUEBRADAS

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ACTIVIDAD A VERIFICAR (Marque con una X)	ÁREAS						SUPERFICIES				UTENSILIOS			
	Piso		Paredes		Techos		Mesas/Bancos		Manipulación		Recipientes		Empaque	
	Limpieza	Desinfección	Limpieza	Desinfección	Limpieza	Desinfección	Limpieza	Desinfección	Limpieza	Desinfección	Limpieza	Desinfección	Limpieza	Desinfección
TODOS LOS DÍAS	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC
13-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
14-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
15-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
16-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
17-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
18-mar-23	SABADO													
19-mar-23	DOMINGO													
20-mar-23	LUNES FESTIVO													
21-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
22-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
23-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
24-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
25-mar-23	SABADO													
26-mar-23	DOMINGO													
27-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
28-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
29-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
30-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
31-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
1-abr-23	SABADO													
2-abr-23	DOMINGO													
3-abr-23	SEMANA DE RECESO													
4-abr-23														
5-abr-23														
6-abr-23														
7-abr-23														
8-abr-23	SABADO													
9-abr-23	DOMINGO													
10-abr-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
11-abr-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
12-abr-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS

DETERGENTE:	LIMPIDO	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	1 TAPA
DESINFECTANTE:	LIMPIDO	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	

OBSERVACIONES:

Nota: Las siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección:
SI: SI CUMPLE
NO: NO CUMPLE

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo		DESTINO	OBSERVACIONES
	Org.	Inorg.		
13-mar-23	X			
14-mar-23	X			
15-mar-23	X			
16-mar-23	X			
17-mar-23	X			
18-mar-23	SABADO			
19-mar-23	DOMINGO			
20-mar-23	LUNES FESTIVO			
21-mar-23	X			
22-mar-23	X			
23-mar-23	X			
24-mar-23	X			
25-mar-23	SABADO			
26-mar-23	DOMINGO			
27-mar-23	X			
28-mar-23	X			
29-mar-23	X			
30-mar-23	X			
31-mar-23	X			
1-abr-23	SABADO			
2-abr-23	DOMINGO			
3-abr-23	SEMANA DE RECESO			
4-abr-23				
5-abr-23				
6-abr-23				
7-abr-23				
8-abr-23	SABADO			
9-abr-23	DOMINGO			
10-abr-23	X			
11-abr-23	X			
12-abr-23	X			

CONTROL DE PLAGAS

FECHAS	Ausencia	Presencia	Observaciones
13-mar-23	X		
14-mar-23	X		
15-mar-23	X		
16-mar-23	X		
17-mar-23	X		
18-mar-23	SABADO		
19-mar-23	DOMINGO		
20-mar-23	LUNES		
21-mar-23	X		
22-mar-23	X		
23-mar-23	X		
24-mar-23	X		
25-mar-23	SABADO		
26-mar-23	DOMINGO		
27-mar-23	X		
28-mar-23	X		
29-mar-23	X		
30-mar-23	X		
31-mar-23	X		
1-abr-23	SABADO		
2-abr-23	DOMINGO		
3-abr-23	SEMANA DE RECESO		
4-abr-23			
5-abr-23			
6-abr-23			
7-abr-23			
8-abr-23	SABADO		
9-abr-23	DOMINGO		
10-abr-23	X		
11-abr-23	X		
12-abr-23	X		

CONTROL DE CALIDAD DE AGUA

FECHAS	Color SI	Color NO	Olor SI	Olor NO	Sabor SI	Sabor NO	Cloro visible SI	Cloro visible NO	Aspecto	Observaciones
13-mar-23		X		X		X		X		
14-mar-23		X		X		X		X		
15-mar-23		X		X		X		X		
16-mar-23		X		X		X		X		
17-mar-23		X		X		X		X		
18-mar-23	SABADO									
19-mar-23	DOMINGO									
20-mar-23	LUNES FESTIVO									
21-mar-23	X		X		X		X			
22-mar-23	X		X		X		X			
23-mar-23	X		X		X		X			
24-mar-23	X		X		X		X			
25-mar-23	SABADO									
26-mar-23	DOMINGO									
27-mar-23	X		X		X		X			
28-mar-23	X		X		X		X			
29-mar-23	X		X		X		X			
30-mar-23	X		X		X		X			
31-mar-23	X		X		X		X			
1-abr-23	SABADO									
2-abr-23	DOMINGO									
3-abr-23	SEMANA DE RECESO									
4-abr-23										
5-abr-23										
6-abr-23										
7-abr-23										
8-abr-23	SABADO									
9-abr-23	DOMINGO									
10-abr-23	X		X		X		X			
11-abr-23	X		X		X		X			
12-abr-23	X		X		X		X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: JESSICA GARCIA

	VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN PUNTOS DE SERVIDO	Código: PD-SAS-07 Fecha V: 13-Sept-2022 Versión: 01 Página: 1

Sede. Violetas.

FECHA DE CORTE:	13 DE MARZO HASTA 12 DE ABRIL DEL 2023	PROGRAMA:	ALIMENTACION ESCOLAR
NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN:		CIUDAD O MUNICIPIO:	DOSQUEBRADAS

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EQUIPOS E INSTALACIONES	ÁREAS						SUPERFICIES				UTENSILIOS			
	Pisos		Paredes		Techos		sillas/Bancos		mesas/mesones		Recipientes		manaje	
TIPO INSPECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN
FECHAS	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC
13-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
14-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
15-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
16-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
17-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
18-mar-23	SABADO													
19-mar-23	DOMINGO													
20-mar-23	LUNES FESTIVO													
21-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
22-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
23-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
24-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
25-mar-23	SABADO													
26-mar-23	DOMINGO													
27-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
28-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
29-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
30-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
31-mar-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
1-abr-23	SABADO													
2-abr-23	DOMINGO													
3-abr-23	SEMANA DE RECESO													
4-abr-23														
5-abr-23														
6-abr-23														
7-abr-23														
8-abr-23	SABADO													
9-abr-23	DOMINGO													
10-abr-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
11-abr-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
12-abr-23	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS

DETERGENTES:	Neutro.	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	
DESINFECTANTES:		CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	

OBSERVACIONES:

NOTA: Las siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo		DESTINO	OBSERVACIONES
	Org.	Inorg.		
3-mar-23	—			Le gusta para la escuela los sabios de los niños también.
4-mar-23	—			
5-mar-23	—			
6-mar-23	—			
7-mar-23	—			
8-mar-23	SABADO			
9-mar-23	DOMINGO			
10-mar-23	LUNES FESTIVO			
11-mar-23	—			
12-mar-23	—			
13-mar-23	—			
14-mar-23	—			
15-mar-23	—			
16-mar-23	—			
17-mar-23	—			
18-mar-23	SABADO			
19-mar-23	DOMINGO			
20-mar-23	—			
21-mar-23	—			
22-mar-23	—			
23-mar-23	—			
24-mar-23	—			
25-mar-23	SABADO			
26-mar-23	DOMINGO			
27-mar-23	—	—	—	
28-mar-23	—	—	—	
29-mar-23	—	—	—	
30-mar-23	—	—	—	
31-mar-23	—	—	—	
1-abr-23	SABADO			
2-abr-23	DOMINGO			
3-abr-23	SEMANA DE RECESO			
4-abr-23				
5-abr-23				
6-abr-23				
7-abr-23				
8-abr-23	SABADO			
9-abr-23	DOMINGO			
10-abr-23	—	—	—	
11-abr-23	—			
12-abr-23	—			

CONTROL DE PLAGAS

FECHAS	Ausencia	Presencia	Observaciones
13-mar-23	X		
14-mar-23	X		
15-mar-23	X		
16-mar-23	X		
17-mar-23	X		
18-mar-23	SABADO		
19-mar-23	DOMINGO		
20-mar-23	LUNES		
21-mar-23	X		
22-mar-23	X		
23-mar-23	X		
24-mar-23	X		
25-mar-23	SABADO		
26-mar-23	DOMINGO		
27-mar-23	X		
28-mar-23	X		
29-mar-23	X		
30-mar-23	X		
31-mar-23	X		
1-abr-23	SABADO		
2-abr-23	DOMINGO		
3-abr-23	SEMANA DE RECESO		
4-abr-23			
5-abr-23			
6-abr-23			
7-abr-23			
8-abr-23	SABADO		
9-abr-23	DOMINGO		
10-abr-23	X		
11-abr-23	X		
12-abr-23	X		

CONTROL DE CALIDAD DE AGUA

	Color		Olor		Sabor		Cloro visible		Aspecto	Observaciones
FECHAS	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
13-mar-23	X		X		X		X			
14-mar-23	X		X		X		X			
15-mar-23	X		X		X		X			
16-mar-23	X		X		X		X			
17-mar-23	X		X		X		X			
18-mar-23	SABADO									
19-mar-23	DOMINGO									
20-mar-23	LUNES FESTIVO									
21-mar-23	X		X		X		X			
22-mar-23	X		X		X		X			
23-mar-23	X		X		X		X			
24-mar-23	X		X		X		X			
25-mar-23	SABADO									
26-mar-23	DOMINGO									
27-mar-23	X		X		X		X			
28-mar-23	X		X		X		X			
29-mar-23	X		X		X		X			
30-mar-23	X		X		X		X			
31-mar-23										
1-abr-23	SABADO									
2-abr-23	DOMINGO									
3-abr-23										
4-abr-23	SEMANA DE RECESO									
5-abr-23										
6-abr-23										
7-abr-23										
8-abr-23	SABADO									
9-abr-23	DOMINGO									
10-abr-23	X		X		X		X			
11-abr-23	X		X		X		X			
12-abr-23	X		X		X		X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Helver Londoño manipuladora de Alime.

FECHA DE CORTE: 13 DE MARZO HASTA 12 DE ABRIL DEL 2023

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN: Bernardo Lop CIUDAD O MUNICIPIO: DOSQUEBRADAS

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EQUIPOS E INSTALACIONES	ÁREAS										SUPERFICIES						UTENSILIOS					
	Piso				Paredes				Techos		sillas/Bancos				mesas/mesones		Recipientes				manejo	
TIPO INSPECCIÓN	LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA	
FECHAS	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC
13-mar-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
14-mar-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
15-mar-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
16-mar-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
17-mar-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
18-mar-23	SABADO																					
19-mar-23	DOMINGO																					
20-mar-23	LUNES FESTIVO																					
21-mar-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
22-mar-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
23-mar-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
24-mar-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
25-mar-23	SABADO																					
26-mar-23	DOMINGO																					
27-mar-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
28-mar-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
29-mar-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
30-mar-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
31-mar-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
1-abr-23	SABADO																					
2-abr-23	DOMINGO																					
3-abr-23	SEMANA DE RECESO																					
4-abr-23																						
5-abr-23																						
6-abr-23																						
7-abr-23																						
8-abr-23	SABADO																					
9-abr-23	DOMINGO																					
10-abr-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
11-abr-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	
12-abr-23	X		X		X		X				X		X		X		X		X		X	

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS

DETERGENTES:	Jabon polvo.	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	
DESINFECTANTES:	Cloro	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	1 Tapa x 1 Lt de agua.

OBSERVACIONES:

NOTA: Las siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo		DESTINO	OBSERVACIONES
	Org.	Inorg.		
13-mar-23	X			
14-mar-23	X			
15-mar-23	X			
16-mar-23	X			
17-mar-23	X			
18-mar-23	SABADO			
19-mar-23	DOMINGO			
20-mar-23	LUNES FESTIVO			
21-mar-23	X			
22-mar-23	X			
23-mar-23	X			
24-mar-23	X			
25-mar-23	SABADO			
26-mar-23	DOMINGO			
27-mar-23	X			
28-mar-23	X			
29-mar-23				
30-mar-23				
31-mar-23				
1-abr-23	SABADO			
2-abr-23	DOMINGO			
3-abr-23	SEMANA DE RECESO			
4-abr-23				
5-abr-23				
6-abr-23				
7-abr-23				
8-abr-23	SABADO			
9-abr-23	DOMINGO			
10-abr-23				
11-abr-23				
12-abr-23				

CONTROL DE PLAGAS

FECHAS	Ausencia	Presencia	Observaciones
13-mar-23	X		
14-mar-23	X		
15-mar-23	X		
16-mar-23	X		
17-mar-23	X		
18-mar-23	SABADO		
19-mar-23	DOMINGO		
20-mar-23	LUNES		
21-mar-23	X		
22-mar-23	X		
23-mar-23	X		
24-mar-23	X		
25-mar-23	SABADO		
26-mar-23	DOMINGO		
27-mar-23	X		
28-mar-23	X		
29-mar-23			
30-mar-23			
31-mar-23			
1-abr-23	SABADO		
2-abr-23	DOMINGO		
3-abr-23	SEMANA DE RECESO		
4-abr-23			
5-abr-23			
6-abr-23			
7-abr-23			
8-abr-23	SABADO		
9-abr-23	DOMINGO		
10-abr-23	X		
11-abr-23	X		
12-abr-23	X		

CONTROL DE CALIDAD DE AGUA

	Color		Olor		Sabor		Cloro visible		Aspecto	Observaciones
FECHAS	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
13-mar-23	X		X		-			-		
14-mar-23	X		X		-			-		
15-mar-23		X		X		-		-		
16-mar-23		X		X		-		-		
17-mar-23		X		X		-		-		
18-mar-23	SABADO									
19-mar-23	DOMINGO									
20-mar-23	LUNES FESTIVO									
21-mar-23	X		X		-			-		
22-mar-23	X		X		-			-		
23-mar-23	X		X					-		
24-mar-23	X		X					-		
25-mar-23	SABADO									
26-mar-23	DOMINGO									
27-mar-23	X		X		-			-		
28-mar-23	X		X		-			-		
29-mar-23										
30-mar-23										
31-mar-23										
1-abr-23	SABADO									
2-abr-23	DOMINGO									
3-abr-23	SEMANA DE RECESO									
4-abr-23										
5-abr-23										
6-abr-23										
7-abr-23										
8-abr-23	SABADO									
9-abr-23	DOMINGO									
10-abr-23	X		X		X		X			
11-abr-23	X		X		X		X			
12-abr-23										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Diana Isabel Roman.

SIRVIENDO

VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN PUNTOS DE SERVIDO

Código: FO-SAS-07
Fecha V: 13-Sept-2022
Versión: 01
Página: 1

FECHA DE CORTE:	13 DE MARZO HASTA 12 DE ABRIL DEL 2023	PROGRAMA:	ALIMENTACION ESCOLAR
NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN:	Progreso nuevo	CIUDAD O MUNICIPIO:	DOSQUEBRADAS

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EQUIPOS E INSTALACIONES	ÁREAS								SUPERFICIES				UTENSILIOS			
	Pisos		Paredes		Techos		sillas/Bancas		mesas/mesones		Recipientes		menaje	
TIPO INSPECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN
FECHAS	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC	C NC
13-mar-23	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	X
14-mar-23	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	
15-mar-23	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	
16-mar-23	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	
17-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
18-mar-23	SABADO													
19-mar-23	DOMINGO													
20-mar-23	LUNES FESTIVO													
21-mar-23	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	
22-mar-23	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	
23-mar-23	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	
24-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
[illegible]-mar-23	SABADO													
[illegible]-mar-23	DOMINGO													
[illegible]-mar-23	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	
[illegible]-mar-23	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	
[illegible]-mar-23	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	
[illegible]-mar-23	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	
[illegible]-mar-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
[illegible]-abr-23	SABADO													
[illegible]-abr-23	DOMINGO													
[illegible]-abr-23	SEMANA DE RECESO													
[illegible]-abr-23														
[illegible]-abr-23														
[illegible]-abr-23														
[illegible]-abr-23	SABADO													
[illegible]-abr-23	DOMINGO													
[illegible]-abr-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	
11-abr-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
12-abr-23	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS

DETERGENTES:		CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	
DESINFECTANTES:		CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	

OBSERVACIONES:

NOTA: Las siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo		DESTINO	OBSERVACIONES
	Org.	Inorg.		
3-mar-23				
4-mar-23				
5-mar-23			Carro de basura	
6-mar-23				
7-mar-23				
8-mar-23	SABADO			
9-mar-23	DOMINGO			
0-mar-23	LUNES FESTIVO			
1-mar-23				
2-mar-23			Carro de basura	
23-mar-23				
24-mar-23				
25-mar-23	SABADO			
26-mar-23	DOMINGO			
27-mar-23				
28-mar-23				
29-mar-23			Carro de basura	
30-mar-23				
31-mar-23				
1-abr-23	SABADO			
2-abr-23	DOMINGO			
3-abr-23	SEMANA DE RECESO			
4-abr-23				
5-abr-23				
6-abr-23				
7-abr-23				
8-abr-23	SABADO			
9-abr-23	DOMINGO			
10-abr-23				
11-abr-23			Carro de basura	
12-abr-23				

CONTROL DE PLAGAS

FECHAS	Ausencia	Presencia	Observaciones
13-mar-23	X		
14-mar-23	X		
15-mar-23	X		
16-mar-23	X		
17-mar-23	X		
18-mar-23	SABADO		
19-mar-23	DOMINGO		
20-mar-23	LUNES		
21-mar-23	X		
22-mar-23	X		
23-mar-23	X		
24-mar-23	X		
25-mar-23	SABADO		
26-mar-23	DOMINGO		
27-mar-23	X		
28-mar-23	X		
29-mar-23	X		
30-mar-23	X		
31-mar-23	X		
1-abr-23	SABADO		
2-abr-23	DOMINGO		
3-abr-23			
4-abr-23	SEMANA DE RECESO		
5-abr-23			
6-abr-23			
7-abr-23			
8-abr-23	SABADO		
9-abr-23	DOMINGO		
10-abr-23	X		
11-abr-23	X		
12-abr-23	X		

CONTROL DE CALIDAD DE AGUA

	Color		Olor		Sabor		Cloro visible		Aspecto	Observaciones
FECHAS	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
13-mar-23		X		X		X		X		
14-mar-23		X		X		X		X		
15-mar-23		X		X		X		X		
16-mar-23		X		X		X		X		
17-mar-23		X		X		X		X		
18-mar-23	SABADO									
19-mar-23	DOMINGO									
20-mar-23	LUNES FESTIVO									
21-mar-23		X		X		X		X		
22-mar-23		X		X		X		X		
23-mar-23		X		X		X		X		
24-mar-23		X		X		X		X		
25-mar-23	SABADO									
26-mar-23	DOMINGO									
27-mar-23		X		X		X		X		
28-mar-23		X		X		X		X		
29-mar-23		X		X		X		X		
30-mar-23		X		X		X		X		
31-mar-23		X		X		X		X		
1-abr-23	SABADO									
2-abr-23	DOMINGO									
3-abr-23										
4-abr-23	SEMANA DE RECESO									
5-abr-23										
6-abr-23										
7-abr-23										
8-abr-23	SABADO									
9-abr-23	DOMINGO									
10-abr-23		X		X		X		X		
11-abr-23		X		X		X		X		
12-abr-23		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Sandra Carreño

SIRVIENDO

VERIFICACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN PUNTOS DE SERVIDO

Código: RD-SAS-67
Fecha V: 13-feb-2023
Versión: 01
Página: 1

FECHA DE CORTE: 13 DE MARZO HASTA 12 DE ABRIL DEL 2023

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN: Fabio Vasquez

PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR

CIUDAD O MUNICIPIO: DOSQUEBRADAS

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EQUIPOS E INSTALACIONES	ÁREAS								SUPERFICIES						UTENSILIOS							
	Pisos				Paredes				Techos				sillas/Bancos		mesas/mesones		Recipientes				Empaque	
TIPO INSPECCIÓN	LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		LIMPIEZA	
FECHAS	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC
13-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
14-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
15-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
16-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
17-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
18-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
19-mar-23	SABADO																					
20-mar-23	DOMINGO																					
21-mar-23	LUNES FESTIVO																					
22-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
23-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
24-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
25-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
26-mar-23	SABADO																					
27-mar-23	DOMINGO																					
28-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
29-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
30-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
31-mar-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
1-abr-23	SABADO																					
2-abr-23	DOMINGO																					
3-abr-23	Semana																					
4-abr-23	santa																					
5-abr-23	SEMANA DE RECESO																					
6-abr-23	SABADO																					
7-abr-23	DOMINGO																					
8-abr-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
9-abr-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
10-abr-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
11-abr-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
12-abr-23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	

TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS

DETERGENTES:	Detergente liquido Jabon Rival lota	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	
DESINFECTANTES:	Hipoclorito	CONCENTRACIÓN (CANTIDAD):	1 tapa hipoclorito x 1 litro Agua

OBSERVACIONES:

NOTA: Las siguientes son las convenciones para la calificación de cada uno de los aspectos de la inspección

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo		DESTINO	OBSERVACIONES
	Org.	Inorg.		
13-mar-23	X		Empresa	
14-mar-23	X			
15-mar-23	X			
16-mar-23	X			
17-mar-23	X			
18-mar-23	SABADO			
19-mar-23	DOMINGO			
20-mar-23	LUNES FESTIVO			
21-mar-23	X			
22-mar-23	X			
23-mar-23	X			
24-mar-23	X			
25-mar-23	SABADO			
26-mar-23	DOMINGO			
27-mar-23	X			
28-mar-23	X			
29-mar-23	X			
30-mar-23	X			
31-mar-23	X			
1-abr-23	SABADO			
2-abr-23	DOMINGO			
3-abr-23	SEMANA DE RECESO			
4-abr-23				
5-abr-23				
6-abr-23				
7-abr-23	SABADO			
8-abr-23	DOMINGO			
9-abr-23	X			
10-abr-23	X			
11-abr-23	X			
12-abr-23	X			

CONTROL DE PLAGAS

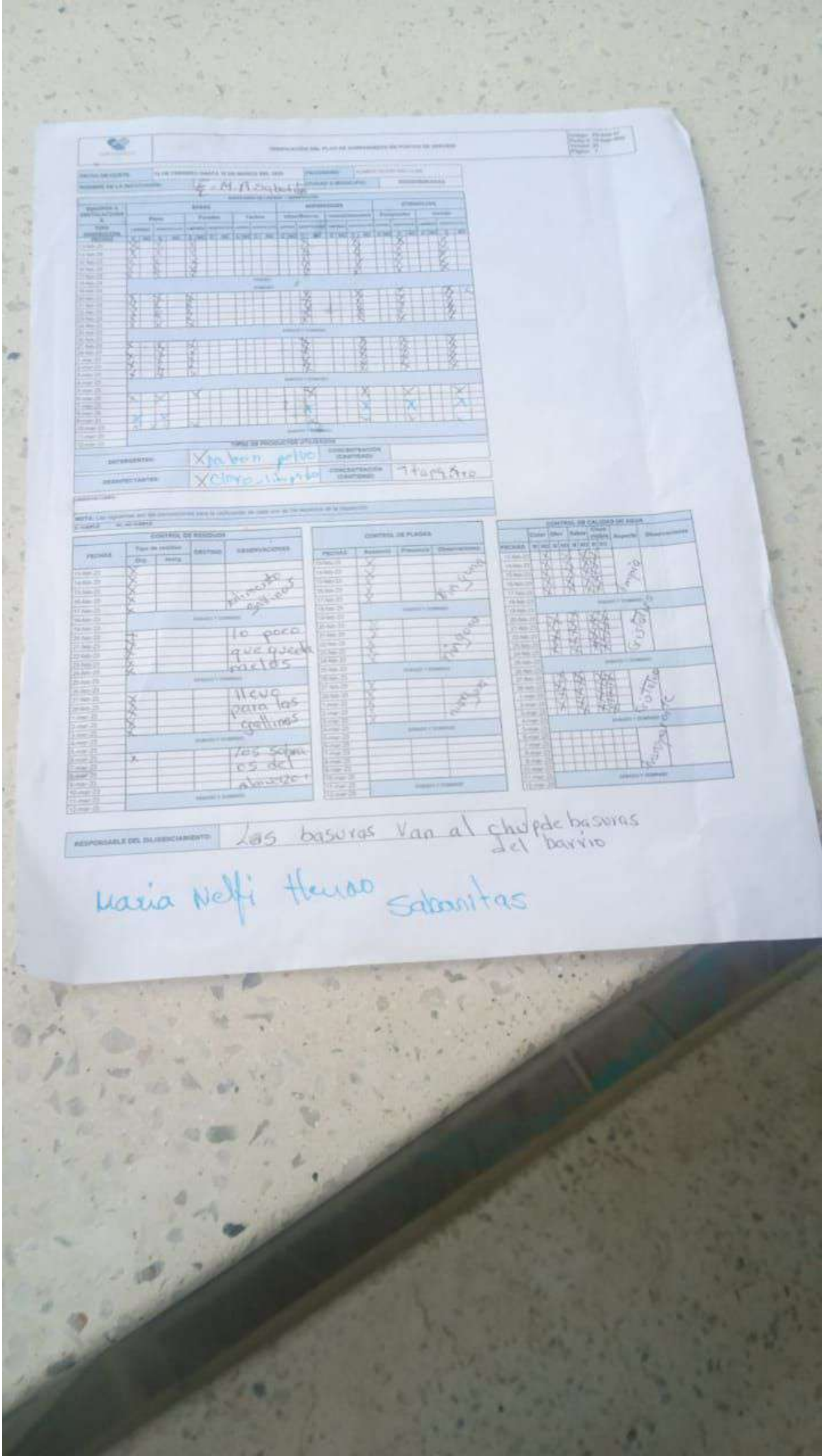
FECHAS	Ausencia	Presencia	Observaciones
13-mar-23	X		
14-mar-23	X		
15-mar-23	X		
16-mar-23	X		
17-mar-23	X		
18-mar-23	SABADO		
19-mar-23	DOMINGO		
20-mar-23	LUNES		
21-mar-23	X		
22-mar-23	X		
23-mar-23	X		
24-mar-23	X		
25-mar-23	SABADO		
26-mar-23	DOMINGO		
27-mar-23	X		
28-mar-23	X		
29-mar-23	X		
30-mar-23	X		
31-mar-23	X		
1-abr-23	SABADO		
2-abr-23	DOMINGO		
3-abr-23	SEMANA DE RECESO		
4-abr-23			
5-abr-23			
6-abr-23			
7-abr-23			
8-abr-23	SABADO		
9-abr-23	DOMINGO		
10-abr-23	X		
11-abr-23	X		
12-abr-23	X		

CONTROL DE CALIDAD DE AGUA

FECHAS	Color		Olor		Sabor		Cloro residual		Aspectos	Observaciones
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
13-mar-23										
14-mar-23										
15-mar-23										
16-mar-23										
17-mar-23										
18-mar-23	SABADO									
19-mar-23	DOMINGO									
20-mar-23	LUNES FESTIVO									
21-mar-23										
22-mar-23										
23-mar-23										
24-mar-23										
25-mar-23	SABADO									
26-mar-23	DOMINGO									
27-mar-23										
28-mar-23										
29-mar-23										
30-mar-23										
31-mar-23										
1-abr-23	SABADO									
2-abr-23	DOMINGO									
3-abr-23	SEMANA DE RECESO									
4-abr-23										
5-abr-23										
6-abr-23										
7-abr-23										
8-abr-23	SABADO									
9-abr-23	DOMINGO									
10-abr-23										
11-abr-23										
12-abr-23										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Sandra patricia cristaño

Samsung Quad Camera
Sacada con mi Galaxy A21s



INSPECTORES	X Jaben pelic
DESINFECTANTES	X Cloro - limpido

CONTROL DE RESIDUOS

FECHAS	Tipo de residuo: Org.	Inorg.	DESTINO	OBSERVACIONES
	X			Animales agusanados
	X			lo poco que queda restos
	X			llevo para las gallinas
	X			los sobrantes del almuerzo

CONTROL DE PLAGAS

FECHAS	Roedores	Insectos	Observaciones
	X		Ratones
	X		ratones
	X		ratones

CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA

FECHAS	Color	Olor	Turbiedad	Cloro residual	Respuesta	Observaciones
	X	X	X	X	X	Bien
	X	X	X	X	X	Bien
	X	X	X	X	X	Bien
	X	X	X	X	X	Bien

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Las basuras van al chupe de basuras del barrio

María Nelfi Henao Sabanitas

1. OBJETIVO

Este manual tiene como objeto establecer los parámetros y procedimientos que se deben poner en práctica para el control de la calidad fisicoquímica y microbiológica de materia prima y alimentos procesados, para garantizar la calidad microbiológica, organoléptica y nutricional del producto entregado, para la satisfacción del usuario del programa de alimentación.

2. ALCANCE

El sistema aplicado a todas las etapas del proceso incluyendo todos los componentes del menú que sean elaborados en la fundación sirviendo paz.

3. RESPONSABILIDADES

Es responsabilidad del administrador proporcionar los recursos necesarios para la realización de análisis de laboratorio mensual según lo estipula el cronograma de muestreo, el jefe de planta debe velar por el cumplimiento de este programa, delegando a la persona para separar las contramuestras diarias y pactar con el laboratorio definido para realizar la recolección de muestras y realización de análisis microbiológicos pertinentes.

4. ASPECTOS GENERALES

En la medida en que se entrega un producto con fines alimenticios, se tiene la responsabilidad de cuidar la salud de quien lo consume, los alimentos elaborados pueden ser contaminados durante el proceso, empaque, almacenamiento, transporte o al momento de ser destapados para su consumo, es responsabilidad de la empresa entregar alimentos con todas las garantías de calidad lo cual se sostiene en los controles que se tengan tanto en el manejo de materias primas como en cada una de las etapas del proceso, para verificar la funcionalidad de estos controles es necesario realizar ciertos análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) que respalden la calidad tanto de los procesos como del producto que se entrega o alerten de algún riesgo o procedimiento mal ejecutado.

5. PROCEDIMIENTO

Las contramuestras serán tomadas diariamente por un operario de planta delegado para dicha función, con utensilios previamente lavados y desinfectados, tomará de 150 a 200 g de cada alimento que se prepare según lo planeado en el menú que se ejecute en el día, deberán ser almacenadas en cavas de refrigeración durante 72 horas, y rotuladas con el número de menú y lote que corresponde a la fecha de producción.

Mensualmente se realizará análisis microbiológicos con un laboratorio certificado definido por la FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ, dicho laboratorio recolectará las muestras en la planta principal según corresponda el cronograma de muestreo.

FORMATOS

- Toma de contramuestras

SIRVIENDO PAZ	FORMATO DE TOMA DE CONTRAMUESTRA DE ALIMENTO PROCESADO	Código: FO-PEE-
		Fecha V: 16-FEBRERO-2023
		Versión: 01
		Página: 1

FECHA DE TOMA	FECHA DE DESCARTE	MINUTA #	SOPA	CEREAL	PROTEÍCO	VERDURA	ENERGETICO	LIQUIDO	OBSERVACIONES
21-03-23	24-03-23	05	+	+	+	+	+	+	
22-03-23	25-03-23	06	+	+	+	+	+	+	
23 03 23	26-03-23	07	+	+	+	+	—	+	
24-03-23	27-03-23	08	—	+	+	+	+	+	
27-03-23	30-03-23	09	+	—	+	+	+	+	
28-03-23	31-03-23	10	+	+	+	+	+	+	
29-03-23	01-04-23	11	—	+	+	+	+	+	
30-03-23	03-04-23	12	+	+	+	+	+	+	
10-04-23	13-04-23	13	+	+	+	+	+	+	
11-04-23	14-04-23	14	+	+	+	+	+	+	
12-04-23	15-04-23	15	+	+	+	+	—	+	
13-04-23	16-04-23	16	+	+	+	+	+	+	
14-04-23	17-04-23	17	+	—	+	+	+	+	
17-04-23	20-04-23	18	—	+	+	+	+	+	
18-04-23	21-04-23	19	+	+	+	+	+	+	
19-04-23	22-04-23	20	+	+	+	+	+	+	
20-04-23	23-04-23	01	+	+	+	+	+	+	
21-04-23	24-04-23	02	+	+	+	+	+	+	

SIRVIENDO PAZ	FORMATO DE TOMA DE CONTRAMUESTRA DE ALIMENTO PROCESADO	Código: FO-PEE-
		Fecha V: 16-FEBRERO-2023
		Versión: 01
		Página: 1

FECHA DE TOMA	FECHA DE DESCARTE	MINUTA #	SOPA	CEREAL	PROTEÍCO	VERDURA	ENERGETICO	LIQUIDO	OBSERVACIONES
25-04-23	28-04-23	05	+	+	+	+	+	+	
26-04-23	29-04-23	06	+	+	+	+	+	+	
27-04-23	30-04-23	07	+	+	+	+	—	+	
28-04-23	01-05-23	08	—	+	+	+	+	+	
02-05-23	05-05-23	09	+	—	+	+	+	+	
03-05-23	06-05-23	10	+	+	+	+	+	+	
04-05-23	07-05-23	11	—	+	+	+	+	+	
05-05-23	08-05-23	12	+	+	+	+	+	+	
08-05-23	11-05-23	13	+	+	+	+	+	+	

SIRVIENDO PAZ	FORMATO DE TOMA DE CONTRAMUESTRA DE ALIMENTO PROCESADO	Código: FO-PEE-
		Fecha V: 16-FEBRERO-2023
		Versión: 01
		Página: 1

FECHA DE TOMA	FECHA DE DESCARTE	MINUTA #	SOPA	CEREAL	PROTEÍCO	VERDURA	ENERGETICO	LIQUIDO	OBSERVACIONES
13-03-23	16-03-23	20	+	+	+	+	+	+	
14-03-23	17-03-23	01	+	+	+	+	+	+	
15-03-23	18-03-23	02	+	+	+	+	+	+	
16-03-23	19-03-23	03	+	+	+	+	+	+	
17-03-23	20-03-23	09	—	+	+	+	+	+	

SIRVIENDO	FORMATO DE TOMA DE CONTRAMUESTRA DE ALIMENTO PROCESADO	Código: FO-PEE-
		Fecha V: 16-FEBRERO-2023
		Versión: 01
		Página: 1

FECHA DE TOMA	FECHA DE DESCARTE	MINUTA #	SOPA	CEREAL	PROTEÍCO	VERDURA	ENERGETICO	LIQUIDO	OBSERVACIONES
13-Feb-23	16-02-23	01	+	+	+	+	+	+	
14-02-23	17-02-23	02	+	+	+	+	+	+	
15-02-23	18-02-23	03	+	+	+	+	+	+	
16-02-23	19-02-23	04	—	+	+	+	+	+	
17-02-23	20-02-23	05	+	+	+	+	+	+	
20-02-23	23-02-23	06	+	+	+	+	+	+	
23-02-23	26-02-23	08	—	+	+	+	+	+	
24-02-23	27-02-23	09	+	—	+	+	+	+	
27-02-23	30-02-23	10	+	+	+	+	+	+	
28-02-23	03-03-23	11	—	+	+	+	+	+	
01-03-23	04-03-23	12	+	+	+	+	+	+	
02-03-23	05-03-23	13	+	+	+	+	+	+	
03-03-23	06-03-23	14	+	+	+	+	+	+	
06-03-23	09-03-23	15	+	+	+	+	+	+	
07-03-23	10-03-23	16	+	+	+	+	—	+	
08-03-23	11-03-23	17	+	+	+	+	+	+	
09-03-23	12-03-23	18	+	—	+	+	+	+	
10-03-23	13-03-23	19	—	+	+	+	+	+	

Marque con una "X" el componente del menú que corresponda a la toma de contramuestras

DILIGENCIADO POR: ING. ALIMENTOS MARCELA BRITO	MARCELA BRITO

FUNDACION SIRVIENDO PAZ

NIT: 901.092.480-4

Ruta 1
HSD 367

CALLE 25 # 20_130 Y 20_126 LA PRADERA DOSQUEBRADAS
sirpaz0626@gmail.com



CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 1.088.252.799

Apellidos
JARAMILLO LOPEZ

Nombres
BERNARI

Nacionalidad
COL

Estatura
1.66

Sexo
M

Fecha de nacimiento
26 ABR 1986

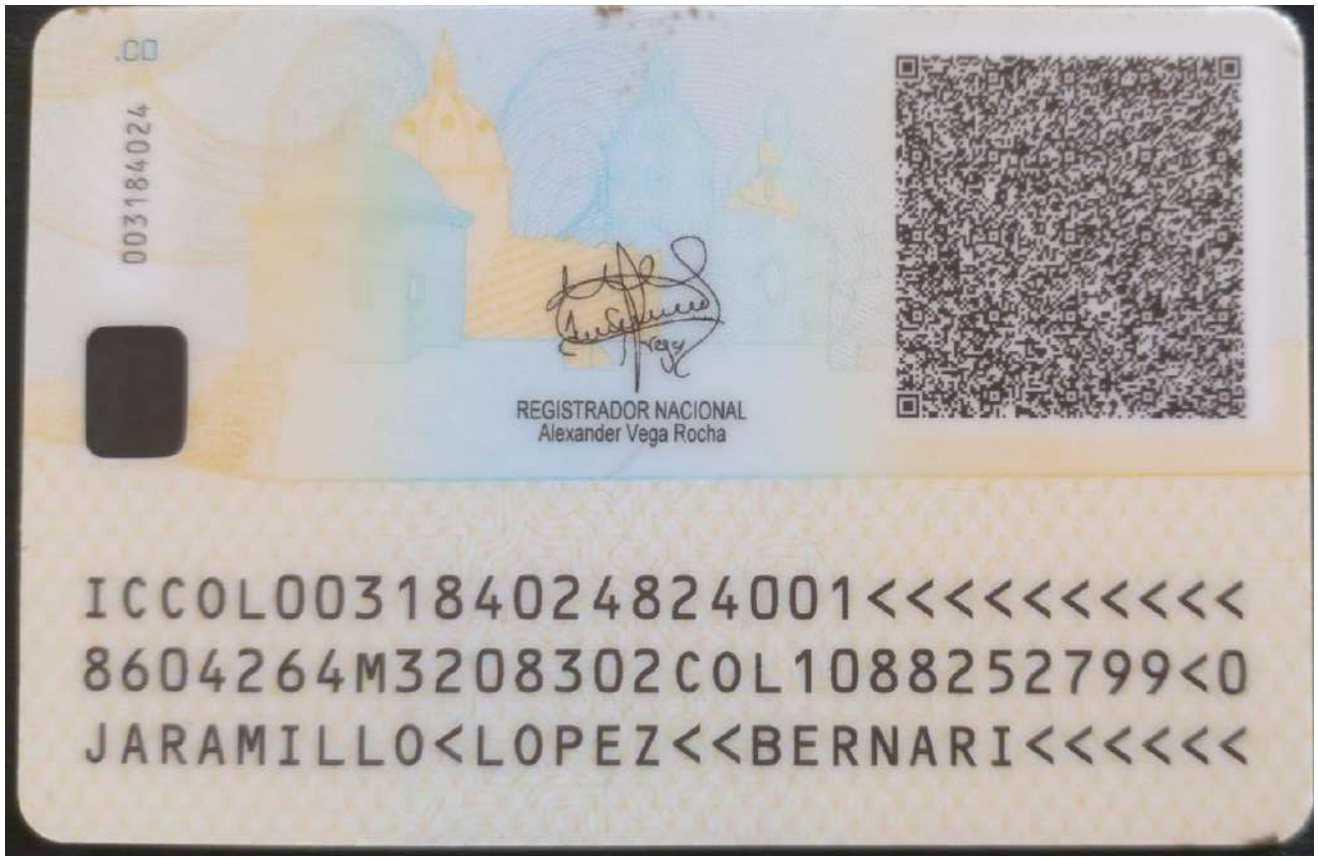
G.S.
O+

Lugar de nacimiento
LA VIRGINIA (RISARALDA)

Fecha y lugar de expedición
29 AGO 2005, PEREIRA

Fecha de expiración
30 AGO 2032

Firma



.CO

00318402 4

REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha

ICCOL00318402482400 1<<<<<<<<<<<
8604264M3208302COL1088252799<0
JARAMILLO<LOPEZ<<BERNARI<<<<<<



CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	20-10-2030	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	24-09-2031	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	24-09-2024	PUBLICO

HOGIER GABRNER 21008/2/0321

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC02004984337



Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1088252799

NOMBRE

BERNARI JARAMILLO LOPEZ

FECHA DE NACIMIENTO

26-04-1986

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

05-05-2013

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

STRIA MCPAL TTOyTTE LA VIRGINIA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10018807625

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
HSD367	MAZDA	B 2000	1988

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.000	ROJO MONTANA	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GASGASOL	1000

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
F2-599881	N	******

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
B2000-03467	N	B2000-03467	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)

RESTREPO CRUZ LADY SILENA

IDENTIFICACIÓN

C.C. 1088290409

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE: ******

POTENCIA HP: 0

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 025387

I/E: I

FECHA IMPORT.: 03/06/1988

PUERTAS: 2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO S.A.S.

FECHA MATRÍCULA: 24/06/1988

FECHA EXP. LIC. TTO.: 19/07/2019

FECHA VENCIMIENTO: ******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

INST MCPAL DE TTO Y TTE PEREIRA



LT03003577941

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT
REGISTRO ÚNICO NACIONAL DE TRÁNSITO

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 159366154

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA DE RISARALDA S.A.

NIT: 800015260

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-010-001

Fecha de expedición: 2022/05/31

Fecha de vencimiento: 2023/05/31

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	HSD367	**CLASE:**	CAMIONETA
MARCA:	MAZDA	**MODELO:**	1988
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	GAS GASOL
CILINDRAJE:	2000	**NRO. MOTOR:**	F2-599881
NRO. CHASIS:	B2000-03467	**VIN:**	
LÍNEA:	B 2000		
COLOR:	ROJO MONTANA		

NOMBRE PROPIETARIO: LADY S. RESTREPO C.

FIRMA DEL RESPONSABLE

DARIO FERNANDO ACOSTA CHAMORRO

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

ASEGURADORA

seguros mundial

tu compañía siempre

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA		HASTA LAS 23:59 HORAS DEL
2022 5 9	2022 5 10		2023 5 9

Contact Efectivo Contact Center / BPO

Nit. 900.522.593-0

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
83429352 - 605553732	HSD367	AUTOS DE NEGOCIO ALQUILER ENSEÑANZA	PUBLICO	2000	1988

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	MAZDA	FURGON
	LÍNEA VEHÍCULO: B 2000	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
F2599881	B200003467	NA	0,00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
LADY SILENA RESTREPO CRUZ	3207757866	CC	1088290409	PEREIRA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	14	80002067	83429352	11001

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
72	$ 460.300	$ 239.300	$ 1.900

TOTAL A PAGAR

$ 701.500

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	800	SALARIOS
B. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	MÍNIMOS
C. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	LEGALES
D. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	10	DIARIOS VIGENTES

CLUB TU BENEFICIO MUNDIAL

¡Ahora que estás a salvo! Ingresa al Club Tu Beneficio Mundial y disfruta descuentos y promociones de manera fácil y rápida en diferentes establecimientos de comercio a nivel Nacional. registro.tubeneficiomundial.com Cuando te registres en el enlace recibirás un correo electrónico de forma automática, ábrelo y haz clic en el botón UNIRTE para confirmar tu registro y ¡a disfrutar de nuestros beneficios! www.tubeneficiomundial.com

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza esté registrada en el RUNT.
- Esté atento al momento en que debe renovar su póliza. No tome SOAT vencido, multa económica al detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en sitios autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si a quien resulte herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente sin que sea necesario la capacidad para prestar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario denúncielo ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos diríjase ante la aseguradora o el hospital donde se encuentre la víctima para prestación de servicios de salud.
- Para prescribir la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a juicio.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

- Con el fin de evitar duplicidad de amparos, en la expedición del seguro obligatorio se consultará la información que actualmente existe una póstula obligado en el RUNT, la vigencia de la póliza que se está expidiendo se modificará de tal forma que inicie vigencia a partir del vencimiento de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Habeas data

Dando cumplimiento a la ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario, sus datos serán tratados de conformidad con la Política de Tratamiento de Datos Personales que se encuentra publicada en [illegible] para los fines y bajo los procedimientos que allí se señalan, usted podrá ejercer su derecho de conocer, actualizar y rectificar sus datos a través de nuestros canales dispuestos en [illegible]

Digitally signed by COMPANIA MUNDIAL DE SEGUROS SA
Date: 2022.05.09 15:54:33 -05:00

PEREIRA Gobierno de la Ciudad CAPITAL DEL EJE — Invima

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

ACTA N° 0035

JQV743-22

Versión: 03 — Fecha de Vigencia: 26 de Mayo de 2020

CIUDAD: PEREIRA — FECHA: Ultimo clic — ACTA N°: JQV743-22

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Lady Silena Restrepo Cruz

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] — Número de documento: 1088270407

*PLACA DEL VEHÍCULO: HSD367 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: HSD367

TELÉFONOS: 3207752263 - 3022012263

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: [illegible]

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 9 # 4A-42 Bodega 3 La Badea

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Pereira

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

*MARCA: Mazda — *MODELO: 1988 — *COLOR: Rojo Montana

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Regulos Alimenticios

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lun-Vier (8AM-4PM) — *NUMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	07/12/2021 (día / mes / año)	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	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	CALIFICACIÓN
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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Diseño sanitario del vehiculo.** *(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.)*	12	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	CRITICO
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; 934 y 935 de 2013.)*	12	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	CRITICO
3.1	**Estado de salud.** *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	13	6,5	0		C
3.2	**Reconocimiento Médico** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4	2	0		C

PEREIRA Gobierno de la Ciudad CAPITAL DEL EJE — Invima

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

ACTA Nº JQV743-22 0035

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.)*	13	6,5	0		C
3.4	**Educación y Capacitación** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	CRITICO
4.1	**Limpieza del vehículo.** *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15	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**	CRITICO
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, Parágrafo 1 y 2.)*	20		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	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como critico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir sera DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

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:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACION 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 07 del mes de Diciembre del año 2022 en la Ciudad de Pereira.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Johanna Patricia Quiceno Cortés	NOMBRE:	
CÉDULA:	24.622.020 Ha	CÉDULA:	
CARGO:	Técnico PS Pereira	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Secretaría Salud Pereira	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Julian David Gonzalez	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.088.32[illegible]	CÉDULA:	
CARGO:	Cajero	CARGO:	

La Secretaría de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas, sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012.

FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ **CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** Nombre: BERNARI JARAMILLO LOPEZ Cedula: 1.088.252.799  Autoriza T.P. No. 63254-336586QND INGENIERA DE ALIMENTOS	El presente carné certifica que el titular se encuentra incluido en el programa de capacitación y entrenamiento en manipulación de alimentos, a través de LA FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ Fecha de expedición: 04 MAYO DE 2023 Válido hasta: 04 MAYO DE 2024

SANDRA JANETH PARRA MANRIQUE
Médico Especialista Salud Ocupacional
Reg. 1383/07

CERTIFICADO DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EL DÍA: Mayo 03/ 2023
EL TRABAJADOR: Bernuri Jaramillo López
CON C.C. No. 1.088 252 799
DE:
QUIEN OCUPA EL CRGO DE: Manipulador de alimentos
EN LA EMPRESA: Fundación Sirviendo Paz

SE LE PRACTICARON LOS SIGUIENTES EXÁMENES

EXÁMENES REALIZADOS	
1. EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓
2. COPROLÓGICO	✓
3. KOH DE UÑAS	✓
4. GRAM DIRECTO FROTIS DE GARGANTA	✓
5. GRAM DIRECTO FROTIS DE PIEL	
6. SEROLOGÍA V.D.R.L	

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SI [X] No [ ]

CAUSA: Sin Restricciones

PRUEBA A REPETIR: ———

DE ACUERDO CON EL CONCEPTO DE APTITUD SE SUGIEREN LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES:

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES
Control periódico / EPS	Bioseguridad Covid-19 - uso permanente Tapabocas - lavado frecuente manos

SE DEBEN IMPLEMENTAR POR PARTE DE LA EMPRESA, TODAS LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y COMUNITARIAS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL PARA CONTENER LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19.

DURANTE LA ATENCIÓN SE APLICARON LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD COMO: DISTANCIAMIENTO SOCIAL, DESINFECCIÓN DE CALZADO Y MANOS AL INGRESO, TOMA DE TEMPERATURA CON TERMÓMETRO INFRARROJO Y ENCUESTA DE SÍNTOMAS RELACIONADOS CON COVID-19. CUMPLIMOS CON EL USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL POR PARTE DE LOS TRABAJADORES (GORRO, GAFAS, MASCARILLA, BATA MANGA LARGA ANTIFLUIDO Y OTROS).

Firma y Sello del Médico:

Lic. Salud Ocupacional

Sandra Janeth Parra M.
MÉDICO ESPECIALISTA SALUD OCUPACIONAL
REG. 1383-07

1383/07

Email: sjparra3@hotmail.com

SIRVIENDO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código: FO-PEA-01 Fecha V: 11-OCTUBRE-2022 Versión: 01 Página: 1

PLACA	HSD-367	TRANSPORTADOR	Julian Osorio.

DIA	MES	AÑO	L	D	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
1	ABR	2023				
2	ABR	2023				
3	ABR	2023				
4	ABR	2023				
5	ABR	2023				
6	ABR	2023				
7	ABR	2023				
8	ABR	2023				
9	ABR	2023				
10	ABR	2023	X	X		
11	ABR	2023	X	X		
12	ABR	2023	X	X		
13	ABR	2023	X	X		
14	ABR	2023	X	X		
15	ABR	2023				
16	ABR	2023				
17	ABR	2023	X	X		
18	ABR	2023	X	X		
19	ABR	2023	X	X		
20	ABR	2023	X	X		
21	ABR	2023	X	X		
22	ABR	2023				
23	ABR	2023				
24	ABR	2023	X	X		
25	ABR	2023				
26	ABR	2023				
27	ABR	2023				
28	ABR	2023				
29	ABR	2023				
30	ABR	2023				
31	ABR	2023				

MARCAR CON UNA EQUIS (X) LA OPERACIÓN REALIZADA (L) / (D)

SIRVIENDO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código: FO-PEA-01 Fecha V: 11-OCTUBRE-2022 Versión: 01 Página: 1

PLACA	HSD -367	TRANSPORTADOR	Julian Osorio R.

DIA	MES	AÑO	L	D	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
1	MAR	2023	X	X		
2	MAR	2023	X	X		
3	MAR	2023	X	X		
4	MAR	2023	-			
5	MAR	2023	-			
6	MAR	2023	X	X		
7	MAR	2023	X	X		
8	MAR	2023	X	X		
9	MAR	2023	X	X		
10	MAR	2023	X	X		
11	MAR	2023	-			
12	MAR	2023	-			
13	MAR	2023	X	X		
14	MAR	2023	X	X		
15	MAR	2023	X	X		
16	MAR	2023	X	X		
17	MAR	2023				
18	MAR	2023	- X	X		
19	MAR	2023	-			
20	MAR	2023	-			
21	MAR	2023	X	X		
22	MAR	2023	X	X		
23	MAR	2023	X	X		
24	MAR	2023	X	X		
25	MAR	2023	-			
26	MAR	2023	-			
27	MAR	2023	X	X		
28	MAR	2023	X	X		
29	MAR	2023	X	X		
30	MAR	2023	X	X		
31	MAR	2023	X	X		

MARCAR CON UNA EQUIS (X) LA OPERACIÓN REALIZADA (L) / (D)

SIRVIENDO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código: FO-PEA-01 Fecha V: 11-OCTUBRE-2022 Versión: 01 Página: 1

PLACA	HSO 367	TRANSPORTADOR	Julian Osorio Restrepo.

DIA	MES	AÑO	L	D	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
1	FEB	2023				
2	FEB	2023				
3	FEB	2023				
4	FEB	2023				
5	FEB	2023				
6	FEB	2023				
7	FEB	2023				
8	FEB	2023				
9	FEB	2023				
10	FEB	2023				
11	FEB	2023				
12	FEB	2023				
13	FEB	2023	X	X		
14	FEB	2023	X	X		
15	FEB	2023	X	X		
16	FEB	2023	X	X		
17	FEB	2023	X	X		
18	FEB	2023				
19	FEB	2023				
20	FEB	2023	X	X		
21	FEB	2023	X	X		
22	FEB	2023				
23	FEB	2023	X	X		
24	FEB	2023	X	X		
25	FEB	2023				
26	FEB	2023				
27	FEB	2023	X	X		
28	FEB	2023	X	X		
29	FEB	2023				
30	FEB	2023				
31	FEB	2023				

MARCAR CON UNA EQUIS (X) LA OPERACIÓN REALIZADA (L) / (D)

FUNDACION SIRVIENDO PAZ

NIT: 901.092.480-4

Ruta 2

PEG 601

CALLE 25 # 20_130 Y 20_126 LA PRADERA DOSQUEBRADAS
sirpaz0626@gmail.com



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

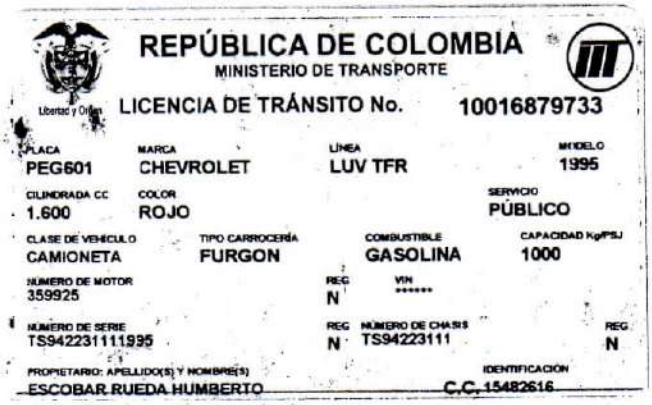
NUMERO 15.482.616
ESCOBAR RUEDA
APELLIDOS
HUMBERTO
NOMBRES

FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 11-NOV-1960
URRAO
(ANTIOQUIA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.67 ESTATURA
O+ G.S. RH
M SEXO
30-JUL-1979 URRAO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
INDICE DERECHO

A-2400100-00207228-M-0015482616-20100104 0019569099A 1 4840587193



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10016879733

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
PEG601	CHEVROLET	LUV TFR	1995

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.600	ROJO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GASOLINA	1000

NUMERO DE MOTOR: 359925 — REG: N — VIN: ******

NUMERO DE SERIE: TS942231111935 — REG: N — NUMERO DE CHASIS: TS94223111 — REG: N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): ESCOBAR RUEDA HUMBERTO
IDENTIFICACIÓN: C.C. 15482616



RESTRICCIÓN MOVILIDAD: ******
BLINDAJE: ******
POTENCIA HP: 0
DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 0507925
LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD: ******
LIE: I
FECHA IMPORT: 10/07/1994
PUERTAS: 2
FECHA MATRICULA: 02/04/1997
FECHA EXP. LIC. TTO.: 20/09/2018
FECHA VENCIMIENTO: ******
ORGANISMO DE TRÁNSITO: INST MCPAL DE TTO Y TTE PEREIRA

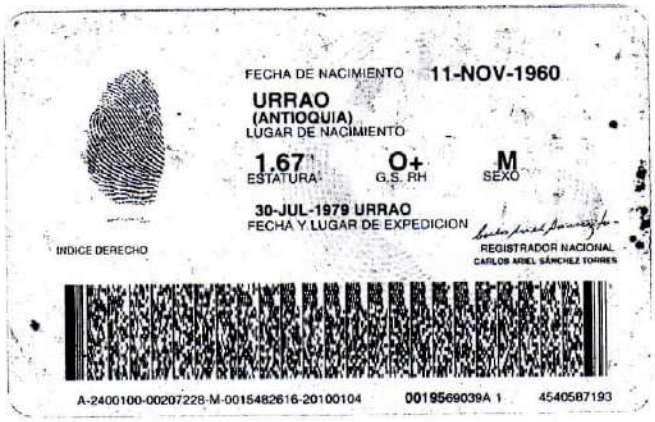
LT03003177970



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 15.482.616
ESCOBAR RUEDA
APELLIDOS
HUMBERTO
NOMBRES

FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 11-NOV-1960
URRAO
(ANTIOQUIA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.67 ESTATURA
O+ G.S. RH
M SEXO
30-JUL-1979 URRAO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

A-2400100-00207228-M-0015482616-20100104 0019569039A 1 4540587193



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
LICENCIA DE CONDUCCIÓN
No. 15482616
Libertad y Orden

NOMBRE
HUMBERTO ESCOBAR RUEDA
FECHA DE NACIMIENTO
11-11-1960
GRUPO SANGUÍNEO Y RH
O+
FECHA DE EXPEDICIÓN
20-12-2022
RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR
CONDUCIR CON LENTES
ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR
INSTITUTO DE MOVILIDAD DE PEREIRA



CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHÍCULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	20-12-2027	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	20-12-2027	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS	20-12-2023	PÚBLICO

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL
LC03005254930

SOAT

PREVISORA SEGUROS

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA
2022-10-24	2022-10-25	2023-10-24

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/TON	MODELO
150800506723400O	PEG601	CAMPEROS O CAMIONE	PUBLICO	1600	1995

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	CHEVROLET	FURGON

LÍNEA VEHÍCULO	No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD KN
LUV TFR	359925	TS94223111		1.00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
ESCOBAR RUEDA, HUMBERTO	300890281[illegible]	CC	1548261[illegible]	PEREIRA

CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. POLIZA ANT.	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1324	15	13518	0	MEDELLIN

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FONDO	TASA RUNT
222	$ 605900	$ 315500	$ 2100

TOTAL A PAGAR

$ 924500

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MEDICOS QUIRURGICOS, FARMACEUTICOS Y HOSPITALARIOS	800	SALARIOS
B. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	MINIMOS
C. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	LEGALES
D GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACION DE VICTIMAS	10	DIARIOS VIGENTES

FIRMA AUTORIZADA

RECUERDE QUE:

*El obligatorio contar la póliza de SOAT sin importar el medio de entrega asociado ante La Previsora S.A.

*La autoridad de tránsito puede retener la póliza en cualquier momento. usted puede presentarla en los siguientes medios: oficinas físicas en planet de seguridad, operativos físicos en planet control terrestre con código QR, en formato PDF con código QR, en RUNT no puede descargar del correo electrónico, vía el mensaje de texto con el link de consulta enviado por La Previsora S.A.

*El conductor debe tener disponibilidad física al momento, mientras circula en su vehículo, moto o kart, para facilitar la atención y respuesta.

Se debe informar la póliza que se emita a su correo electrónico como respaldo a la información guardada en su teléfono móvil, esto con el fin de evitar inconvenientes con la autoridad de tránsito.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT
REGISTRO ÚNICO NACIONAL DE TRÁNSITO

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 163387688

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA DE RISARALDA S.A.

NIT: 800015260

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-010-001

Fecha de expedición: 2022/12/29

Fecha de vencimiento: 2023/12/29

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	PEG601	**CLASE:**	CAMIONETA
MARCA:	CHEVROLET	**MODELO:**	1995
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	GASOLINA
CILINDRAJE:	1600	**NRO. MOTOR:**	359925
NRO. CHASIS:	TS94223111	**VIN:**	
LÍNEA:	LUV TFR		
COLOR:	ROJO		

NOMBRE PROPIETARIO: HUMBERTO ESCOBAR R.

FIRMA DEL RESPONSABLE

DARIO FERNANDO ACOSTA CHAMORRO

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

invima — Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

Municipio de Dosquebradas

CIUDAD: DOSQUEBRADAS | FECHA: 13-01-22 | ACTA N°: A ID 180422

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

(*) CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Escobar Rueda Humberto

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] | Número de documento: 15 482 616

*PLACA DEL VEHÍCULO: PEG 601 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: PEG 601

TELÉFONOS: 3127385238

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:

*DEPARTAMENTO: Risaralda | *MUNICIPIO: Dosquebradas

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

*MARCA: Chevrolet | *MODELO: 1995 | *COLOR: Roto

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Almacenes y Refrigerios

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6 am 6 pm Lun a Sab | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	10-03-2021 (día / mes / año)			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	93 %
		FAVORABLE	X		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	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	CALIFICACIÓN
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
Critico (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

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.)*	(12)	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
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.)*	(12)	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	(13)	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4	2	0	Certificado por Dra Sandra Janeth Parra Reg: 1383107	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.)*	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0	Se evidencia Falencias en conceptos de B.P.M	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
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, Parágrafo 1 y 2.)*	20		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	2,5	0	Se presenta Vehiculo vacio al momento de la inspección	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
97 %	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

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 | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION 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 18 del mes de Abril del año 2021 en la Ciudad de DOSQUEBRADAS. 2022

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ivon Diego Gallego	NOMBRE:
CÉDULA: 9855089.	CÉDULA:
CARGO: Tecnico Area Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Humberto Escobar	NOMBRE:
CÉDULA: 15482616	CÉDULA:
CARGO: Conductor	CARGO:

SIRVIENDO PAZ

FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: HUMBERTO ESCOBAR RUEDA
Cedula: 15.482.616

Autoriza
T.P. No. 63254-336586QND
INGENIERA DE ALIMENTOS

El presente carné certifica que el titular se encuentra incluido en el programa de capacitación y entrenamiento en manipulación de alimentos, a través de LA FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ

Fecha de expedición: 09 JUNIO DE 2022
Válido hasta: 09 JUNIO DE 2023

SANDRA JANETH PARRA MANRIQUE
Médico Especialista Salud Ocupacional
Reg. 1383/07

CERTIFICADO DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EL DÍA: Marzo 02/2023
CON C.C. No. 15.482.616
QUIEN OCUPA EL CRGO DE: Manipulador de alimentos
EN LA EMPRESA: F. Sirviendo Paz
SE LE PRACTICARON LOS SIGUIENTES EXÁMENES

EL TRABAJADOR: Humberto Escobar Rueda
DE:

EXÁMENES REALIZADOS	
1. EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓
2. COPROLÓGICO	✓
3. KOH DE UÑAS	✓
4. GRAM DIRECTO FROTIS DE GARGANTA	✓
5. GRAM DIRECTO FROTIS DE PIEL	
6. SEROLOGÍA V.D.R.L	

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SI [X] No [ ]

CAUSA: Sin Restricciones

PRUEBA A REPETIR: ———

DE ACUERDO CON EL CONCEPTO DE APTITUD SE SUGIEREN LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES:

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES
Control periódico / EPS	Biosegoridad Covid-19 - uso permanente Tapabocas - lavado frecuente manos

SE DEBEN IMPLEMENTAR POR PARTE DE LA EMPRESA, TODAS LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y COMUNITARIAS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL PARA CONTENER LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19.

DURANTE LA ATENCIÓN SE APLICARON LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD COMO: DISTANCIAMIENTO SOCIAL, DESINFECCIÓN DE CALZADO Y MANOS AL INGRESO, TOMA DE TEMPERATURA CON TERMÓMETRO INFRARROJO Y ENCUESTA DE SÍNTOMAS RELACIONADOS CON COVID-19. CUMPLIMOS CON EL USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL POR PARTE DE LOS TRABAJADORES (GORRO, GAFAS, MASCARILLA, BATA MANGA LARGA ANTIFLUIDO Y OTROS).

Firma y Sello del Médico:

Lic. Salud Ocupacional

Sandra Janeth Parra Manrique
MÉDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
REG. 1383-07

1383/07

Email: sjparra3@hotmail.com

SIRVIENDO PAZ	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código: FO-PEA-01 Fecha V: 11-OCTUBRE-2022 Versión: 01 Página: 1

PLACA	PEG-601	TRANSPORTADOR	Humberto Escobar

DIA	MES	AÑO	L	D	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
1	MAR	2023	X	X		
2	MAR	2023	X	X		
3	MAR	2023	X	X		
4	MAR	2023	—			
5	MAR	2023	—			
6	MAR	2023	X	X		
7	MAR	2023	X	X		
8	MAR	2023	X	X		
9	MAR	2023	X	X		
10	MAR	2023	X	X		
11	MAR	2023	—			
12	MAR	2023	—			
13	MAR	2023	X	X		
14	MAR	2023	X	X		
15	MAR	2023	X	X		
16	MAR	2023	X	X		
17	MAR	2023	X	X		
18	MAR	2023	—			
19	MAR	2023	—			
20	MAR	2023	—			
21	MAR	2023	X	X		
22	MAR	2023	X	X		
23	MAR	2023	X	X		
24	MAR	2023	X	X		
25	MAR	2023	—			
26	MAR	2023	—			
27	MAR	2023	X	X		
28	MAR	2023	X	X		
29	MAR	2023	X	X		
30	MAR	2023	X	X		
31	MAR	2023	X	X		

MARCAR CON UNA EQUIS (X) LA OPERACIÓN REALIZADA (L) / (D)

SIRVIENDO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código: FO-PEA-01 Fecha V: 11-OCTUBRE-2022 Versión: 01 Página: 1

PLACA	PEG 601	TRANSPORTADOR	Humberto Escobar

DIA	MES	AÑO	L	D	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
1	ABR	2023	(*)			
2	ABR	2023				
3	ABR	2023				
4	ABR	2023				
5	ABR	2023				
6	ABR	2023				
7	ABR	2023				
8	ABR	2023	~	—		
9	ABR	2023	—	—		
10	ABR	2023	X	X		
11	ABR	2023	X	X		
12	ABR	2023	X	X		
13	ABR	2023	X	X		
14	ABR	2023	X	X		- Tatiana
15	ABR	2023	—	—		
16	ABR	2023	—	—		
17	ABR	2023	X	X		
18	ABR	2023	X	X		
19	ABR	2023	X	X		
20	ABR	2023	X	X		- Fabio
21	ABR	2023	X	X		
22	ABR	2023	—	—		
23	ABR	2023	—	—		
24	ABR	2023	X	X		
25	ABR	2023	X	X		
26	ABR	2023	X	X		
27	ABR	2023	X	X		
28	ABR	2023	X	X		
29	ABR	2023	—	—		
30	ABR	2023	—	—		
31	ABR	2023	D	D		

MARCAR CON UNA EQUIS (X) LA OPERACIÓN REALIZADA (L) / (D)

SIRVIENDO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código: FO-PEA-01 Fecha V: 11-OCTUBRE-2022 Versión: 01 Página: 1

PLACA				TRANSPORTADOR		
DIA	MES	AÑO	L	D	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
1	MAY	2023	—	—		
2	MAY	2023	X	X		
3	MAY	2023	X	X		
4	MAY	2023	X	X		
5	MAY	2023	X	X		
6	MAY	2023	—	—		
7	MAY	2023	—	—		
8	MAY	2023	X	X		
9	MAY	2023				
10	MAY	2023				
11	MAY	2023				
12	MAY	2023				
13	MAY	2023				
14	MAY	2023				
15	MAY	2023				
16	MAY	2023				
17	MAY	2023				
18	MAY	2023				
19	MAY	2023				
20	MAY	2023				
21	MAY	2023				
22	MAY	2023				
23	MAY	2023				
24	MAY	2023				
25	MAY	2023				
26	MAY	2023				
27	MAY	2023				
28	MAY	2023				
29	MAY	2023				
30	MAY	2023				
31	MAY	2023				

MARCAR CON UNA EQUIS (X) LA OPERACIÓN REALIZADA (L) / (D)

No. calafat



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
LICENCIA DE CONDUCCIÓN
Libertad y Orden
No. 10198106
NOMBRE
FRANCISCO JAVIER GIRALDO GRISALES
FECHA DE NACIMIENTO
29-01-1968
SANGRE-RH
A+
FECHA DE EXPEDICION
20-02-2018
RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR
ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR
STRIA MCPAL TTOyTTE DOSQUEBRADAS



CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE	10-01-2022	PARTICULAR
B1	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS	29-02-2020	PARTICULAR
C1	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS	25-02-2021	PUBLICO

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL
LC03003102020



REPUBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10002622291

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
NMD676	MAZDA	B 2000	1987

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.000	ROJO MONTANA	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GAS-GASOLINA	1000 - 0

NÚMERO DE MOTOR: FE-504933 — REG: N — VIN: 0

NÚMERO DE SERIE: B2000-01369 — REG: N — NÚMERO DE CHASIS: B2000-01369 — REG: N

PROPIETARIO: APELLIDOS Y NOMBRES(S): FLOREZ MORENO MARIA IRENE
IDENTIFICACIÓN: C.C. 1089076700



		CILINDRAJE:	POTENCIA HP: 0
DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 01a202		No: E	FECHA IMPORT: 27/04/1988	PUERTAS: 2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD:

CHASIS:

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
18/08/1987	21/10/2011	ninguno

ORGANISMO DE TRÁNSITO: INST DE TTO Y TTE CARTAGO

LT02000927912

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT
REGISTRO ÚNICO NACIONAL DE TRANSITO

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 159584640

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: C.D.A. DIESEL FULL Y CIA LTDA

NIT: 900121750

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-007-001

Fecha de expedición: 2022/06/14

Fecha de vencimiento: 2023/06/14

DATOS VEHÍCULO

PLACA: NMD876

CLASE: CAMIONETA

MARCA: MAZDA

MODELO: 1987

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: GAS GASOL

CILINDRAJE: 2000

NRO. MOTOR: FE-504833

NRO. CHASIS: B2000-01359

VIN: 0

LÍNEA: B 2000

COLOR: ROJO MONTANA

NOMBRE PROPIETARIO: MARIA I. FLOREZ M.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JHON FABIO RAMIREZ RAMIREZ

SOAT

Liberty Seguros

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA
2023-04-04	2023-04-14	2024-04-13

No. DE POLIZA	PLACA No.	CLASE VEHICULO	SERVICIO	TONELADAS (QUINTOS)	MODELO
226452600	NMD87F	AUTOS DE NEGOCIO	PUBLICO	2000	1987

No. PASAJEROS	MARCA	CARROCERIA
3	MAZDA	FURGON
LINEA VEHICULO	B 2000	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON
FE504833	B200001359		0.00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
GIRALDO GRISALES, FRANCISCO JAVIER	3128693035	CC	10198106	PEREIRA

CODIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1333	14	9342604	0	ARMENIA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
722	$ 229200	$ 119100	$ 2100

TOTAL A PAGAR

$ 350400

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA
A. GASTOS MÉDICOS QUIRURGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2] 8,77 UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	HASTA 180 750 SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	



HASTA NUESTROS EXPERTOS EN SEGUROS USAN NUESTRAS LÍNEAS DE ATENCIÓN

Bogotá
307 7050

Línea nacional
01 8000 113390

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Recuerde llevar el SOAT en su dispositivo movil o imprima este PDF. Portarlo es Obligatorio.
•Recuerde validar que su poliza esta registrada en el RUNT.
•Este atento al momento en que desea renovar su poliza. No tener SOAT vigente acarrea multas economicas, la detención del vehiculo y en caso de accidente de transito el cobro por todos los costos de la atención de las victimas del accidente.
•Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de transito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las victimas.
•Ningun prestador de servicios de salud del pais puede negarse a atender victimas de accidentes de transito (articulo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

La Aseguradora podrá modificar unilateralmente la vigencia del contrato de seguro, exclusivamente en beneficio del consumidor y en aquellos casos que se compruebe la existencia de duplicidad de amparos sobre el mismo riesgo asegurado.

Protección de datos personales

La expedición de esta póliza conlleva a Liberty Seguros S.A. a tratar los Datos Personales en cumplimiento de la ley 1581 de 2012 y decretos* que la reglamentan para consultar, almacenar, administrar y transmitir a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, la información personal recolectada, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios derivados del presente contrato de seguros, unicamente con fines estadísticos, de control, reporte y prevención del fraude y no para fines comerciales; la información será tratada de acuerdo con las Políticas de Tratamiento publicadas en www.libertycolombia.com.co.

[1] Para los siguientes tarifas: 160, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 820.
*Decreto 2644 de 2022.
[2] Para las demás tarifas no citadas en (1).

Invima

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

Municipio de Dosquebradas

CIUDAD: DOSQUEBRADAS FECHA: 21/07/22 ACTA N°: A-D 21423

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

DATOS DEL PROPIETARIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: [illegible]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: [illegible]

*PLACA DEL VEHÍCULO: WMD 846 *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: WMD 846

TELÉFONOS: 312 8[illegible]

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 54 N 18-96 Sin Dueño

*DEPARTAMENTO: Risaralda *MUNICIPIO: Dosquebradas

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

*MARCA: Mazda *MODELO: 1994 *COLOR: Roto

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO:

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes 8 AM Viernes 5 PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día/mes/año N/R	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	N/R %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		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	CALIFICACIÓN
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

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 2905/2004. Art. 4.)	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	12

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: 534 y 535 de 2011.)	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	12

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.)	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	Realizado el 10-02-2022 Dra Sandra Lorena Parra	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.)*	13	6,5	0	
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0	Referido concepto de B.P.M
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta: 33

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Num. 4 y 5.)*	15	7,5	0		
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta: 15	

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
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. Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		
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, Num. 1.)*	5	2,5	0		
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta: 25	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
47%	FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

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. NOTIFICACION 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 21 del mes de ABRIL del año 2021 en la Ciudad de DOSQUEBRADAS.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	[illegible]	NOMBRE:	Francisco Javier Cristo Cristal
CÉDULA:	[illegible]	CÉDULA:	1.015.9[illegible]6
CARGO:	Técnico Salud	CARGO:	conductor
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS	INSTITUCIÓN:	

FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: FRANSICO JAVIER GIRALDO GRISALES
Cedula: 10.198.106



Autoriza
T.P. No. 63254-336586QND
INGENIERA DE ALIMENTOS

El presente carné certifica que el titular se encuentra incluido en el programa de capacitación y entrenamiento en manipulación de alimentos, a través de LA FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ

Fecha de expedición: 10 FEBRERO DE 2023
Válido hasta: 10 FEBRERO DE 2024

FUNDACION SIRVIENDO PAZ

NIT: 901.092.480-4

Ruta 3

NMD 876

CALLE 25 # 20_130 Y 20_126 LA PRADERA DOSQUEBRADAS
sirpaz0626@gmail.com



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
LICENCIA DE CONDUCCIÓN
Libertad y Orden
No. 10198106
NOMBRE
FRANCISCO JAVIER GIRALDO GRISALES
FECHA DE NACIMIENTO
29-01-1968
SANGRE-RH
A+
FECHA DE EXPEDICION
20-02-2018
RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR
ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR
STRIA MCPAL TTOyTTE DOSQUEBRADAS



CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE	10-01-2022	PARTICULAR
B1	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS	29-02-2020	PARTICULAR
C1	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS	25-02-2021	PUBLICO

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL
LC03003102020



REPUBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10002622291

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
NMD676	MAZDA	B 2000	1987

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.000	ROJO MONTANA	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GAS-GASOLINA	1000 - 0

NÚMERO DE MOTOR: FE-504933 — REG: N — VIN: 0

NÚMERO DE SERIE: B2000-01369 — REG: N — NÚMERO DE CHASIS: B2000-01369 — REG: N

PROPIETARIO: APELLIDOS Y NOMBRES(S): FLOREZ MORENO MARIA IRENE
IDENTIFICACIÓN: C.C. 1089076700



		CILINDRAJE:	POTENCIA HP: 0
DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 01a202		No: E	FECHA IMPORT: 27/04/1988	PUERTAS: 2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD:

CHASIS:

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
18/08/1987	21/10/2011	ninguno

ORGANISMO DE TRÁNSITO: INST DE TTO Y TTE CARTAGO

LT02000927912

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT
REGISTRO ÚNICO NACIONAL DE TRANSITO

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 159584640

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: C.D.A. DIESEL FULL Y CIA LTDA

NIT: 900121750

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-007-001

Fecha de expedición: 2022/06/14

Fecha de vencimiento: 2023/06/14

DATOS VEHÍCULO

PLACA: NMD876

CLASE: CAMIONETA

MARCA: MAZDA

MODELO: 1987

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: GAS GASOL

CILINDRAJE: 2000

NRO. MOTOR: FE-504833

NRO. CHASIS: B2000-01359

VIN: 0

LÍNEA: B 2000

COLOR: ROJO MONTANA

NOMBRE PROPIETARIO: MARIA I. FLOREZ M.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JHON FABIO RAMIREZ RAMIREZ

SOAT

Liberty Seguros

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA
2023-04-04	2023-04-14	2024-04-13

No. DE POLIZA	PLACA No.	CLASE VEHICULO	SERVICIO	TONELADAS (QUINTOS)	MODELO
226452600	NMD87F	AUTOS DE NEGOCIO	PUBLICO	2000	1987

No. PASAJEROS	MARCA	CARROCERIA
3	MAZDA	FURGON
LINEA VEHICULO	B 2000	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON
FE504833	B200001359		0.00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
GIRALDO GRISALES, FRANCISCO JAVIER	3128693035	CC	10198106	PEREIRA

CODIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1333	14	9342604	0	ARMENIA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
722	$ 229200	$ 119100	$ 2100

TOTAL A PAGAR

$ 350400

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA
A. GASTOS MÉDICOS QUIRURGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2] 8,77 UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	HASTA 180 750 SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	



HASTA NUESTROS EXPERTOS EN SEGUROS USAN NUESTRAS LÍNEAS DE ATENCIÓN

Bogotá
307 7050

Línea nacional
01 8000 113390

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Recuerde llevar el SOAT en su dispositivo movil o imprima este PDF. Portarlo es Obligatorio.
•Recuerde validar que su poliza esta registrada en el RUNT.
•Este atento al momento en que desea renovar su poliza. No tener SOAT vigente acarrea multas economicas, la detención del vehiculo y en caso de accidente de transito el cobro por todos los costos de la atención de las victimas del accidente.
•Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de transito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las victimas.
•Ningun prestador de servicios de salud del pais puede negarse a atender victimas de accidentes de transito (articulo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

La Aseguradora podrá modificar unilateralmente la vigencia del contrato de seguro, exclusivamente en beneficio del consumidor y en aquellos casos que se compruebe la existencia de duplicidad de amparos sobre el mismo riesgo asegurado.

Protección de datos personales

La expedición de esta póliza conlleva a Liberty Seguros S.A. a tratar los Datos Personales en cumplimiento de la ley 1581 de 2012 y decretos* que la reglamentan para consultar, almacenar, administrar y transmitir a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, la información personal recolectada, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios derivados del presente contrato de seguros, unicamente con fines estadísticos, de control, reporte y prevención del fraude y no para fines comerciales; la información será tratada de acuerdo con las Políticas de Tratamiento publicadas en www.libertycolombia.com.co.

[1] Para los siguientes tarifas: 160, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 820.
*Decreto 2644 de 2022.
[2] Para las demás tarifas no citadas en (1).

Invima

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

Municipio de Dosquebradas

CIUDAD: DOSQUEBRADAS FECHA: 21/07/22 ACTA N°: A-D 21423

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

DATOS DEL PROPIETARIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: [illegible]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: [illegible]

*PLACA DEL VEHÍCULO: WMD 846 *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: WMD 846

TELÉFONOS: 312 8[illegible]

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 54 N 18-96 Sin Dueño

*DEPARTAMENTO: Risaralda *MUNICIPIO: Dosquebradas

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

*MARCA: Mazda *MODELO: 1994 *COLOR: Roto

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO:

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes 8 AM Viernes 5 PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día/mes/año N/R	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	N/R %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		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	CALIFICACIÓN
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

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 2905/2004. Art. 4.)	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	12

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: 534 y 535 de 2011.)	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	12

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.)	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	Realizado el 10-02-2022 Dra Sandra Lorena Parra	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.)*	13	6,5	0	
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0	Referido concepto de S.S.M.
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta: 33

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Num. 4 y 5.)*	15	7,5	0		
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta: 15	

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
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. Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		
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, Num. 1.)*	5	2,5	0		
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta: 25	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
47%	FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

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. NOTIFICACION 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 21 del mes de ABRIL del año 2021 en la Ciudad de DOSQUEBRADAS.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	[illegible]	NOMBRE:	Francisco Javier Cristo Cristal
CÉDULA:	[illegible]	CÉDULA:	1.015.9[illegible]6
CARGO:	Técnico Salud	CARGO:	conductor
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS	INSTITUCIÓN:	

FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: FRANSICO JAVIER GIRALDO GRISALES
Cedula: 10.198.106



Autoriza
T.P. No. 63254-336586QND
INGENIERA DE ALIMENTOS

El presente carné certifica que el titular se encuentra incluido en el programa de capacitación y entrenamiento en manipulación de alimentos, a través de LA FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ

Fecha de expedición: 10 FEBRERO DE 2023
Válido hasta: 10 FEBRERO DE 2024

56

SANDRA JANETH PARRA MANRIQUE
Médico Especialista Salud Ocupacional
Reg. 1383/07

CERTIFICADO DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EL DÍA: Febrero 22/2023
CON C.C. No. 10.198.106
QUIEN OCUPA EL CRGO DE: Manipulador de alimentos
EN LA EMPRESA: F. Sirviendo Paz
SE LE PRACTICARON LOS SIGUIENTES EXÁMENES

EL TRABAJADOR: Francisco Javier Giraldo Grisales
DE:

EXÁMENES REALIZADOS	
1. EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓
2. COPROLÓGICO	✓
3. KOH DE UÑAS	✓
4. GRAM DIRECTO FROTIS DE GARGANTA	✓
5. GRAM DIRECTO FROTIS DE PIEL	—
6. SEROLOGÍA V.D.R.L	—

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SI [X] No [ ]

CAUSA: Sin Restricciones

PRUEBA A REPETIR: ———

DE ACUERDO CON EL CONCEPTO DE APTITUD SE SUGIEREN LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES:

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES
Control periódico / EPS	Bioseguridad Covid-19 - uso permanente Tapabocas - lavado frecuente manos

DEBEN IMPLEMENTAR POR PARTE DE LA EMPRESA, TODAS LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y COMUNITARIAS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL PARA CONTENER LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19.

DURANTE LA ATENCIÓN SE APLICARON LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD COMO: DISTANCIAMIENTO SOCIAL, DESINFECCIÓN DE CALZADO Y MANOS AL INGRESO, TOMA DE TEMPERATURA CON TERMÓMETRO INFRARROJO Y ENCUESTA DE SÍNTOMAS RELACIONADOS CON COVID-19. CUMPLIMOS CON EL USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL POR PARTE DE LOS TRABAJADORES (GORRO, GAFAS, MASCARILLA, BATA MANGA LARGA ANTIFLUIDO Y OTROS).

Firma y Sello del Médico:

Lic. Salud Ocupacional

ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL 1383/04

Email: sjparra3@hotmail.com

LABORATORIO CLÍNICO

DRA. LUCY HERNANDEZ MEJIA
Laboratorio Clínico General y Especializado
Tarjeta profesional 095b del Servicio Seccional de Salud de Risaralda

Fecha: **FEBRERO 21 DE 2023**
No de Orden: 56
Paciente: **FRANSISCO JAVIER GIRALDO GRISALES**
Documento **ID: C.C. 10.198.106** **EDAD: 55 AÑOS**

HORA DE RECEPCION: 07:55 A.M. **HORA DE IMPRESIÓN: 11:39AM**

EXÁMENES SOLICITADOS: KOH de Uñas Manos, Gram Directo Frotis de Garganta, coprológico.

KOH DE UÑAS: NEGATIVO PARA HONGOS.

GRAM DIRECTO FROTIS DE GARGANTA:

REACCION LEUCOCITARIA:NO SE OBSERVA
COCOS GRAM POSITIVOS EN PARES: +

COPROLOGICO:

ANALISIS FISICO QUIMICO	RESULTADO
CONSISTENCIA:	**BLANDO**
COLOR:	**CARMELITA**
MOCO:	
SANGRE OCULTA:	
AZUCARES REDUCTORES:	
PH:	**9,0 alcalino**
WRIGHT:	
RESIDUOS:	**COMIDA**
MICROSCOPICO	
ALMIDONES :	
FIBRAS VEGETALES	
GRASAS:	
LEUCOCITOS:	
ERITROCITOS:	
LEVADURAS:	
PARASITOS:	**NO SE OBSERVAN PARASITOS EN LA MUESTRA EXAMINADA**

Firma
TARJETA PROFESIONAL No 095BS.S.S.-RISARALDA.
"LA INTERPRETACION DE ESTE Y TODO EXAMEN DE LABORATORIO CORRESPONDE EXCLUSIVAMENTE AL MEDICO

Calle 35 No. 58-09 Piso 2° - Tel. 326 3049 - Fax. 336 3585 Cel. 312 259 5676
Correo electrónico: lhm68@yahoo.es
PEREIRA - RISARALDA

SIRVIENDO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código: FO-PEA-01 Fecha V: 11-OCTUBRE-2022 Versión: 01 Página: 1

PLACA	WHO 876	TRANSPORTADOR	Francisco Giraldo.

DIA	MES	AÑO	L	D	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
1	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
2	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
3	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
4	MAR	2023	—			
5	MAR	2023	—			
6	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
7	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
8	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
9	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
10	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
11	MAR	2023	—			
12	MAR	2023	—			
13	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
14	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
15	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
16	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
17	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
18	MAR	2023	—			
19	MAR	2023	—			
20	MAR	2023	—			
21	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
22	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
23	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
24	MAR	2023	X	X		
25	MAR	2023	—			
26	MAR	2023	—			
27	MAR	2023	X	X		Francisco Giraldo
28	MAR	2023				
29	MAR	2023				
30	MAR	2023				
31	MAR	2023				

MARCAR CON UNA EQUIS (X) LA OPERACIÓN REALIZADA (L) / (D)

SIRVIENDO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código: FO-PEA-01 Fecha V: 11-OCTUBRE-2022 Versión: 01 Página: 1

PLACA	NMD 896	TRANSPORTADOR	Francisco Javier Giraldo

DIA	MES	AÑO	L	D	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
1	FEB	2023				
2	FEB	2023				
3	FEB	2023				
4	FEB	2023				
5	FEB	2023				
6	FEB	2023				
7	FEB	2023				
8	FEB	2023				
9	FEB	2023				
10	FEB	2023				
11	FEB	2023				
12	FEB	2023				
13	FEB	2023	X	X		[illegible]
14	FEB	2023	X	X		[illegible]
15	FEB	2023	X	X		[illegible]
16	FEB	2023	X	X		
17	FEB	2023	X	X		[illegible]
18	FEB	2023				
19	FEB	2023				
20	FEB	2023	X	X		[illegible]
21	FEB	2023	X	X		[illegible]
22	FEB	2023				
23	FEB	2023				
24	FEB	2023				
25	FEB	2023				
26	FEB	2023				
27	FEB	2023				
28	FEB	2023				
29	FEB	2023				
30	FEB	2023				
31	FEB	2023				

MARCAR CON UNA EQUIS (X) LA OPERACIÓN REALIZADA (L) / (D)

FUNDACION SIRVIENDO PAZ

NIT: 901.092.480-4

Ruta 4

IPV 361

CALLE 25 # 20_130 Y 20_126 LA PRADERA DOSQUEBRADAS
sirpaz0626@gmail.com



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1004756888

APELLIDOS

CRISTIAN RICARDO RESTREPO VELEZ

FECHA DE NACIMIENTO

25-05-2001

GRUPO SANGUÍNEO Y FACTOR RH

A+

FECHA DE EXPEDICIÓN

10-02-2022

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

INSTITUTO DE MOVILIDAD DE PEREIRA



CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	06-02-2026	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	10-02-2032	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	10-02-2025	PUBLICO

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC03004370773

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10028457491

PLACA: IPV361	MARCA: FIAT	LÍNEA: FIORINO FIRE	MODELO: 2014
CILINDRADA CC: 1.242	COLOR: BLANCO BIANCHISA		SERVICIO: PARTICULAR
CLASE DE VEHÍCULO: CAMIONETA	TIPO CARROCERÍA: FURGON	COMBUSTIBLE: GASOLINA	CAPACIDAD Kg/PSJ: 620
NÚMERO DEL MOTOR: 1339904	REG: N	VIN: 9BD25521AE8968963	
NÚMERO DE SERIE: ******	REG: N	NÚMERO DE CHASIS: 9BD25521AE8968963	REG: N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): SIERRA AMARILES HERNANDO

IDENTIFICACIÓN: C.C. 1088238347

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE: ******

POTENCIA HP: 68

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 432013000300141

VR: I

FECHA IMPORT.: 26/07/2013

PUERTAS: 2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD: ******

FECHA MATRÍCULA: 02/10/2015

FECHA EXP. LIC. TTO.: 20/02/2023

FECHA VENCIMIENTO: ******

ORGANISMO DE TRÁNSITO: STRIA MCPAL TTO CALI



LT06004919310

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT
REGISTRO ÚNICO NACIONAL DE TRÁNSITO

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 162088196

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA EL INGENIO

NIT: 900277983

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-083-008

Fecha de expedición: 2022/10/14

Fecha de vencimiento: 2023/10/14

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	IPV361	**CLASE:**	CAMIONETA
MARCA:	FIAT	**MODELO:**	2014
SERVICIO:	Particular	**COMBUSTIBLE:**	GASOLINA
CILINDRAJE:	1242	**NRO. MOTOR:**	1559904
NRO. CHASIS:	9BD25521AE8968983	**VIN:**	9BD25521AE8968983
LÍNEA:	FIORINO FIRE		
COLOR:	BLANCO BIANCHISA		

NOMBRE PROPIETARIO: ALBEIRO MURCIA G.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JULIET DE DIOS BASTIDAS RODRIGUEZ

SOAT

POLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRANSITO

ASEGURADORA

sura

890.903.407 – 9

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO	MES	DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA
2022	10	20	2022	10	21	2023	10	20

No. DE PÓLIZA.	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
30269143	IPV361	CAMIONETA	PARTICULAR	1242	2014

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	FIAT	

LÍNEA VEHÍCULO	
FIORINOFIRE	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
1559904	9BD25521AE8968983	9BD25521AE8968983	0.62

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
ALBEIRO MURCIA GARCIA		CEDULA	94506051	

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1318	048	64447		

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
211	$ 428.700	$ 222.900	$ 2.100

TOTAL A PAGAR $ 653.700

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

FIRMA AUTORIZADA

[1]Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.

[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).



Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
- Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Texto habcas data

"Autorizo a SURAMERICANA S.A para almacenar y usar mis datos personales con la finalidad de vincularme como cliente de SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A; para el tratamiento los mismos, incluso datos biométricos, que es un dato sensible, con el fin de ejecutar el contrato, entregar, transmitir o comparta mi información con: Centrales de Riesgo para reportar mi comportamiento crediticio; con proveedores, intermediarios de Seguros, Compañía matriz, filiales y subsidiarias; para ser contactado para el envío de información y ofertas de productos; para las demás contempladas en la política de privacidad.

Las respuestas a las preguntas sobre el tratamiento de datos sensibles son facultativas. Como Titular de sus datos tiene derecho a conocerlos, actualizarlos, revocar y conocer la autorización para su tratamiento, solicitar la supresión cuando proceda y acceder en forma gratuita a los mismos.

El responsable del tratamiento de sus datos es SURAMERICANA S.A, para ejercer los derechos sobre estos comunicarte al 437 RRRR (Medellín, Bogotá y Cali) resto del país 01 8000518888. Para conocer las políticas de privacidad visite www.segurossura.com.co"

Invima

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

Municipio de Dosquebradas

CIUDAD: DOSQUEBRADAS | FECHA: 07/03/23 | ACTA N°: A123 -

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Moraia Garcia Alberto.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT. [ ] Número de documento: 94506051

*PLACA DEL VEHÍCULO: TPU361 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

TELÉFONOS: 3183165651

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cll 25 # 20 - 176.

*DEPARTAMENTO: Risaralda | *MUNICIPIO: Dosquebradas.

*CLASE DEL VEHICULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cual:

*MARCA: Fiat. | *MODELO: 70ff | *COLOR: Blanco Blanchisa.

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Carga seca Alimentos P.E.G.

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24H | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: día / mes / año

FAVORABLE	
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
DESFAVORABLE	

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: %

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	CALIFICACIÓN
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

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.07, Art. 28 y Art. 29. Resol. 2674/2013. Art. 23, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004 Art. 4.)*	12	6	0	-Paredes area de carga material rugoso no liso. (Pared - techo.)	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
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.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificacion del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 8. Art. 14, Núm. 12.)*	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4	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.)*	13	6,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 38% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 39, Núm. 4 y 5.)*	15	7.5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

8	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 0275/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 19, 27, 28, 30. Resol. 2674/2013. Art. 39, Núm. 6, 7, 8. Art. 90, Parágrafo 1 y 2.)*	20		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	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Relacionar con una sola (X) el concepto emitido	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
94	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%	

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:

Cumplir con requerimientos antes en el Acta.

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 14 del mes de 03 del año 2023 en la Ciudad de Dosquebradas.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA
NOMBRE: Julian I	NOMBRE.
CÉDULA: 1088302904	CÉDULA
CARGO: Prof Apoyo Alm	CARGO.
INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS	INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Marela Bibo.	NOMBRE:
CÉDULA: 1.094.935676	CÉDULA
CARGO: Ing Alimentos	CARGO:

SIRVIENDO PAZ

FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: CRISTIAN RICARDO RESTREPO VELEZ

Cedula: 1.004.756.888

Autoriza
T.P. No. 63254-336586QND
INGENIERA DE ALIMENTOS

El presente carné certifica que el titular se encuentra incluido en el programa de capacitación y entrenamiento en manipulación de alimentos 10 horas anuales, a través de LA FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ

Fecha de expedición: 27 MARZO DE 2023
Válido hasta: 27 MARZO DE 2024

SANDRA JANETH PARRA MANRIQUE
Médico Especialista Salud Ocupacional
Reg. 1383/07

CERTIFICADO DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EL DÍA: Febrero 23/2023
EL TRABAJADOR: Cristian Ricardo Restrepo Vélez
CON C.C. No. 1.004.756.888
DE:
QUIEN OCUPA EL CRGO DE: Manipulador de alimentos
EN LA EMPRESA: F. Siviendo Paz
SE LE PRACTICARON LOS SIGUIENTES EXÁMENES

EXÁMENES REALIZADOS	
1. EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓
2. COPROLÓGICO	✓
3. KOH DE UÑAS	✓
4. GRAM DIRECTO FROTIS DE GARGANTA	✓
5. GRAM DIRECTO FROTIS DE PIEL	
6. SEROLOGÍA V.D.R.L	

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SI [X] No [ ]

CAUSA: Sin Restricciones

PRUEBA A REPETIR: ———

DE ACUERDO CON EL CONCEPTO DE APTITUD SE SUGIEREN LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES:

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES
Control periódico / EPS	Bioseguridad Covid-19 - uso permanente Tapaboca - lavado frecuente manos

SE DEBEN IMPLEMENTAR POR PARTE DE LA EMPRESA, TODAS LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y COMUNITARIAS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL PARA CONTENER LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19.

DURANTE LA ATENCIÓN SE APLICARON LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD COMO: DISTANCIAMIENTO SOCIAL, DESINFECCIÓN DE CALZADO Y MANOS AL INGRESO, TOMA DE TEMPERATURA CON TERMÓMETRO INFRARROJO Y ENCUESTA DE SÍNTOMAS RELACIONADOS CON COVID-19. CUMPLIMOS CON EL USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL POR PARTE DE LOS TRABAJADORES (GORRO, GAFAS, MASCARILLA, BATA MANGA LARGA ANTIFLUIDO Y OTROS).

Firma y Sello del Médico:

Lic. Salud Ocupacional

1383/04

Email: sjparra3@hotmail.com

SIRVIENDO PAZ	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código: FO-PEA-01 Fecha V: 11-OCTUBRE-2022 Versión: 01 Página: 1

PLACA	IPV 361	TRANSPORTADOR	Cristian Restrepo

DIA	MES	AÑO	L	D	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
1	ABR	2023				
2	ABR	2023				
3	ABR	2023				
4	ABR	2023				
5	ABR	2023				
6	ABR	2023				
7	ABR	2023				
8	ABR	2023				
9	ABR	2023				
10	ABR	2023	X	X	Cristian Restrepo	
11	ABR	2023	X	X	Cristian Restrepo	
12	ABR	2023	X	X	Cristian Restrepo	
13	ABR	2023	X	X	Cristian Restrepo	
14	ABR	2023	X	X	Cristian Restrepo	
15	ABR	2023				
16	ABR	2023				
17	ABR	2023	X	X	Cristian Restrepo	
18	ABR	2023	X	X	Cristian Restrepo	
19	ABR	2023	X	X	Cristian Restrepo	
20	ABR	2023	X	X	Cristian Restrepo	
21	ABR	2023	X	X	Cristian Restrepo	
22	ABR	2023				
23	ABR	2023				
24	ABR	2023	X	X	Cristian Restrepo	
25	ABR	2023	X	X	Cristian Restrepo	
26	ABR	2023	X	X	Cristian Restrepo	
27	ABR	2023	X	X	Cristian Restrepo	
28	ABR	2023	X	X	Cristian Restrepo	
29	ABR	2023				
30	ABR	2023				
31	ABR	2023				

MARCAR CON UNA EQUIS (X) LA OPERACIÓN REALIZADA (L) / (D)

SIRVIENDO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código: FO-PEA-01 Fecha V: 11-OCTUBRE-2022 Versión: 01 Página: 1

PLACA				TRANSPORTADOR		
DIA	MES	AÑO	L	D	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
1	MAY	2023				
2	MAY	2023	X	X		Cristian Restrepo
3	MAY	2023	X	X		Cristian Restrepo
4	MAY	2023	X	X		Cristian Restrepo
5	MAY	2023				
6	MAY	2023				
7	MAY	2023				
8	MAY	2023				
9	MAY	2023				
10	MAY	2023				
11	MAY	2023				
12	MAY	2023				
13	MAY	2023				
14	MAY	2023				
15	MAY	2023				
16	MAY	2023				
17	MAY	2023				
18	MAY	2023				
19	MAY	2023				
20	MAY	2023				
21	MAY	2023				
22	MAY	2023				
23	MAY	2023				
24	MAY	2023				
25	MAY	2023				
26	MAY	2023				
27	MAY	2023				
28	MAY	2023				
29	MAY	2023				
30	MAY	2023				
31	MAY	2023				

MARCAR CON UNA EQUIS (X) LA OPERACIÓN REALIZADA (L) / (D)

FUNDACION SIRVIENDO PAZ

NIT: 901.092.480-4

Ruta 5

IPV YAD 03D

CALLE 25 # 20_130 Y 20_126 LA PRADERA DOSQUEBRADAS
sirpaz0626@gmail.com



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.088.263.381
CARDONA CORREA

APELLIDOS
JOHN WILLIAM

NOMBRES

FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 09-NOV-1988
PEREIRA
(RISARALDA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.72 ESTATURA
A+ G.S. RH
M SEXO

13-DIC-2006 PEREIRA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

INDICE DERECHO

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-2400100-00653937-M-1088263381-20141230 0042138875A 1 4563206774

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 1088263381



NOMBRE

JOHN WILLIAM CARDONA CORREA

FECHA DE NACIMIENTO
09-11-1988

SANGRE-RH
A+

FECHA DE EXPEDICION
21-08-2018

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR
INST MCPAL DE TTO y TTE PEREIRA

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE	10-01-2022	PARTICULAR



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

+C03003295845

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT
REGISTRO ÚNICO NACIONAL DE TRÁNSITO

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 162002897

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA AVENIDA 30 AGOSTO SAS

NIT: 900549705

No. de Certificado de Acreditación: 12-OIN-040-001

Fecha de expedición: 2022/10/10

Fecha de vencimiento: 2023/10/10

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	YAD03D	**CLASE:**	MOTOCICLETA
MARCA:	AKT	**MODELO:**	2016
SERVICIO:	Particular	**COMBUSTIBLE:**	GASOLINA
CILINDRAJE:	125	**NRO. MOTOR:**	157FMINQ094951
NRO. CHASIS:	9F2B81257GA004330	**VIN:**	9F2B81257GA004330
LÍNEA:	AK125 BR		
COLOR:	NEGRO		

NOMBRE PROPIETARIO: VIVIANA M. BRITO V.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JUAN FERNANDO CHARRIA CASTAÑO

SOAT

POLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRANSITO

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO | MES | DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO | MES | DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO | MES | DÍA
2022-10-06	2022-10-07	2023-10-06

Liberty Seguros

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
202849200	YAD03D	MOTOS	PARTICULAR	125	2016

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	AKT	SIN CARROCERIA

LÍNEA VEHÍCULO: AK125 BR

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
157FMINQ094951	9F2B81257GA004330	9F2B81257GA004330	0.00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
BRITO VARGAS, VIVIANA MARCELA	3183765639	CC	1094935676	PEREIRA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1333	14	93093105	0	MANIZALES

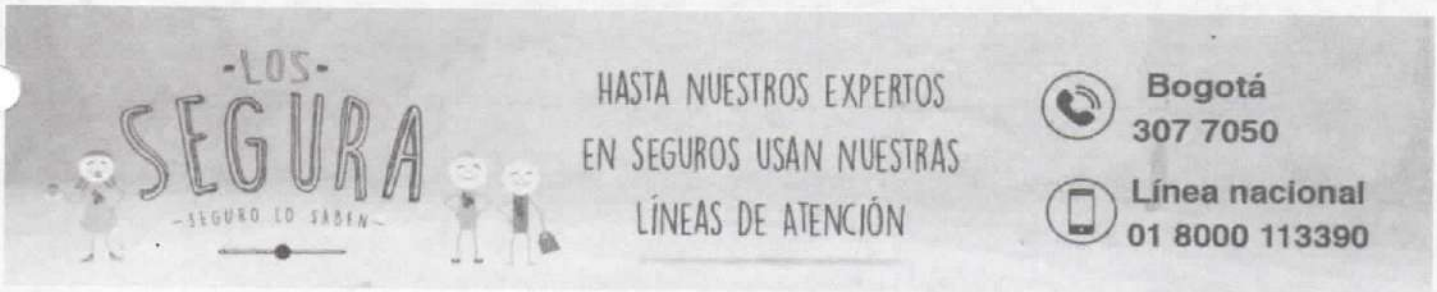
TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
120	$ 364900	$ 189700	$ 2100

TOTAL A PAGAR

$ 556700

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRURGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	800	SALARIOS
B. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	MÍNIMOS
C. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	LEGALES DIARIOS
D GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	10	VIGENTES



Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Recuerde llevar el SOAT en su dispositivo móvil o imprimir este PDF. Portarlo es Obligatorio.
•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
•Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el cobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
•Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
•Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos:

La Aseguradora podrá modificar unilateralmente la vigencia del contrato de seguro, exclusivamente en beneficio del consumidor y en aquellos casos que se corrobore la existencia de duplicidad de amparos sobre el mismo riesgo asegurado.

Protección de datos personales

La expedición de esta póliza conlleva a Liberty Seguros S.A. a tratar los Datos Personales en cumplimiento de la ley 1581 de 2012 y decretos que la reglamentan para consultar, almacenar, administrar y transmitir a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, la información personal recolectada, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios derivados del presente contrato de seguros, únicamente con fines estadísticos, de control, reporte y prevención del fraude y no para fines comerciales; la información será tratada de acuerdo con las Políticas de Tratamiento publicadas en www.libertycolombia.com.co.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

SIRVIENDO PAZ

FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: JOHN WILLIAN CARDONA CORREA
Cedula: 1.088.263.381

Autoriza
T.P. No. 63254-336586QND
INGENIERA DE ALIMENTOS

El presente carné certifica que el titular se encuentra incluido en el programa de capacitación y entrenamiento en manipulación de alimentos, a través de LA FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ

Fecha de expedición: 03 OCTUBRE DE 2022
Válido hasta: 03 OCTUBRE DE 2023

SANDRA JANETH PARRA MANRIQUE
Médico Especialista Salud Ocupacional
Reg. 1383/07

CERTIFICADO DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EL DÍA: Octubre 03/2022
CON C.C. No. 1088263381
QUIEN OCUPA EL CRGO DE: Manipulador alimentos
EN LA EMPRESA: F. Sirviendo Paz
SE LE PRACTICARON LOS SIGUIENTES EXÁMENES

EL TRABAJADOR: John Willian Cardona Correa
DE:

EXÁMENES REALIZADOS	
1. EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓
2. COPROLÓGICO	✓
3. KOH DE UÑAS	✓
4. GRAM DIRECTO FROTIS DE GARGANTA	✓
5. GRAM DIRECTO FROTIS DE PIEL	—
6. SEROLOGÍA V.D.R.L	—

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SI [X] No [ ]

CAUSA: Sin Restricciones

PRUEBA A REPETIR: —

DE ACUERDO CON EL CONCEPTO DE APTITUD SE SUGIEREN LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES:

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES
Control EPS / anual	* Bioseguridad Covid-19 -uso permanente Tapaboca -lavado frecuente de manos

SE DEBEN IMPLEMENTAR POR PARTE DE LA EMPRESA, TODAS LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y COMUNITARIAS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS DEL MINISTERIO DE LA PROTÈCCIÓN SOCIAL PARA CONTENER LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19.

DURANTE LA ATENCIÓN SE APLICARON LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD COMO: DISTANCIAMIENTO SOCIAL, DESINFECCIÓN DE CALZADO Y MANOS AL INGRESO, TOMA DE TEMPERATURA CON TERMÓMETRO INFRARROJO Y ENCUESTA DE SÍNTOMAS RELACIONADOS CON COVID-19. CUMPLIMOS CON EL USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL POR PARTE DE LOS TRABAJADORES (GORRO, GAFAS, MASCARILLA, BATA MANGA LARGA ANTIFLUIDO Y OTROS).

Firma y Sello del Médico:

Lic. Salud Ocupacional

Sandra Janeth Parra M.
MEDICO ESPECIALISTA EN
SALUD OCUPACIONAL
REG. 1383-07

1383/07

Email: sjparra3@hotmail.com

FUNDACION SIRVIENDO PAZ

NIT: 901.092.480-4

Ruta 6

DBB 176

CALLE 25 # 20_130 Y 20_126 LA PRADERA DOSQUEBRADAS

sirpaz0626@gmail.com

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **14570638**

OROZCO GRISALEZ
APELLIDOS

DUVAN HERNANDO
NOMBRES



FIRMA

Escaneado con CamScanner



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 07-NOV-1984

SAN JOSE DEL PALMAR
(CHOCO)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.76	A+	M
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

08-NOV-2002 CARTAGO

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

P-3103400-66111332-M-0014570638-20030605 00764 03156O 01 141085254

Escaneado con CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 14570638



NOMBRE

DUVAN HERNANDO OROZCO GRISALEZ

FECHA DE NACIMIENTO

07-11-1984

GRUPO SANGRE-RH

A+

FECHA DE EXPEDICION

24-10-2022

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

STRIA MCPAL TTOyTTE DOSQUEBRADAS

República de Colombia

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	20-06-2023	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	24-10-2032	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	24-10-2025	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC03005038061

Servicios Integrales 60947.2.0-2 04/22

Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10016911175

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
DBB176	CHEVROLET	LUV TFR	1996

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.300	ROJO PERLADO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GASOLINA	1000

NUMERO DE MOTOR	REG	VIN
463408	N	******

NUMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
** ***	N	TS96280928	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
RESTREPO MEJIA LEONARDO	C.C. 10010835

Escaneado con CamScanner

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE	10-01-2022	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS	23-04-2029	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS	23-04-2022	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC03003544082

Escaneado con CamScanner

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA		HASTA LAS 23:59 HORAS DEL
2022 6 3	2022 6 4		2023 6 3

ASEGURADORA

seguros mundial

tu compañía siempre

Contact Efectivo Contact Center / BPO

Nit. 900.522.593-0

No. DE POLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHICULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
83352519 - 601598621	DBB176	AUTOS DE NEGOCIO ALQUILER ENSEDANZA	PUBLICO	2300	1996

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	CHEVROLET	FURGON

LÍNEA VEHICULO	No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
LUV TFR	463408	TS96280928	NA	0,00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
LEONARDO RESTREPO MEJIA	3106959527	CC	10010835	PEREIRA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	82	80000441	83352519	76001

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
72	$ 460.300	$ 239.300	$ 1.900

TOTAL A PAGAR

$ 701.500

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	800	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
B. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	
C. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	
D. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	10	

CLUB TU BENEFICIO MUNDIAL

¡Ahora que estás a salvo! ingresa al Club Tu Beneficio Mundial y disfruta descuentos y promociones de manera limitada en diferentes establecimientos de comercio a Nivel Nacional. registro.tubeneficiomundial.com Cuando te registres en el enlace recibirás un correo electrónico de forma automática, ábrelo y haz clic en el botón UNIRTE cree tu contraseña y ¡a disfrutar por montón en www.tubeneficiomundial.com

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza esta registrada en el RUNT.
- Evite atentar al momento de que deba renovar su póliza. No cobre SOAT vigente algunas multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas de accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente, siempre que tenga la capacidad para prestar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga no debe realizar la Instalación prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a abogados.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

- Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si en la expedición del seguro obligatorio la aseguradora evidencia que actualmente existe una póliza vigente cargada en el RUNT, la vigencia de la póliza que se está expidiendo se modificará de tal forma que inicie vigencia a partir del vencimiento de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Habeas data

Dando cumplimiento a la ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario, los datos serán tratados de conformidad con la Política de Protección de Datos Personales que se encuentra publicada en [illegible] para las finalidades y bajo los procedimientos que allí se señalan, usted podrá ejercer su derecho de conocer, actualizar y rectificar sus datos a través de nuestros canales dispuestos en [illegible]

Digitally signed by COMPANIA MUNDIAL DE SEGUROS SA
Date: 2022.06.03 20:58:04 -05:00

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT
REGISTRO ÚNICO NACIONAL DE TRÁNSITO

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 160213470

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA DE RISARALDA S.A.

NIT: 800015260

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-010-001

Fecha de expedición: 2022/07/11

Fecha de vencimiento: 2023/07/11

DATOS VEHÍCULO

PLACA: DBB176

CLASE: CAMIONETA

MARCA: CHEVROLET

MODELO: 1996

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: GASOLINA

CILINDRAJE: 2300

NRO. MOTOR: 463408

NRO. CHASIS: TS96280928

VIN:

LÍNEA: LUV TFR

COLOR: ROJO PERLADO

NOMBRE PROPIETARIO: LEONARDO RESTREPO M.

FIRMA DEL RESPONSABLE

DARIO FERNANDO ACOSTA CHAMORRO

PEREIRA
Gobierno de la Ciudad
CAPITAL DEL EJE

Invima

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

Versión: 03

Fecha de Vigencia: 26 de Mayo de 2020

CIUDAD: PEREIRA FECHA: Día / mes / año ACTA N°: 0025 / 2021

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Leonardo Restrepo Mejia

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 10010835

*PLACA DEL VEHÍCULO: VGB-175 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: VGB-175

TELÉFONOS: 3213653953

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: jorge.shara73@hotmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: MED CASA 9 Rios 2 el de Boquia

*DEPARTAMENTO: Risaralda *MUNICIPIO: Pereira

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

*MARCA: Chevrolet *MODELO: 1976 *COLOR: Lapa perlada

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Racimos alimentarias

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes a Domingo *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Día / mes / año	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	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

CALIFICACIÓN	
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 debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
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.)*	(12)	6	0		
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	C

	2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
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 8. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	(12)	6	0		
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	C

	3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	**Estado de salud.** *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 8. Art. 14, Núm. 12.)*	(13)	6,5	0		
3.2	**Reconocimiento Médico** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(4)	2	0		C
						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.)	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	36			La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013, Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	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	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 370 Decreto 561 de 1984, Art. 69, 97, 98, 99 Resol. 2674/2013, Art. 29, Num. 6, 7, 8, 17, 30 Parágrafo 1 y 2)	20		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	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100 %	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

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:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y calificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de 11 del año 2015 en la Ciudad de Pereira

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Oscar V. Jaramillo	NOMBRE:
CÉDULA: 13 [illegible] 43	CÉDULA:
CARGO: Técnico	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud Pereira	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jorge Andrés Echeverri	NOMBRE:
CÉDULA:* 1088251939	CÉDULA:
CARGO:* Conductor	CARGO:
Tel. 3108959587	

FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ **CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** Nombre: OROZCO GRISALEZ DUVAN HERNANDO Cedula: 14.570.638  Autoriza T.P. No. 63254-336586QND INGENIERA DE ALIMENTOS	El presente carné certifica que el titular se encuentra incluido en el programa de capacitación y entrenamiento en manipulación de alimentos, a través de LA FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ Fecha de expedición: 14 ABRIL DE 2023 Válido hasta: 14 ABRIL DE 2024

SANDRA JANETH PARRA MANRIQUE
Médico Especialista Salud Ocupacional
Reg. 1383/07

CERTIFICADO DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EL DÍA: Abril 17/2023
CON C.C. No. 14.570.638
QUIEN OCUPA EL CRGO DE: Manipulador de alimentos
EN LA EMPRESA: Fundación Sirviendo Paz
SE LE PRACTICARON LOS SIGUIENTES EXÁMENES

EL TRABAJADOR: Duvan Hernando Orozco Grisales
DE:

EXÁMENES REALIZADOS	
1. EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓
2. COPROLÓGICO	✓
3. KOH DE UÑAS	✓
4. GRAM DIRECTO FROTIS DE GARGANTA	✓
5. GRAM DIRECTO FROTIS DE PIEL	
6. SEROLOGÍA V.D.R.L	

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SI [X] No [ ]

CAUSA: Sin Restricciones

PRUEBA A REPETIR: ———

DE ACUERDO CON EL CONCEPTO DE APTITUD SE SUGIEREN LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES:

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES
Control periódico / EPS	Bioseguridad Covid-19 - uso permanente Tapaboca - lavado frecuente manos

SE DEBEN IMPLEMENTAR POR PARTE DE LA EMPRESA, TODAS LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y COMUNITARIAS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL PARA CONTENER LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19.

DURANTE LA ATENCIÓN SE APLICARON LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD COMO: DISTANCIAMIENTO SOCIAL, DESINFECCIÓN DE CALZADO Y MANOS AL INGRESO, TOMA DE TEMPERATURA CON TERMÓMETRO INFRARROJO Y ENCUESTA DE SÍNTOMAS RELACIONADOS CON COVID-19. CUMPLIMOS CON EL USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL POR PARTE DE LOS TRABAJADORES (GORRO, GAFAS, MASCARILLA, BATA MANGA LARGA ANTIFLUIDO Y OTROS).

Firma y Sello del Médico:

Lic. Salud Ocupacional

MÉDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL REG. 1383-07

1383/04

Email: sjparra3@hotmail.com

SIRVIENDO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código: FO-PEA-01 Fecha V: 11-OCTUBRE-2022 Versión: 01 Página: 1

PLACA	DBB-196	TRANSPORTADOR	Andres Echeverry.

DIA	MES	AÑO	L	D	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
1	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
2	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
3	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
4	MAR	2023	—			
5	MAR	2023	—			
6	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
7	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
8	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
9	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
10	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
11	MAR	2023	—			
12	MAR	2023	—			
13	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
14	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
15	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
16	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
17	MAR	2023	X	X		
18	MAR	2023	—			
19	MAR	2023	—			
20	MAR	2023	—			
21	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
22	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
23	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
24	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
25	MAR	2023	—			
26	MAR	2023	—			
27	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
28	MAR	2023	X	X		Andres echeverry
29	MAR	2023				
30	MAR	2023				
31	MAR	2023				

MARCAR CON UNA EQUIS (X) LA OPERACIÓN REALIZADA (L) / (D)

SIRVIENDO PAZ	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código: FO-PEA-01 Fecha V: 11-OCTUBRE-2022 Versión: 01 Página: 1

PLACA	DBB 176	TRANSPORTADOR	Andres Echeverri

DIA	MES	AÑO	L	D	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
1	FEB	2023				
2	FEB	2023				
3	FEB	2023				
4	FEB	2023				
5	FEB	2023				
6	FEB	2023				
7	FEB	2023				
8	FEB	2023				
9	FEB	2023				
10	FEB	2023				
11	FEB	2023				
12	FEB	2023				
13	FEB	2023	X	X		
14	FEB	2023	X	X		
15	FEB	2023	X	X		
16	FEB	2023	X	X		
17	FEB	2023	X	X		
18	FEB	2023				
19	FEB	2023				
20	FEB	2023	X	X		
21	FEB	2023	X	X		
22	FEB	2023				
23	FEB	2023	X	X		
24	FEB	2023	X	X		
25	FEB	2023	X	X		
26	FEB	2023	X	X		
27	FEB	2023	X	X		
28	FEB	2023				
29	FEB	2023				
30	FEB	2023				
31	FEB	2023				

MARCAR CON UNA EQUIS (X) LA OPERACIÓN REALIZADA (L) / (D)

Contrato de prestación de servicios

Carolina Garcia Quintero, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.087.987.641, actuando en nombre y representación de un ente jurídico de la Fundación Sirviendo Paz, con NIT 901.092.480 quien en adelante se denominará EL CONTRATANTE, y Juan Gabriel Chingate Manrique, mayor de edad identificado con cédula de ciudadanía No. 4.513.420, domiciliado en Pereira, Risaralda, y quien para los efectos del presente documento se denominará EL CONTRATISTA, acuerdan celebrar el presente CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA.- OBJETO**: El CONTRATISTA en su calidad de trabajador independiente, se obliga para con El CONTRATANTE a ejecutar los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado, el cual debe realizar de conformidad con las condiciones y cláusulas del presente documento y que consistirá en: Asesoría en cocina, sin que exista horario determinado, ni dependencia. **SEGUNDA.- DURACIÓN O PLAZO**: El plazo para la ejecución del presente contrato será durante el primer semestre escolar de los colegios oficiales de la ciudad de Dosquebradas los cuales están inscritos al contrato PAE que celebra la Alcaldía de Dosquebradas con la entidad Fundación Sirviendo Paz, contados a partir del 6 de marzo de 2023 y podrá prorrogarse por acuerdo entre las partes con antelación a la fecha de su expiración mediante la celebración de un contrato adicional que deberá constar por escrito. **TERCERA.- PRECIO**: El valor del contrato será por la suma de $1´400.000 M/C Un millón cuatrocientos mil pesos moneda corriente. **CUARTA.- FORMA DE PAGO:** El valor del contrato será cancelado así: $100.000 M/c Cien mil pesos moneda corriente al final de cada semana en la cual se realizó la asesoría, y se realizara transferencia a la cuenta bancaria proporcionada por el contratista **QUINTA.- OBLIGACIONES:** El CONTRATANTE deberá facilitar acceso a la información y elementos que sean necesarios, de manera oportuna, para la debida ejecución del objeto del contrato, y, estará obligado a cumplir con lo estipulado en las demás cláusulas y condiciones previstas en este documento. El CONTRATISTA deberá cumplir en forma eficiente y oportuna los trabajos encomendados y aquellas obligaciones que se generen de acuerdo con la naturaleza del servicio, además se compromete a afiliarse a una empresa promotora de salud EPS, y cotizar igualmente al sistema de seguridad social en pensiones tal como lo indica el art.15 de le ley 100 de 1993, para lo cual se dará un termino de 5 días contados a partir de la fecha de iniciación del contrato. De no hacerlo en el termino fijado el contrato se dará por terminado **SEXTA.- SUPERVICION:** El CONTRATANTE o su representante supervisará la ejecución del servicio encomendado, y podrá formular las observaciones del caso, para ser analizadas conjuntamente con El CONTRATISTA. **SEPTIMA.-TERMINACIÓN**. El presente contrato terminará por acuerdo entre las partes y unilateralmente por el incumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato. **OCTAVA.- INDEPENDENCIA**: El CONTRATISTA actuará por su cuenta, con autonomía y sin que exista relación laboral, ni subordinación con El CONTRATANTE. Sus derechos se limitarán por la naturaleza del contrato, a exigir el cumplimiento de las obligaciones del CONTRATANTE y el pago oportuno de su remuneración fijada en este documento. **NOVENA.- CESIÓN**: El CONTRATISTA no podrá ceder parcial ni totalmente la ejecución del presente contrato a un tercero, sin la previa, expresa y escrita autorización del CONTRATANTE. **DÉCIMA.-DOMICILIO**: Para todos los efectos legales, se fija como domicilio contractual a la ciudad de Dosquebradas, Risaralda, calle 25 #20-130 piso 1, Las partes suscriben el presente documento en dos ejemplares, ante dos (2) testigos, a los 6 días del mes de marzo del año 2023, en la ciudad de Dosquebradas Risaralda.



Carolina García Quintero
C.c. 1.087.987.641
Representante legal de: Fundación Sirviendo Paz
Nit 901092480
CONTRATANTE



Juan Gabriel Chingate Manrique
C.c. 4.513.420
CONTRATISTA



Luis Felipe Londoño Sánchez
C.c. 1.088.311.369
TESTIGO



Viviana Marcela Brito Vargas
C.c. 1.094.935.676
TESTIGO

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA DURACIÓN DE UNA OBRA O LABOR DETERMINADA

NOMBRE DE LA EMPRESA
FUNDACION SIRVIENDO PAZ

DIRECCION DEL EMPLEADOR
CALLE 25 #20-130

NOMBRE DEL TRABAJADOR
VIVIANA MARCELA BRITO VARGAS

DIRECCION DEL TRABAJADOR
B/ LOS CAMBULOS, MZ F CASA 8 APTO 102

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO
ARMENIA, 15 DE JUNIO DE 1993

CARGO
JEFE DE PLANTA

PERIODO DE PAGO
QUINCENAL

FECHA INICIACION LABORES
01/02/2023

LUGAR DONDE DESEMPEÑARÁ LABORES
CALLE 25 20-130 DOSQUEBRADAS

CIUDAD DONDE HA SIDO CONTRATADO
DOSQUEBRADAS

SALARIO
$2.300.000

VALOR EN LETRAS
DOS MILLONES TRESCIENTOS MIL PESOS

Entre EL EMPLEADOR y EL TRABAJADOR, de las condiciones ya dichas, identificados como aparecen al pie de las firmas, se ha celebrado el presente contrato individual de trabajo, regido a demás por las siguientes clausulas: **PRIMERA: OBJETO.** EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR, para desempeñar el cargo de **JEFE DE PLANTA**, con las siguientes funciones a) Planificar la producción diariamente; b) Proyectar los pedidos de materia prima; c) Recibir los pedidos de materia prima e insumos con apoyo de un operario o delegado para tal función ; d) Velar por la calidad de todos los procesos realizados en la planta; e) Vigilar que los operarios cumplan con las buenas prácticas de manufactura; f) Realizar todos los informes técnicos requeridos por los entes de control competentes a su área; g) Diligenciar y actualizar el plan de saneamiento básico; h) Vigilar el buen manejo de los residuos sólidos en la planta; i) Programar los mantenimientos de los equipos de la planta; j) Programar los mantenimientos de infraestructura de la planta; k) Velar por el uso y cuidado de los equipos, elementos e insumos puestos por la empresa a su disposición; m) Controlar el uso y entrega de los elementos de protección entregados a los colaboradores. n) Diseñar y ejecutar el cronograma del plan de muestreo de análisis microbiológicos en los alimentos y superficies según sea el caso; o) Participar en las actividades de capacitación y entrenamiento a las que sea citadas; p) Capacitar al personal en educación sanitaria; q) Programar las fumigaciones a la planta; r) Responder las Peticiones, quejas y reclamos (PQR) presentadas por los beneficiarios de los programas e implementar planes de acción; s) Administrar el talento humano de la planta según los requerimientos y necesidades de producción; t) Realizar la programación de las rutas con los conductores; u) Darle solución a las novedades o hallazgos que se presenten y puedan interrumpir la correcta ejecución del programa; v) Estar atenta a las comunicaciones emitidas por los organismos relacionados, para dar respuestas oportunas; w) X) Revisar los costeos que vienen desde el ente de control para identificar los requisitos contractuales a cumplir enfocado a la parte técnica; y) Proyectar el costeo propio de la planta en la parte técnica de acuerdo al contexto actual; Z) Control de los derechos y deberes de los trabajadores (permisos, vacaciones, movilidad, salud laboral, seguridad e higiene en el trabajo, etc.)

PARÁGRAFO PRIMERO: El TRABAJADOR se obliga: a) a poner al servicio de EL EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en el desempeño de las funciones propias del oficio mencionado y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL

EMPLEADOR directamente o a través de sus representantes. b) a prestar sus servicios en forma exclusiva al empleador; es decir, a prestar directa ni indirectamente servicios laborales a otros EMPLEADORES, ni a trabajar por cuenta propia en el mismo oficio, durante la vigencia de este contrato; y c) aguardar absoluta reserva sobre los hechos, documentos físicos y/o electrónicos informacionales y en general sobre todos los asuntos o materiales que lleguen a su conocimiento por causa o con ocasión de su contrato de trabajo.
d) Asistir puntualmente al trabajo a menos que EL TRABAJADOR presente excusa suficiente a juicio de EL EMPLEADOR. e) Abstenerse de llegar embriagado o de ingerir bebidas embriagantes en el sitio de trabajo. f) Responder por la integridad y buen orden de los elementos de trabajo que se le confíen para la realización de sus labores, salvo el deterioro normal de los mismos. g) Abstenerse de retirar del lugar de trabajo elementos, máquinas, útiles o papelería de propiedad de EL EMPLEADOR sin autorización escrita. h) Cumplir con las instrucciones, reglamentos o determinaciones de prevención de riesgos que se encuentren dentro de los programas de Salud Ocupacional Decreto Único 1072/2015, tanto a nivel legal como interno de la empresa. I)Las demás señaladas en el artículo 58 del Código Sustantivo del Trabajo.

SEGUNDA: REMUNERACIÓN. EL EMPLEADOR pagará al TRABAJADOR por la prestación de sus servicios el salario indicado, pagadero en las oportunidades también señaladas en el Articulo 132 del C.S.T. FORMAS Y LIBERTAD DE ESTIPULACION. Modificado por el art. 18 de la Ley 50 de 1990, interpretado con autoridad por el Artículo 49 de la Ley 789 de 2002. El texto modificado por la Ley 50 de 1990 es el siguiente: "1 El empleador y el trabajador pueden convenir libremente el salario en sus diversas modalidades como por unidad de tiempo, por obra, o a destajo y por tarea, etc., pero siempre respetando el salario mínimo legal o el fijado en los pactos, convenciones colectivas y fallos arbitrales". **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las partes acuerdan que en los casos, en que se le reconozca al TRABAJOR beneficios diferentes al salario, por concepto de alimentación, habitación o vivienda, transporte y vestuario, se considerarán tales beneficios o reconocimientos como no salariales y por lo tanto no se tendrá en cuenta como factor salarial para la liquidación de acreencias laborales, ni el pago de aportes parafiscales (diferentes a la seguridad social), de conformidad con los Arts. 15 y 16 de la ley 50/90, en concordancia con el Art 17 de la 344/96.

TERCERA: JORNADA DE TRABAJO. TERCERA: JORNADA DE TRABAJO. EL TRABAJADOR se obliga a laborar la jornada máxima legal, salvo estipulación expresa y escrita en contrario, se obliga a laborar la jornada máxima legal cumplimiento con los turnos y horarios que señale EL EMPLEADOR, quien podrá cambiarlos o ajustarlos cuando lo estipule conveniente. Por el acuerdo expreso o tácito de las partes, podrán repetirse total o parcialmente las horasde la jornada ordinaria, con base en lo dispuesto por el Art 164 del C.S.T, modificado por el Art 23 de la ley 50/90, teniendo en cuenta que los tiempos de descanso entre las secciones de la jornada no se computan dentro de las mismas, según el Art 167 ibidem. De igual manera, las partes podrán acordar que se preste el servicio en los turnosde jornada flexible contemplados en el Artículo 51 de la y 789 de 2002.

CUARTA: DURACIÓN DEL CONTRATO. La duración de contrato será hasta la vigencia del contrato de prestación de servicios suscrito con el Municipio de Dosquebradas-Secretaria de Educación Municipal, o hastaque se realicen todas las entregas del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. Además, en el evento que cualquiera de los contratantes de entidades públicas o privadas, determine suspender temporalmente por motivos de calendario escolar aclarando que los días de servicio están supeditados a las jornadas escolares o dar por terminado el contrato de suministro a la FUNDACION SIRVIENDO PAZ, este contrato de trabajo quedará suspendido por el mismo término o cancelado en caso de terminación del contrato de suministro a **LA FUNDACION SIRVIENDO PAZ**.

QUINTA: PERIODO DE PRUEBA. Los primeros dos (2) meses del presente contrato se consideran como periodo de prueba y, por consiguiente, cualquiera de las partes podrá terminar el contrato unilateralmente, en cualquier momento durante dicho periodo, sin que por este hecho se cause el pago de indemnización alguna.

SEXTA: TERMINACIÓN UNILATERAL: son justas causales para dar por terminado unilateralmente este contrato, por cualquiera de las partes , las enumeradas en los Arts. 63 y 62 del C,S,T, modificados por el Art. 7del Decreto 2351/65 y demás, por parte de EL EMPLEADOR, las causas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, ordenes, instrucciones o prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así en los escritos que formarán parte integrante del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación al as obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presente contrato.

SÉPTIMA: SANCIONES DISCIPLINARIAS. EL EMPLEADOR queda facultado para imponer a EL TRABAJADOR sanciones disciplinarias consistentes en suspensión no mayor a ocho (8) días por la primera falta y

hasta dos (2) meses en caso de reincidencia, de conformidad con la ley laboral vigente y el Reglamento Interno de Trabajo debidamente aprobado por la autoridad competente.

OCTAVA: DESCUENTOS. EL TRABAJADOR autoriza expresa y permanentemente a EL EMPLEADOR para que descuente de los salarios o de cualquier otro pago no constitutivo de salario y/o prestaciones sociales O INDEMNIZACIONES DE CUALQUIER INDOLE, el valor de las herramientas e implementos de trabajo, que se hayan suministrado y se pierdan o dañen por culpa de EL TRABAJADOR, todo con base en los precios conocidos conforme a avalúos que se acepten. Igualmente, EL TRABAJADOR autoriza de manera expresa e irrevocable a EL EMPLEADOR, para descontar de los salarios y/o prestaciones sociales o indemnizaciones de cualquier índole la suma de dinero entregada en préstamo por EL EMPLEADOR a EL TRABAJADOR, al igual que las sumas entregadas como anticipos.

NOVENA: INVENCIONES. Las invenciones realizadas por EL TRABAJADOR le pertenecen, salvo a) en el evento que la invención haya sido realizada por EL TRABAJADOR contratado para investigar, siempre y cuando la invención sea el resultado de la misión específica para la cual ha sido contratado. b) Cuando el trabajador no ha sido contratado para investigar y la invención se obtiene mediante datos o medios conocidos o utilizados en razón de la labor desempeñada. En este último evento, el trabajador tendrá derecho a una compensación que se fijará por el tribunal de arbitramento designado por las partes en cumplimiento de las normas laborales y de arbitraje vigentes para el momento en que se origine el conflicto, de acuerdo con el monto del salario, la importancia del invento o descubrimiento, el beneficio que reporte al EMPLEADOR u otros factores similares.

DÉCIMA: DERECHOS DE AUTOR. Los derechos patrimoniales de autor sobre las obras creadas por EL TRABAJADOR en ejercicio de sus funciones o con ocasión ellas pertenecen al EMPLEADOR. Todo lo anterior sin perjuicio de los derechos morales de autor que permanecerán en cabeza del creador de la obra, de acuerdo con la ley 23 de 1982 y la Decisión 351 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena.

DÉCIMA PRIMERA: MODIFICACIONES DE LAS CONDICIONES LABORALES: EL TRABAJADOR acepta desde ahora expresamente todas las modificaciones de sus condiciones laborales determinadas por el EMPLEADOR en ejercicio de su poder subordínate, tales como los turnos y jornadas de trabajo, el lugar de prestación del servicio, el cargo u oficio y/o funciones y la forma de remuneración, siempre que tales modificaciones no afecten su honor, dignidad o sus derechos mínimos, ni impliquen desmejoras sustanciales o graves perjuicios para él, de conformidad con lo dispuesto por el Art 23 del C.S.T , modificado por el Art 1 de la ley 50/90. Los gastos que se originen con el traslado de lugar de prestación del servicio serán cubiertos por EL EMPLEADOR, de conformidad con el numeral 8 del Art 57 del C.S.T.

DÉCIMA SEGUNDA: DIRECCIÓN DEL TRABAJADOR. EL TRABAJADOR para todos los efectos legales y en especial para la aplicación del parágrafo 1 del artículo 29 de la ley 789/02, norma que modificó al 65 del C.S.T, se compromete a informar por escrito y de manera inmediata a EL EMPLEADOR cualquier cambio de su dirección de residencia, teniéndose en todo caso como suya, la última dirección en su hoja de vida. **DECIMA TERCERA: EFECTOS:** El presente contrato reemplaza en su integridad y deja sin efecto cualquier otro contrato, verbal o escrito, celebrado entre las partes con anterioridad, pudiendo las partes convenir por escrito modificaciones al mismo, las que formarán parte integrante de este contrato.

Para constancia se firma en dos ejemplares del mismo tenor y valor, un ejemplar de los cuales recibe EL TRABAJADOR en este acto, en la ciudad de Dosquebradas el 01 de febrero de 2023.

Scanned with CamScanner

CAROLINA QUINTERO GARCIA
CC 1.087.987.641
EL EMPLEADOR

VIVIANA MARCELA BRITO VARGAS
CC 1.094.935.676
EL TRABAJADOR

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Código: L-GC.F.04
Versión: 2
Fecha: 07/02/2020

TIPO DE CLIENTE:	Persona Jurídica	NÚMERO CONSECUTIVO		SUCURSAL	EJE
1. DATOS CONTRATANTE PERSONA JURÍDICA					
1.1. RAZON SOCIAL				1.2. NUMERO NIT - DV	
FUNDACION SIRVIENDO PAZ				901092480-4	
1.3. CIUDAD Y DEPARTAMENTO		1.4. DIRECCION		1.5. TELEFONO 1	
PEREIRA RISARALDA		CALLE 25 # 20-130 BARRIO LA PRADERA		3188574610	
1.6. TELEFONO 2		1.7. CORREO ELECTRONICO		1.8. PAGINA WEB	
		paogiraldo25@hotmail.com			
2. DATOS CONTRATANTE PERSONA NATURAL O DATOS REPRESENTANTE LEGAL					
2.1. NOMBRES COMPLETOS			2.2. TIPO DE DOCUMENTO	2.3 NÚMERO DE DOCUMENTO	
CAROLINA GARCIA QUINTERO			Cedula de Ciudadania	1.087.987.641	
2.4. ESTADO CIVIL		2.5 DIRECCIÓN RESIDENCIA		2.6 TELEFONO 1	
				3188574610	
2.6 TELEFONO 2		2.7 TELEFONO 3		2.8. CORREO ELECTRONICO	
				paogiraldo25@hotmail.com	
REFERENCIAS PERSONALES					
NOMBRES		TELEFONO		CORREO ELECTRÓNICO	
NOMBRES		TELEFONO		CORREO ELECTRÓNICO	
REFERENCIAS FAMILIARES					
NOMBRES		TELEFONO		CORREO ELECTRÓNICO	
NOMBRES		TELEFONO		CORREO ELECTRÓNICO	
DATO DE CONTACTO AUTORIZADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO (Si es mas de uno diligenciar estos datos en la Hoja Otros Contactos)					
NOMBRES COMPLETOS		IDENTIFICACION		CORREO ELECTRÓNICO	
TELEFONO 1		TELEFONO 2		DIRECCION	
INFORMACIÓN DEL GRUPO LEGALITE					
ASESOR COMERCIAL					
NOMBRES		TELEFONO		EMAIL	
CAROLINA CASTELLANOS		3183507178		carolinacastellanos@legalitesas.cm	
SERVICIO CONTRATADO					
NOMBRE DEL SERVICIO		VALOR DEL CONTRATO		TIPO DE PAGO	
ACRC		$850.000 MAS IVA		MENSUAL	
# EMPLEADOS		OTROS SERVICIOS		ANEXO ENTREGADO	
Carolina Garcia Q.		1087987641		Carolina Garcia Q.	
NOMBRE LEGIBLE		CEDULA DE CIUDADANIA		FIRMA	Huella

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS _____ No _____ - 2021

Entre los suscritos, **CAROLINA GARCIA QUINTERO,** identificado(a) con la cedula de ciudadanía No. **1.087.987.641**, domiciliado(a) y residenciado(a) en CLL 25 # 20-130 BARRIO LA PRADERA, actuando en nombre y/o representación de la empresa **FUNDACION SIRVIENDO PAZ** identificado con NIT **901092480-4** inscrita en la Cámara de Comercio de Pereira y quien para los efectos del presente contrato se denominará EL CONTRATANTE, por una parte, y por la otra JOSE JULIAN CACUA, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 1.093.738.262 de Cúcuta, actuando en calidad de Representante Legal de la empresa GRUPO LEGALITE S.A.S con NIT. No. 900.196.488– 6, inscrita en la Cámara de Comercio de Cúcuta, con domicilio principal en la Ciudad de Cúcuta, y quien para los efectos del presente documento se denominará EL CONTRATISTA. EL CONTRATISTA y EL CONTRATANTE, acuerdan celebrar el presente contrato de prestación de servicios, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA - OBJETO. EL CONTRATISTA** se obliga para con EL CONTRATANTE, a prestar los servicios de BPO (Business Process Outsourcing) en los servicios de Back Office del contratante tal como lo define los anexos del presente contrato, en el cual se determina el alcance y las actividades específicas del servicio, dicho anexo hace parte integral del presente contrato. **SEGUNDA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**.- EL CONTRATISTA tendrá las siguientes obligaciones: 1). Desarrollar las actividades definidas en los anexos con la más estricta idoneidad profesional. 2). Guardar frente a terceros y la competencia, completa y absoluta reserva de la información de los clientes que conozca o le sea revelada en el ejercicio del presente Contrato de Prestacion de Servicios. 3). Entregar los informes que se especifica en los anexos junto con los respectivos documentos que fueron utilizados para realizar el servicio y que previamente fueron remitidos de forma oportuna por el CONTRATANTE. 4). Abstenerse de efectuar en desarrollo de su actividad, cualquier acto desleal, doloso o culposo que atente contra los intereses del CONTRATANTE. 5). Abstenerse de utilizar, entregar o vender para su beneficio o de un tercero, la información o base de datos que le pertenezcan al CONTRATANTE. 6). Cuidar que la informacion que se recoja en cualquier medio no se comunique a terceros, salvo requerimientos oficiales que por ley obligan al CONTRATISTA a dar cumplimiento de los mismos. 7). Garantizar y guardar la debida confidencialidad sobre el contenido de la informacion del CONTRATANTE. 8). Reportar al CONTRATANTE cualquier circunstancia que pueda afectar los intereses del CONTRATANTE. **TERCERA.- OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE.** EL CONTRATANTE tendrá las siguientes obligaciones: 1). Realizar oportunamente el pago de los servicios que se le facturen, 2). Entregar la documentacion que sea necesaria para la prestación del servicio, en el tiempo oportuno y en la cantidad y calidad que se le solicite, de esto dependerá el buen desarrollo y el cumplimiento del servicio. 3). Informar de manera oportuna cualquier solicitud que requiera variar las condiciones contractuales inicialmente pactadas de manera que este contrato pueda ser actualizado con las nuevas condiciones mediante un otro si, el cual hará parte integral del presente contrato **CUARTA - VALOR.** El valor del siguiente contrato será **por $850.000 más IVA** pagaderos a la presentación de la factura de venta y solo será cobrado el mes que se le presente impuesto y/o contabilidad. **PARÁGRAFO PRIMERO.** El valor mencionado en la presente cláusula será reajustado cuando el alcance y/o las actividades descritas en los anexos varíen sustancialmente a criterio del CONTRATISTA, para ello se realizará un otro sí al presente contrato y se modificará los anexos de manera que quede claro el nuevo alcance y/o las nuevas actividades que serán incluidas o suprimidas en base al acuerdo inicialmente pactado, así mismo este valor se reajustará al inicio de cada año en razón al incremento del salario mínimo que decrete el Gobierno Nacional. **QUINTA: TERMINACION.** El presente contrato es por término indefinido y podrá darse por terminado por mutuo acuerdo entre las partes, o en forma unilateral por cualquiera de las partes, previa notificación a la otra parte con una antelación de quince (15) días calendarios a la fecha que se solicite la terminación del contrato **PARAGRAFO PRIMERO**- De igual manera este contrato podrá darse por terminado, en cualquier momento, sin lugar a compensación, ni al derecho de indemnización por terminación anticipada, por la acumulación de tres facturas impagadas consecutivas por parte del CONTRATANTE. **SEXTA- RESPONSABILIDAD**. EL CONTRATISTA no será responsable por los daños y perjuicios que pueda sufrir el CONTRATANTE en virtud de requerimientos hechos por autoridad competente, cuando el CONTRATANTE no haya suministrado la información necesaria de manera oportuna y en la cantidad y calidad solicitada por el CONTRATISTA de manera que este pueda dar respuesta oportuna, amplia y suficiente al requerimiento solicitado o que la información suministrada por el CONTRATANTE haya sido identificada por la autoridad competente como fraudulenta. **SÉPTIMA- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**. Las diferencias que surjan entre las partes por la aplicación e interpretación de este contrato serán resueltas en primera instancia mediante mutuo acuerdo, en segúnda instancia mediante audicencia de conciliación en el Centro de Conciliación de la Cámara de Comercio de San José de Cucuta. Asi mismo la conciliación se regirá por las normas y tarifas del Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de San José de Cucuta y en su defecto por las normas vigentes sobre la materia, las cuales serán asumidas por las partes en igual cuantía. Para las notificaciones que se surtan en este trámite, las partes señalan los domicilios y direcciones que aparecen en la identificación de los contratantes, el cambio de lugar de notificaciones deberá ser informado por escrito a la otra parte con quince (15) días calendario de antelación a la fecha en que esta empiece a aplicarse, las notificaciones serán válidas por cualquier medio físico o electrónico, siempre que sea escrito. **OCTAVA - INDEPENDENCIA DE EL CONTRATISTA.** EL CONTRATISTA actuará por su propia cuenta, con absoluta autonomía y no estará sometido a subordinación laboral con EL CONTRATANTE, y su labor se limitará de acuerdo con la naturaleza del contrato, a cumplir con sus obligaciones y a exigir el cumplimiento de las

obligaciones de EL CONTRATANTE. **NOVENA - EXCLUSIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL**. Queda claramente entendido que no existirá relación laboral alguna entre EL CONTRATANTE y EL CONTRATISTA, o el personal que éste utilice en la ejecución del objeto del presente contrato. **DECIMA. CLAUSULA DE CONFIDENCIALIDAD**: Las partes se comprometen a guardar como secreto profesional cualquier información proporcionada, recibida o generada desde la fecha de suscripción del presente contrato y en adelante, con ocasión del desarrollo del contrato, se denominará Información Confidencial a la contenida en la información compartidas por las partes, que incluye documentos, licencias, licitaciones, contratos, planos, diseños, proveedurías, clientes, manuales, instructivos, cartas, correos, resoluciones y, en general, información de carácter técnico, y comercial que afecte el buen desarrollo del presente contrato. Se incluye en esta obligación la información de carácter laboral, contractual, comercial, financiero, bases de datos, metodologías, procesos, know-how y cualquier otra creación intelectual que no sea de público conocimiento, ambos se comprometen a no divulgar a terceros, ni a hacer uso de parte alguna de la información, a través de ningún medio sin previa autorización escrita de la otra parte. **DECIMA PRIMERA - AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS.** EL CONTRATANTE manifiesta de forma libre, consciente, expresa, informada y espontánea que autoriza al **GRUPO LEGALITE S.A.S** para dar tratamiento de sus datos personales y de la entidad que representa. Así mismo, autoriza que los datos suministrados en consecuencia de la presente relación contractual, puedan ser reportados a las centrales de información crediticia, utilizados con fines comerciales y por tanto sean conservados durante el tiempo que dure la relación contractual y el tiempo establecido legalmente por las normas que regulen esta materia de Los derechos que le asisten como titular de la información personal, el cual contará con los derechos de conocimiento, acceso, rectificación, actualización, revocatoria de la autorización y supresión sobre los datos personales no públicos a los que se dará Tratamiento. Los cuales podrá ejercer ante el responsable del tratamiento directamente. **DECIMA SEGUNDA- CESIÓN DEL CONTRATO.** EL CONTRATISTA podrá ceder parcial o totalmente la ejecución del presente contrato a un tercero para la prestación del servicio. **DECIMA TERCERA – MERITO EJECUTIVO.** El presente contrato prestara mérito ejecutivo ante el incumplimiento de los pagos en las cantidades y periodos acordados, pues este contrato consagra una obligación clara, expresa y exigible a favor del CONTRATISTA y en contra del CONTRATANTE ante lo cual ambos renuncian expresamente a cualquier tipo de requerimiento judicial o prejudicial para la constitución de la mora. **– DÉCIMA CUARTA - DOMICILIO CONTRACTUAL.** Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será la ciudad de Cúcuta y las notificaciones serán recibidas en sus domicilios principales registrados en el RUT, en señal de conformidad las partes suscriben el presente documento en dos (2) ejemplares del mismo tenor, en Cúcuta Norte de Santander el jueves, 07 de julio de 2022





EL CONTRATISTA

EL CONTRATANTE



SIRVIENDO PAZ	**CONTROL TEMPERATURA DE CAVAS DE REFRIGERACIÓN**	**Código: FO-PEE-09** **Fecha V: 22-NOV-2022** **Versión: 01** **Página: 1 de 1**

MES:	**MAYO**	**AÑO:**	**2023**	**INSTITUCIÓN:**	

	DIAS																													
ALIMENTO	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**	**31**
SOPA																															
ARROZ																															
PROTEÍNA																															
ENERGETICO																															
ENSALADA																															
JUGO																															

OBSERVACIONES:

RESPONSABLE:	**MANIPULADORA DE PUNTO**	**VERIFICADO**	**MILLER ACEVEDO - SUPERVISORA DE PUNTOS**