PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 01 SEPTIEMBRE 2024	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	Despacho Regional
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Diana Paola Ballesteros Riveros
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	Adriana Rodriguez Landinez
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.6726590
TIPO DE CONTRATO:	Mínima cuantía
OBJETO:	Prestar servicios logísticos, técnicos, operativos y acompañamiento, para realizar actividades de manera presencial en eventos de rendición de cuentas y fomento de economía campesina y popular SENA Regional Risaralda.
VALOR:	$ 29.889.000
CONTRATISTA:	GEMGAL SAS
NIT:	901517484
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Pereira
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	09/09/2024
FECHA DE INICIO:	09/09/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	53 dias
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$ 29.889.000
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$ 29.889.000
PRÓRROGA No :	NA.
ADICIÓN No. :	NA.
SUSPENSIÓN No. :	NA.
FORMA DE PAGO:	El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del

	presupuesto de la siguiente manera: El valor del contrato se cancelará de la siguiente manera: pagos parciales de acuerdo con las actividades y/o eventos desarrollados, previa presentación de la correspondiente cuenta de cobro o factura aprobada y recibida a entera satisfacción por parte del Supervisor designado y con el cumplimiento de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la Ley y la Entidad, entre ellos, acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes Parafiscales. Todo lo anterior dando cumplimiento a la ley 789 de 2002, artículo 23 de la ley 1150 de 2007. El pago está sujeto a la disponibilidad de PAC. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1.Cumplir con las especificaciones técnicas y los precios correspondientes a lo diligenciado u ofertado por el contratista en su oferta, las cuales deben obedecer a bienes y/o servicios de calidad.	Las actividades se realizaron dando cumplimiento al Calendario establecido por la Entidad. (anexo 1, 2 e informe de ejecución entregado por el operador)	1. Suministro bienes y servicios de logístico feria fomento de economía campesina y popular (20 de septiembre) **2.** Feria fomento fomento de economía campesina y popular (20 de septiembre)
2.Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el Supervisor del contrato designado por el SENA.	Se cumplió con las obligaciones pactadas	Informe de supervisión
3.Garantizar y conservar las especificaciones técnicas	Se cumplió con las obligaciones pactadas	Informe de ejecución entregado por el proveedor

ofrecidas en cuanto a calidad y especificaciones pactadas, referidas en el proceso.		
4.Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del contratista con el SENA.	Se cumplió con las obligaciones pactadas	Informe de ejecución entregado por el proveedor
5.Establecer los procedimientos que le permitan cumplir con las actividades operativas y demás condiciones señaladas en el estudio previo, para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Se cumplió con las obligaciones pactadas	Informe de ejecución entregado por el proveedor
6.Conservar durante la ejecución del contrato los precios unitarios fijos de los elementos ofrecidos y adjudicados sin fórmula de reajuste.	Se cumplió con las condiciones pactadas	Informe de ejecución entregado por el proveedor
7.Informar oportunamente y por escrito al supervisor del contrato de cualquier situación que pueda afectar la correcta ejecución del mismo.	No se presentaron anomalías durante el desarrollo de las tres actividades, siempre ha habido control del Contratista, en los detalles.	N/A
8.Cumplir con todas aquellas obligaciones inherentes al Contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo. Nota: Dando alcance a la circular 3-2022-	Se cumplió con las condiciones pactadas	Informe de ejecución entregado por el operador

000100 del 20 de mayo de 2022. Por la naturaleza del contrato, previo análisis de oportunidad y conveniencia en los documentos del proceso, teniendo en cuenta el objeto contractual y el alcance de las obligaciones, el análisis del estudio de mercado (oferentes que pre cotizaron) y los bienes y/o servicios a contratar, no aplica para este proceso la obligatoriedad de contratar a población en condición de pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional.		
9.Dar cumplimiento a las obligaciones del Sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales) así como al SG-SST y demás normas aplicables y presentar la relación del personal que prestara los servicios en el evento y los documentos respectivos de los trabajadores donde se acrediten todos los anteriores (planilla de pago de seguridad social del trabajador y Certificados de Salud, Pensión y ARL que certifiquen afiliación activa de los trabajadores que realizarán la labor y donde se evidencie la cotización al nivel	El operador envia el certificado de paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y de aportes parafiscales (Anexo 3), certificado de cumplimiento de los estándares mínimos por la ARL (Anexo 4) y planilla de pago y certificados de afiliación a salud, pensión y ARL (Anexo 5).	Cumple

de riesgo acorde a la actividad desarrollada).		
10. Dotar al personal encargado de dar cumplimiento al objeto contractual con los elementos de protección personal que sean necesarios, los cuales deben cumplir con las especificaciones técnicas exigidas por la legislación colombiana vigente. De acuerdo con la actividad que se realizará En cumplimiento con el artículo 2.2.4.6.24, punto 5 del Decreto 1072 de 2015. Contractual. (Esta dotación debe hacerse cada que el trabajador lo requiera y los EPP entregados deben ser de acuerdo con la actividad a desarrollar). Cuando aplique.	El operador envia las certificaciones respectivas	Cumple
11. Asegurar que la prestación de los servicios se realizará bajo estricto cumplimiento de todas las normas técnicas y de bioseguridad vigentes exigidas para este proceso en beneficio y protección de los beneficiarios, del prestador del servicio y demás personal externo.	Se cumplió con las condiciones pactadas	Informe de ejecución entregado por el operador
12. El proponente responsable de prestar el servicio debe entregar el plan de emergencias, protocolos vigentes y/o procedimientos que se encuentran establecidos para atención de	Se cumplió con las condiciones pactadas	Informe de ejecución entregado por el operador

incidentes, accidentes y/o emergencias que se puedan presentar en cualquiera de los eventos que se realizaran. (Aplica para todos los eventos).		
13. Cumplir con todas las normas de higiene y bioseguridad respecto de compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos. Acatar las características técnicas de operación, higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, conforme a las disposiciones legales.	Se cumplió con las condiciones pactadas	Informe de ejecución entregado por el operador
14. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Deberá ser presentado al SENA 5 dias antes de la realización del evento. a. Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el contratista cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	El operador envia las certificaciones respectivas	Cumple
15. El contratista deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no	El operador adjunta declaración juramentada (Anexo 7).	Cumple

superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.		
16. Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso, carnet de manipulación de alimentos (vigente), certificado de buenas prácticas de manufactura, concepto medico de aptitud, exámenes de laboratorio y capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica del personal que manipule, distribuya y transporte los alimentos.	Se adjunta certificado de curso de buenas prácticas de manufactura, carnet de manipulación de alimentos (vigente), concepto medico de aptitud, exámenes de laboratorio y capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura – BPM (Anexo 8).	Cumple
17. El contratista deberá aportar el certificado de manipulación de alimentos, de aptitud médica, de capacitación en buenas prácticas y carne del personal (vigente) que manipule, distribuya y transporte los alimentos.	Se adjunta el certificado de manipulación de alimentos, de aptitud médica, de capacitación en buenas prácticas y carne del personal (vigente) que manipule, distribuya y transporte (Anexo 8).	Cumple
18. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de	El operador adjunta plan de saneamiento (Anexo 6), plan y certificado de capacitación (Anexo 9).	Cumple

alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. a. Nota: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.		
19.A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Se cumplió con la Resolución 810 de 2021.	Se cumplió con la Resolución 810 de 2021.
20. El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos seguridad y salud en el trabajo, para ello se programara y realizara una visita a las instalaciones físicas donde se prepararán los alimentos y se revisara el vehículo utilizado para el trasporte de estos, con el fin de verificar por medio del supervisor del contrato las condiciones ofertadas.	Se cumplió con las condiciones pactadas	Informe de ejecución entregado por el operador

21. Previo al descargue de los alimentos el SENA verificará por medio del supervisor del contrato, lo siguiente: -Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005. -Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos. -Que el vehículo cuente con elementos básicos de atención de emergencias, linterna, botiquín de primeros auxilios y extintor.	Se cumplió con las condiciones pactadas	Informe de ejecución entregado por el operador

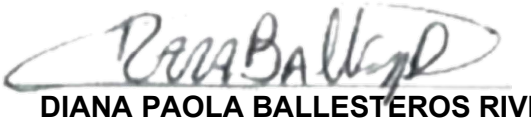
22. Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento.	Se cumplió con las condiciones pactadas	Informe de ejecución entregado por el operador
23. Para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor y que en la medida de lo posible sean biodegradables.	Se cumplió con las condiciones pactadas- Se dispuso de empaques biodegradables.	Informe de ejecución entregado por el operador
24. Los plásticos de un solo uso requeridos para la ejecución del evento deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Se cumplió con las condiciones pactadas- Se utilizaron materiables biodegradables y reciclables.	Informe de ejecución entregado por el operador
25. Los proveedores de bienes deberán abstenerse de utilizar productos plásticos de un solo uso para la disposición y transporte de objetos y mercancías suministradas a la entidad.	Se cumplió con las condiciones pactadas- No se utilizaron productos plásticos de un solo uso para la disposición y transporte de objetos y mercancías suministradas a la entidad.	Informe de ejecución entregado por el operador

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
07/10/2024	**FE47**	**$ 26.376.351**	**$ 26.376.351**	**$ 3.512.649**	**88.2%**

OBSERVACIONES

Las actividades realizadas a la fecha han sido cumplidas a cabalidad por el operador

Cordialmente,



DIANA PAOLA BALLESTEROS RIVEROS
Supervisora

Proyectó: Adriana Rodriguez Landinez, Apoyo a Supervision
Reviso: Diana Paola Ballesteros Riveros,Supervisora

Pereira, 20 de septiembre de 2024

ACTA DE ENTREGA N.01
CONTRATO No CO1.PCCNTR.6726590

1. IDENTIFICACION DEL CONTRATO

CONTRATO:	**CO1.PCCNTR.6726590**
CONTRATANTE:	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA**
CONTRATISTA:	**GEMGAL S.A.S**
NIT:	901517484-1
REPRESENTANTE LEGAL:	**DIEGO FERNANDO GALVAN MUÑOZ** C.C. 91.354.503 Expedida en Piedecuesta.
OBJETO:	**PRESTAR SERVICIOS LOGÍSTICOS, TÉCNICOS, OPERATIVOS Y ACOMPAÑAMIENTO, PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE MANERA PRESENCIAL EN EVENTOS DE RENDICIÓN DE CUENTAS Y FOMENTO DE ECONOMÍA CAMPESINA Y POPULAR SENA REGIONAL RISARALDA**
VALOR:	**VEINTE Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL PESOS ($ 29.889.000) M/CTE**
PLAZO:	CINCUENTA Y TRES (53) DIAS
FECHA DE INICIO:	09 DE SEPTIEMBRE DE 2024
FECHA DE TERMINACIÓN	31 DE OCTUBRE DE 2024

2. ACTA DE ENTREGA

Se reunieron en las instalaciones del **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA** Regional Risaralda la señora DIANA PAOLA BALLESTEROS RIVEROS supervisora del contrato**,** y el señor **DIEGO FERNANDO GALVAN MUÑOZ**, como representante legal de **GEMGAL S.A.S,** para la entrega de los bienes y servicios de acuerdo al contrato **No CO1.PCCNTR.6726590** cuyo objeto es **“PRESTAR SERVICIOS LOGÍSTICOS, TÉCNICOS, OPERATIVOS Y ACOMPAÑAMIENTO, PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE MANERA PRESENCIAL EN EVENTOS DE RENDICIÓN DE CUENTAS Y FOMENTO DE ECONOMÍA CAMPESINA Y POPULAR SENA REGIONAL RISARALDA”**

NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com

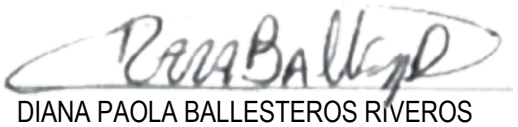
EVENTO FERIAS DE EMPRENDIMIENTO

ITEM	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	STAND TIPO MESA PLEGABLE	MEDIDAS (CM): 72 ANCHO, 180 LARGO, 73 ALTO MATERIAL: POLIPROPILENO (PLÁSTICO) Y PATAS METÁLICAS color oscuro	UND	28
2	AVISOS	EN PAPEL PROPALCOTE 300 GR, TAMAÑO DE C/U 31 CM X 23 CM, CON LA IMPRESIÓN A TODO COLOR DE LOGOS INSTITUCIONALES, LOGO DE LA EMPRESA Y NOMBRE DE LA EMPRESA	UND	72.71
3	REFRIGERIOS TIPO 2	JUGO EN CAJA 200 ML, PRODUCTO PANADERÍA/PASTELERÍA PESO MINIMO 200 GR Y SERVILLETA.	UND	165
4	REFRIGERIOS TIPO 3	ENSALADA DE FRUTAS, TAMAÑO 300 ml, SE ENTREGA EMPACADA CON SERVILLLETA Y CUCHARA	UND	130
5	PASABOCAS	TRES OPCIONES SURTIDAS, BOCADOS INDIVIDUALES, PESO MÍNIMO 100 GR, SERVICIO EN MESA A DISPOSICIÓN DE INVITADOS	UND	210
6	COCTEL	COCTEL SIN LICOR DE 230 ML, SERVICIO EN MESA A DISPOSICIÓN DE INVITADOS	UND	500
7	ALMUERZOS	CALDO, CREMA O SOPA 250 ML, PROTEÍNA 250 GR, 2 GUARNICIONES, ARROZ 150 GRAMOS Y PAPA/PLÁTANO 100 GRAMOS, VERDURAS 100 GRAMOS, BEBIDA FRÍA 300 M, SERVIDOS EN EMPAQUE DESECHABLE CON CUBIERTOS.	UND	110

NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com

8	ALQUILER SILLAS	SILLAS BLANCAS TIPO RIMAX, CON ESPALDAR, SIN BRAZOS	UND	65
9	EXPOSITOR	CONTRATAR EXPERTO CHARLA SOBRE TEMAS DE LIDERAZGO, EMPRENDIMIENTO, SUPERACIÓN Y MOTIVACIÓN	GLOBAL	1

Para la constancia se firma la presente por quienes en ella intervinieron, el día 20 de septiembre de 2024.

Recibí conforme, Por el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA	Entregado Por GEMGAL S.A.S
 DIANA PAOLA BALLESTEROS RIVEROS **Supervisora de contrato**	 DIEGO FERNANDO GALVAN MUÑOZ **Representante Legal**

NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com

Pereira, 27 de septiembre de 2024

ACTA DE ENTREGA N.02
CONTRATO No CO1.PCCNTR.6726590

1. IDENTIFICACION DEL CONTRATO

CONTRATO:	**CO1.PCCNTR.6726590**
CONTRATANTE:	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA**
CONTRATISTA:	**GEMGAL S.A.S**
NIT:	901517484-1
REPRESENTANTE LEGAL:	**DIEGO FERNANDO GALVAN MUÑOZ** C.C. 91.354.503 Expedida en Piedecuesta.
OBJETO:	**PRESTAR SERVICIOS LOGÍSTICOS, TÉCNICOS, OPERATIVOS Y ACOMPAÑAMIENTO, PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE MANERA PRESENCIAL EN EVENTOS DE RENDICIÓN DE CUENTAS Y FOMENTO DE ECONOMÍA CAMPESINA Y POPULAR SENA REGIONAL RISARALDA**
VALOR:	**VEINTE Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL PESOS ($ 29.889.000) M/CTE**
PLAZO:	CINCUENTA Y TRES (53) DIAS
FECHA DE INICIO:	09 DE SEPTIEMBRE DE 2024
FECHA DE TERMINACIÓN	31 DE OCTUBRE DE 2024

2. ACTA DE ENTREGA

Se reunieron en las instalaciones del **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA** Regional Risaralda la señora DIANA PAOLA BALLESTEROS RIVEROS supervisora del contrato**,** y el señor **DIEGO FERNANDO GALVAN MUÑOZ**, como representante legal de **GEMGAL S.A.S,** para la entrega de los bienes y servicios de acuerdo al contrato **No CO1.PCCNTR.6726590** cuyo objeto es **“PRESTAR SERVICIOS LOGÍSTICOS, TÉCNICOS, OPERATIVOS Y ACOMPAÑAMIENTO, PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE MANERA PRESENCIAL EN EVENTOS DE RENDICIÓN DE CUENTAS Y FOMENTO DE ECONOMÍA CAMPESINA Y POPULAR SENA REGIONAL RISARALDA”**

NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com

EVENTO RENDICIÓN DE CUENTAS DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN Y DEL DESPACHO DEL SENA RISARALDA				
ITEM	**ACTIVIDAD**	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
3	REFRIGERIOS TIPO 2	JUGO EN CAJA 200 ML, PRODUCTO PANADERÍA/PASTELERÍA PESO MINIMO 200 GR Y SERVILLETA.	UND	95

Para la constancia se firma la presente por quienes en ella intervinieron, el día 27 de septiembre de 2024.

Recibí conforme, Por el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA	Entregado Por GEMGAL S.A.S
DIANA PAOLA BALLESTEROS RIVEROS **Supervisora de contrato**	DIEGO FERNANDO GALVAN MUÑOZ **Representante Legal**

NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com

PLAN DE SANEAMIENTO

RESTAURANTE:
LAS DELICIAS DE NATHY 2

DIRECCIÓN:
Cra. 4 Bis #24- 03 Pereira

PERSONA NATURAL:
LOUIS WILLYS MAYS BALLESTER
NIT: 700.334146-1

PEREIRA

INDICE

1. Introducción

2. Objetivos

3. Alcance

4. Responsabilidad

5. Definiciones

6. Prácticas de higiene y medidas de protección personal en el plan de saneamiento básico

7. Programa de limpieza y desinfección

8. Programa de control integral de plagas

9. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos

10. Programa de abastecimiento de agua potable

11. Sistema Interno de Evaluación

12. Disposiciones generales

ANEXOS

1.- INTRODUCCIÓN

Las operaciones de limpieza e higiene son labores indispensables para minimizar los riesgos de contaminación en la preparación y servicio de alimentos, garantizando así la calidad sanitaria de éstos.

El presente plan de saneamiento contiene los lineamientos de:

- Prácticas de higiene y medidas de protección personal
- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de control integral de plagas
- Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos Programa de abastecimiento de agua potable Sistema Interno de Evaluación

2.- OBJETIVOS

- Implementar un programa de higiene personal
- Implementar un programa de buenas prácticas en la preparación de los alimentos.
- Implementar un programa de limpieza y saneamiento
- Entrenar al personal para trabajar siguiendo el código de buenas prácticas de manufactura.

3.- ALCANCE

Este manual se aplica a las prácticas sanitarias realizadas en las instalaciones del restaurante LAS DELICIAS DE NATHY 2.

Como el documento del Plan de Saneamiento es un compromiso gerencial, la dirección facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente del documento, por parte del personal las veces que sea necesario. El personal operativo será el encargado de ejecutarlo, por lo tanto, es vital la capacitación en la implementación de cada programa, de lo contrario el Plan de Saneamiento Básico habrá perdido completamente su razón de ser.

4.- RESPONSABILIDAD

La correcta ejecución y vigilancia de las actividades normadas en el presente plan están bajo responsabilidad del propietario o administrador e integrado por un equipo que tendrá las siguientes funciones:

PROPIETARIO Y/O ADMINISTRADOR

Líder Del equipo.

Auxiliares de cocina

Velarán por el cumplimiento de las BPM en la cocina y almacenamiento.

5.- DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

HIGIENE DEL PERSONAL

- El personal deberá pasar por un examen médico previo al ingreso y después mínimo una vez al año y contará con el respectivo certificado Médico.
- Deberá reportar a su jefe cualquier enfermedad o lesión (herida) que sufriera para que éste tome la acción correspondiente. Los síntomas de enfermedad que el personal deberá reportar son: diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta con fiebre, infecciones visibles en la piel (cortes, quemaduras, etc.), supuración del oído o nariz, ictericia.
- Si un empleado o colaborador toma algún medicamento, éste deberá guardarse en su casillero. Por ningún motivo se llevarán medicamentos a las áreas de preparación de alimentos o comedor.
- Deberá bañarse diariamente.
- El personal deberá llevar el cabello corto o recogido, cubierto totalmente por una gorra.
- El personal masculino deberá estar correctamente rasurado.
- Las uñas de las manos deberán estar cortas, limpias y sin esmalte.
- No deberá toser o estornudar sobre los alimentos.

ENTRENAMIENTO

- El personal será capacitado constantemente en las Buenas Prácticas de Manufactura (Manipulación de alimentos, higiene personal, recepción y almacenamiento, preparación de alimentos, limpieza y desinfección – control de plagas) será anualmente. Además, se podrán programar capacitaciones adicionales de acuerdo a los requerimientos.

- Todo personal nuevo que ingrese a laborar deberá ser capacitado en buenas prácticas de manufactura, así como en las labores de cocina.

NORMAS EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN:

- El personal no deberá portar joyas, relojes, cadenas, aretes, audífonos, otros.
- No se deberá utilizar cosméticos. Si usa gafas, aseguradas a la cabeza.
- Se deberá ingresar a trabajar con uniforme completo y limpio.
- Deberá lavarse las manos con agua y jabón desinfectante luego de: ir al baño, manipular basura, manipular cajas o baldes, cada vez que cambie de actividad, antes de iniciar el servicio de los alimentos. Luego deberá secarse las manos con papel toalla (nunca con el uniforme).
- Está prohibido comer, fumar, beber o mascar chicle en el área de trabajo.
- No se probarán los alimentos con los dedos ni durante la hora de servicio
- Evitar malos hábitos como: rascarse la cabeza, hurgarse la nariz o las orejas, tocarse la cara u otra parte del cuerpo.

- Usar tapabocas mientras se manipula producto expuesto.
- Lavarse y desinfectarse las manos antes de manipular producto.
- Colocar avisos sobre las prácticas de higiene (lavado y desinfección) y sobre las prohibiciones.

USO DE UNIFORMES Y PROTECCIÓN:

- Uniformes exclusivos para el área de producción. No usar uniformes fuera de producción
- Portar y usar los elementos de protección como es debido
- Uniformes con broches o cremalleras en vez de botones.
- Calzado cerrado e impermeable (alimentos).

SERVICIOS SANITARIOS:

- Existencia de servicios sanitarios para hombres y mujeres.
- Uso de jabón líquido y toallas desechables o secador de aire.
- Existencia de avisos sobre método e importancia del lavado de manos.

7. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Definición

El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en las personas.

Se definen dos pasos fundamentales:

Limpieza que es la eliminación de la mugre visible, escombros, partículas visibles, polvo etc.

Desinfección que es la eliminación o reducción de la mugre no visible o microorganismos a niveles seguros, que no generen riesgo de contaminación.

El programa de limpieza y desinfección contara básicamente con las siguientes actividades ajustadas a cada una de las condiciones de las diferentes áreas:

- Ordenar las herramientas de trabajo, colocarlas en un sitio y disposición preestablecidos, manteniendo un orden a diario.
- Limpiar telarañas que se formen en el interior de las instalaciones revisando semanalmente la aparición de estas para así evitarlo.
- Limpiar el polvo de todas las superficies (equipos, mesas, soportes, tuberías, etc.) primero con un trapo húmedo (con desinfectante), y luego con otro trapo secar para evitar que la superficie quede húmeda.

- Barrer y trapear (los indicados para este proceso) los pisos a diario antes y después de iniciar labores, esto con el fin de evitar plagas nocturnas.
- Se debe utilizar un detergente o desinfectante según el caso que sea inoloro.
- Almacenar el producto terminado de forma ordenada en estibas que se mantengan alejadas de la pared 60 cm de forma que se evite la aparición de plagas esto acompañado de un adecuado control.
- Respetar un área de flujo peatonal y mantener libre de obstáculos salidas de emergencias, teniendo libre acceso a extintores adecuadamente ubicados.
- Mantener pisos, ventanas, pasillos, lámparas en perfecto estado de limpieza.
- Las instalaciones sanitarias se deben lavar a diario con detergente y desinfectante como parte de la higiene del lugar y del personal que las va a utilizar.
- Limpiar los techos en la parte externa esto con el fin de garantizar buenas condiciones en cuanto a su estado de durabilidad.
- Se deberá seguir el programa cumpliendo con los procedimientos que allí se definen para cada uno de los responsables asignados en éste.
- Los procedimientos de limpieza y saneamiento son los dados en F-OH-001
- Se deberá registrar en el formato F-OH-002, todas las labores de limpieza realizadas.
- El Propietario y/o Administrador será el responsable de supervisar y verificar que se cumplan con todas las tareas de limpieza y desinfección.

8. PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Definición

Es un sistema de vigilancia y control, que previene y protege todas las áreas del establecimiento, del ingreso o aparición de plagas y evita los daños que puedan generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

Las medidas Permanentes de Control Integral de Plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar.

MEDIDAS PREVENTIVAS

- Inspección de la hermeticidad del establecimiento:

Mediante este procedimiento se realiza la inspección rutinaria de las instalaciones, con el propósito de detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

-Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado.
-Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
-Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.

-Revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos.
-Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida.
-Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, deben estar fijos y no ser removibles.

- Inspeccionar la presencia de plagas:

Este procedimiento pretende detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior del establecimiento: comedor, cocina, bodega, almacén de basuras etc. Las actividades a realizar para buscar evidencia de plagas como excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos en estantería, estufa, parte inferior de la nevera, armarios, estibas etc.

- Realizar búsqueda de evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería etc. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes.

- Realizar la inspección en cada lugar, sí es necesario debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos.

- Recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina.

- Tener en cuenta que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, mantener adecuada higiene del lugar y evitar que se generen lugares a los cuales no se puede tener acceso fácilmente.

- Manejo adecuado de elementos en desuso:

Describe las actividades de inspección, manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes como: cubetas de huevos, cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos.

- Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área del establecimiento como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos).

- Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

- Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, informar al jefe inmediato para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

MEDIDAS CORRECTIVAS

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar el programa de control integral de plagas correctivo.

- Jornada de desratización o desinsectación

1. Alertar al responsable de tomar la medida correctiva.
2. Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización, desinsectación o desratización y definir la fecha y hora de la actividad.

3. Exigir a la empresa que ejecute este control la siguiente información:

   - Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza el procedimiento, emitido por la Secretaría de Salud Departamental.
   - Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
   - Ficha técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas y hojas de seguridad de los productos utilizados.
   - Procedimientos de fumigación y desratización.
   - Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
   - Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.
   - Deberá entregar el certificado e informe respectivo los cuales deberán ser colocado en lugar visible y el informe se archivará junto con los registros de control de plagas.

En el registro de control de plagas se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto aplicado, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar.

GENERALIDADES CONTROL DE PLAGAS

1. La basura deberá ser almacenada en contenedores con bolsas y tapas debidamente marcadas hasta su retiro.
2. La basura se retirará de la cocina al finalizar cada turno de trabajo y durante el día cada vez que sea necesario. Además, la basura almacenada se retirará diariamente al paso del recolector.
3. No almacenar productos en mal estado.
4. No almacenar productos descubiertos o con envases sucios.
5. Los alrededores del establecimiento deberán estar libres de basura, materiales inservibles.
6. Protección de puertas, ventanas y ductos de aire con mallas y/o rejillas finas
7. El control de plagas tiene como objetivo evitar la proliferación de roedores: Rata noruega, Rata negra, Ratón casero. Insectos**:** Rastreros (hormigas, cucarachas), Artrópodos (arañas), Voladores (moscas), Ácaros, Dermestedes, Gorgojos, Polillas, Hormigas.

9. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Definición

En las actividades propias del establecimiento se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación del producto final y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

- Clasificación de los desechos.

  - En cada una de las áreas del servicio se deben ubicar canecas plásticas del color adecuado según el tipo de residuo (orgánicos, inorgánicos, características especiales, peligrosos, etc.), de fácil limpieza y desinfección, la cual debe contener una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética. Las canecas no deben ser muy grandes para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo y obligar a que se desocupen por lo menos dos veces al día.

  - Las canecas solamente se pueden llenar 3⁄4 partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del auxiliar de cocina al recoger este material.

  - Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de la cocina y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, o cuando se observe que se han llenado, cerrarlas y llevarlas al lugar de almacenamiento.

  - Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas, para su utilización al día siguiente.

  - Los residuos se deben sacar al exterior en los días establecidos para la recolección. NO se debe botar basura al piso.

  - En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se deben recoger y limpiar inmediatamente para evitar contaminación o accidente.

  - De acuerdo a las normas vigentes se debe contar con un programa de reciclaje; Se debe realizar clasificación de residuos en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos.

  - En caso de requerir almacenamiento de material retornable tipo bandejas, canastillas, debe hacerse en un lugar limpio, seco, cubierto, sin acceso a animales y roedores.

  - Si el establecimiento cuenta con un área destinada para el almacenamiento temporal de residuos con sus respectivos recipientes dotados de bolsa y tapa a fin de evitar proliferación de plagas, se deben lavar y desinfectar semanalmente o cuando se observe que están en mal estado por derramamiento o rotura de las bolsas.

-Los contenedores de las bolsas de residuos deben ser de materiales a prueba de roedores e insectos, de fácil limpieza y desinfección y con tapa ajustable.

-El área destinada para el almacenamiento de los contenedores de bolsas de residuos, debe estar alejada de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, con buena ventilación e iluminación, con paredes y piso de fácil limpieza; permanecer limpia, ordenada y desinfectada.

-El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y basuras.

• Evacuación de los desechos

- Verificar que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo a los desechos.

• Desechos orgánicos (basura proveniente de la cocina, que se descompone fácilmente, pañales etc.).

• Desechos inorgánicos o inertes (materiales como empaques, papel etc.).

• Los desechos líquidos como el aceite de cocina deben ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico.

- Verificar el estado de higiene de las canecas distribuidas en el establecimiento.
- Evacuar la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, máximo una hora antes que el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección
- Lávese y desinféctese las manos antes de continuar en otra actividad.

Estos recipientes podrán ser retornables o reutilizables (canecas) o desechables (bolsas y recipientes plásticos rígidos).

Verde: Reciclables (papel, cartón, plástico, vidrio)
Negro: Sólidos orgánicos (polvo, arroz dañado, hojas etc.)
Rojo: Sólidos orgánicos contaminados (tarros de aceites, ACPM, tarros de venenos etc)

Los residuos sólidos serán removidos con una frecuencia de por lo menos de dos veces por semana, y permanentemente de las áreas de producción, teniendo en cuenta que se contara con lugares de acopio especiales para estos los cuales estarán ubicados en puntos estratégicos de las instalaciones.

10. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Definición

Es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de proceso en el establecimiento con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos.

Procedimiento

- Lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.

Describe la secuencia para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua usado comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto), la frecuencia, los implementos y el responsable de la actividad. Aplica igualmente para quienes almacenan agua potable en canecas plásticas.

1. Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
2. Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
3. Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
4. Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
5. Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 p.p.m. a 2000 p.p.m. en un balde.
6. Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
7. Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
8. Abrir los grifos o llaves del agua del establecimiento especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
9. Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
10. Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Cloro por volatilización.
11. Diligencie el registro de la actividad, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones.

Implementos requeridos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se necesiten según el tipo de tanque.

El establecimiento debe realizar el mantenimiento mínimo cada seis meses según lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007 y la persona responsable debe diligenciar el formato anteriormente enunciado.

Es de aclarar que si el mantenimiento se realiza con una empresa particular, esta debe entregar en cada unidad:

1. Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza el procedimiento, emitido por la autoridad sanitaria.
2. Ficha técnica del químico utilizado en el proceso de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
3. Descripción detallada del proceso de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, incluyendo los elementos de protección personal que utilizó el operario.
4. Formato de control y seguimiento de la actividad realizada. ¿Quién lo hace? Responsables (autoridad o delegación)

11.- SISTEMA INTERNO DE EVALUACIÓN

Esta evaluación se hará con la finalidad de verificar el cumplimiento de las normas de limpieza y desinfección, realizando las siguientes actividades:

Inspección Visual

El objetivo de esta evaluación es detectar puntos débiles o críticos en cuanto a higiene en las áreas del establecimiento.

Se evaluará las diferentes áreas y se detectará las deficiencias en la higiene.

La inspección visual se realizará dos veces a la semana y estará a cargo del propietario y/o administrador, de encontrar alguna no conformidad, se tomará la medida correctiva inmediata, registrándose en el formato F-OH-001.

12.- DISPOSICIONES GENERALES

Las prácticas a seguir para mantener una adecuada higiene en el local y en las operaciones de preparación de los alimentos son las siguientes:

EDIFICACIONES Y ZONAS DE PROCESO

Se deberá verificar la infraestructura del local para garantizar un adecuado funcionamiento, considerando ventilación, iluminación, acceso, sistema de evacuación de agua, alrededores del establecimiento.

1. En el almacén se deberá disponer áreas para cada insumo.
2. Los techos deberán ser de superficie lisa y de color claro.
3. Las paredes deberán ser lisas y lavables.
4. Se dispondrá de iluminación suficiente, contando todas las luminarias con protectores plásticos.
5. El agua utilizada es de la red pública, contándose además con un equipo purificador del agua para mantener la calidad sanitaria de ésta. El agua purificada es utilizada en todos los procesos del establecimiento.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

1. Todos los equipos y utensilios deberán ser de material sanitario, apto para uso alimentario el cual permita una adecuada limpieza y mantenimiento.
2. Los equipos deberán estar distribuidos de manera que permitan una adecuada limpieza del local.
3. A los equipos de frío se les dará mantenimiento preventivo cada tres meses y correctivo cuando sea necesario.
4. Se evitará el uso de utensilios de vidrio, a excepción de los envases de productos y vajilla
5. Los equipos y utensilios se deben limpiar a diario, y deben ser desinfectados según procedimiento con una periodicidad de una vez por semana y este debe ser registrado en el formato F-OH-002.

RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE INSUMOS EVALUACION DE

PROVEEDORES

1. Se evaluará Trimestralmente y se seleccionará a los proveedores y contratistas en función de su actividad.
2. Se evaluará:
   - El cumplimiento del proveedor con los requisitos de los productos.
   - La entrega a tiempo de la mercadería.
   - Condiciones de reparto.
   - Cumplimiento de BPM del personal de reparto.
   - Atención de reclamos.
3. Si la puntuación de la evaluación es REGULAR o INACEPTABLE, se evaluará las causas para, si se considera factible, informar al proveedor para que tome las medidas correctivas y programar una segunda evaluación. En caso de ser insalvables los problemas encontrados se retirará al proveedor de la lista de proveedores aprobados.

RECEPCION DE MERCADERIA

1. Toda la mercadería deberá ser evaluada antes de ingresarla al almacén.
2. En el caso de los productos envasados, se verificará que éstos estén en envases en buen estado, que tengan registro sanitario, la fecha de vencimiento y estén rotulados adecuadamente, ver Cuadro Nº1.
3. Los productos perecederos serán evaluados verificando las características organolépticas. ver Cuadros Nº2 y Nº3.

Cuadro Nº 1: Condiciones Aceptables en la Recepción de Productos envasados

Producto	Aceptable	No aceptable
Productos (Salsas, Margarina, Crema de leche, yogurt, tarros, aceite) y No Perecederos	- En bolsas bien cerradas o en envases herméticos. - Rotulado de etiqueta adecuado: Nombre del producto, fecha de vencimiento, registro sanitario.	- Alimentos con presencia de mohos. - Envases deteriorados.

Cuadro Nº 2: Condiciones Aceptables en la Recepción y Almacenamiento de Productos perecederos

Producto	Aceptable	No aceptable
Queso, Crema de Leche y Yogurt	- Los productos lácteos no deben tener sabor ácido, no deben presentar manchas, puntos de moho ni colores o texturas extrañas. - Empaques en buen estado - Fecha de vencimiento vigente - Sabor y textura adecuados al tipo de queso. Si el queso tiene corteza esta debe estar limpia y entera. - Sabor fresco, color parejo y textura firme.	- Producto fuera de la temperatura correcta de almacenamiento. - Sabor ácido, manchas de moho, olor fuerte. - Queso deteriorado - Con olor y sabor rancio
Carne fresca		
Res Cerdo	- Color rojo fuerte - Grasa de color blanco - Carne de color rosado - Olor fresco	- Color marrón o verde. - Puntos en la carne. - Olor agrio. Rancidez del tejido graso (**cerdo**). - La carne de **cerdo** se descompone primero en el interior (clavar un cuchillo y oler la punta.
Aves	- No debe presentar decoloración - Textura firme	- Color verde o púrpura, color oscuro en la punta de las alas. - Olor anormal. - Partes pegajosas en las articulaciones.
Frutas y Verduras	- No deben tener picaduras de insectos - Cáscara entera - No presentar daños	- Productos picados - Tejidos dañados - Sobre maduración

Cuadro Nº3: Temperaturas Adecuadas de Recepción Y Almacenamiento	
Temperatura de Refrigeración	≤ 4ºC
Temperatura de Congelación	≤ -18ºC

4. Se deberá identificar el orden de ingresos de insumo tanto de los productos refrigerados como de los almacenados a temperatura ambiente, debiendo fecharse los que no serán consumidos inmediatamente.
5. No se aceptarán productos deteriorados o que no reúnan las condiciones requeridas según Condiciones aceptables de productos perecederos y envasados (Cuadros Nº 1, 2 y 3).

ALMACENAMIENTO DE MERCADERIA

1. La mercadería deberá ser almacenada de manera ordenada.
2. Los productos que requieren refrigeración o congelación serán almacenados inmediatamente después de ser recibidos y evaluados.
3. Los productos serán porcionados cuidando no romper la cadena de frío. Luego serán empacados y rotulados para ser almacenados en cámara.
4. La mercadería se deberá colocar de manera que facilite una adecuada rotación de ésta.
5. No se colocará mercadería directamente en el piso, se utilizarán canastillas, estantes o estibas.
6. Todos los alimentos se almacenarán cubiertos y rotulados.
7. Se colocará alimentos crudos en la parte baja de la cámara (siempre productos cocidos arriba). Además, se identificarán zonas para almacenar los alimentos.
8. Se controlará diariamente la temperatura de los equipos de frío y se registrará en el formato F-OT-001.
9. Cuando se almacenen en el refrigerador alimentos ya preparados, éstos serán primero enfriados en cama de hielo.

PREPARACION DE ALIMENTOS

1. Se tendrá mucho cuidado en la higiene llevada durante el proceso de alimentos para evitar peligros de contaminación.
2. Los alimentos deberán ser descongelados a temperaturas seguras, utilizando para tal fin el refrigerador. Para una descongelación rápida para su uso inmediato se podrá utilizar agua fría u horno microondas.
3. Los alimentos refrigerados se sacarán de la cámara al momento de prepararse, evitando mantenerlos por tiempo prolongado a temperatura ambiente.

4. Se tendrá cuidado en evitar riesgos de contaminación cruzada entre diferentes alimentos.
5. Se utilizará tablas de diferente color en la preparación de alimentos para evitar contaminación cruzada según Cuadro Nº5.

Cuadro Nº 5: Colores de Tablas a utilizar

Alimento	**Tabla Color**
Área de Cocina	
Carnes	Rojo
Aves	Amarillo
Verduras	Blanco
Alimentos cocidos	Crema

6. Las frutas y hortalizas que se utilicen crudas en su preparación serán lavadas y desinfectas con solución de desinfectante para alimentos
7. Se utilizará agua purificada para elaborar los jugos y refrescos.
8. Los alimentos como guisos que se preparan en ollas, pasan por un proceso largo de cocción a altas temperaturas que aseguran la eliminación de bacterias patógenas.

SERVICIO DE ALIMENTOS

1. Durante el servicio de los alimentos el personal tomará en cuenta todos los requisitos de higiene personal.
2. No cogerán los alimentos con la mano.
3. Los vasos, cubiertos y platos no se cogerán por la zona que entrará en contacto con los alimentos o con la boca del consumidor.
4. Los platos, vasos y cubiertos serán recogidos para ser lavados
5. No chuparse los dedos.
6. No se consumirá alimentos durante la hora de servicio.

ATENCION DE RECLAMOS

- Si durante el servicio de alimentos se presentara algún reclamo de los clientes, se abrirá inmediatamente un formato de Acción Correctiva (F-AC-001) en el que se analizará las causas y definirá las acciones correctivas para que no se reincida en el problema.
- Se tomarán acciones correctivas. Se verificará la eficacia de las acciones correctivas.
- Se comunicará formalmente con el cliente, en donde se le dé las disculpas del caso y le informe de las acciones tomadas.

ANEXOS

Procedimiento para las actividades de limpieza y desinfección.

Métodos de limpieza:

Las operaciones de limpieza se practican alternadas en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos los cuales implican el uso de detergentes.

La limpieza se refiere a la remoción de grasa, resto de comida, otras partículas y polvo en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc; labor que requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

Métodos manuales: Esta limpieza se realiza sin la ayuda de equipos, por contacto o inmersión, y son utilizados cuando es necesario remover la suciedad restregando con soluciones detergentes. En este caso, se recomienda remojar en un recipiente aparte conteniendo soluciones detergentes, las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar a fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.

Limpieza in situ: Es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no es posible desmontar, las cuales se lavan con una solución de agua y detergente a la presión suficiente para producir la limpieza.

Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que esta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes funciones y propiedades:

_ Biodegradable.
_ Inoloro.
_ Económico.
_ Acción emulsionante de la grasa.
_ Soluble en agua.
_ No corrosivo.
_ Estable durante el almacenamiento.
_ Fácil de dosificar.
_ No tóxico en el uso indicado.
_ Fácil eliminación por enjuague.

Funciones:

_ Separar suciedades.
_ Disminuir la tensión superficial.
_ Destrucción final de grasas.

Técnicas de aseo

- Técnica de arrastre: Consiste siempre en limpiar de arriba hacia abajo en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante evitar los desconchados y grietas en los cuales puede quedar la suciedad acumulada.

- Técnica del ocho: Se coloca el motoso o trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio haciendo esta operación para asegurarse que todo el piso queda debidamente motoseado o trapeado

Desinfección

La desinfección es la disminución del número de microorganismos vivos, por medio de agentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometan la inocuidad del alimento.

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:
_ No tóxicos.
_ Alta actividad antimicrobiana.
_ Bajo costo.
_ Cumplir con la legislación legal.

Técnicas de desinfección

• Desinfección por calor: uno de los métodos más comunes y útiles, consistentes en la aplicación de calor húmedo para elevar la temperatura de la superficie a 80 °C. Se deben eliminar todos los residuos de los productos antes de proceder a la aplicación de calor como desinfectante.

• Desinfección con agua caliente: es una técnica muy utilizada para sumergir utensilios o piezas desmotadas de equipos, la cual tiene que mantenerse a la temperatura de desinfección de 80 °C, durante un período de 2 minutos por lo menos.

• Desinfección por vapor: el empleo de vapor a chorro es muy útil para desinfectar las superficies de equipos y otras de difícil acceso.

• Desinfección por sustancias químicas: los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un proceso de limpieza.

- Temperatura de la solución: por lo general, cuanto más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría.

- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.

- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente el cual se empleará.

- Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

Pasos de la limpieza:

- Eliminación de la suciedad visible, con agua potable o en caso de no ser posible con medios secos.
- Aplicar detergente de bajos efectos residuales.
- Restregar y enjuagar con agua limpia.

La desinfección tiene como fin la destrucción de gérmenes (bacterias) que puedan causar enfermedades. Estos gérmenes no son visibles al ojo humano, se pueden destruir con diferentes métodos de desinfección:

Métodos de Desinfección (Al momento de implantar plan se define el tipo de desinfectante a utilizar)

- **Pisos:** aplicación por trapeado.
  Desinfectantes a usar: clorados, yodóforos, amonios cuaternarios, mezclas.

- **Paredes, mesones, máquinas, parte exterior de recipientes:** aplicación con paños humedecidos, y aspersión.
  Desinfectantes a usar: yodóforos, fenólicos, amonios cuaternarios (no requieren enjuague.

- **Piezas menores de equipos (desarmables):** inmersión.
  Desinfectantes a usar: clorados, aldehídos, yodóforos, agua caliente (>80ºC).

- **Equipos en circuitos cerrados (líneas de distribución, tanques reactores, pasteurizadores:** recirculación.
  Desinfectantes a usar: clorados, ozono, H_2O_2, amonios cuaternarios, aminoglicinas, agua caliente (>80ºC), vapor. Cuando hay biocapas, se usan desincrustantes, mezclas de desinfectantes y se aumenta el tiempo de exposición.

- **Áreas de Fabricación:** aspersión con bombas, nebulizadores.
  Desinfectantes a usar: amonios cuaternarios, aminoglicinas, aldehídos, mezclas, clorados.

- **Lavado de manos y/o guantes:** jabones conteniendo yodóforos, amonios cuaternarios, triclorocarbanilida o hexidinas.

- **Desinfección final de manos y/o guantes:** Alcohol Etílico 70%, Alcohol Isopropílico 71% - 90%, Soluciones alcohólicas de amonios cuaternarios.

Para realizar una buena desinfección en equipos estos deben lavarse y desarmarse previamente, cuando sea el caso, para que la acción de los agentes indicados realice su trabajo a satisfacción.

- Para desinfectar pisos, paredes, mesas y equipos, disolver en proporción el producto bactericida, de comprobada calidad, en un recipiente con agua.
- Siempre que se manipule el arroz mantener en lo posible las manos limpias, no fumar, no coger plata, y si se hace hacerlo con guantes desechables.

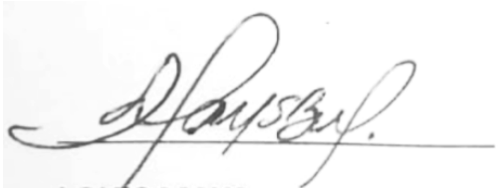
Después de la inspección de orden y limpieza se observara la necesidad de cada una de las áreas de la planta logrando enfatizar en diferentes puntos de las instalaciones totalmente lo cual facilita el desarrollo del programa.

- **Procedimiento para instalar las trampas o cebos contra plagas**

Describe el cebo a usar, la plaga a controlar, la cantidad y la ubicación con el mapa de cebos. Se debe determinar el lugar y tipo de cebo a instalar preventivamente y su inspección rutinaria para evitar la proliferación e infestación de plagas.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar la fecha y el responsable de la verificación.

De acuerdo a la inspección rutinaria de los cebos con el fin de determinar, sí los cebos Instalados fueron consumidos parcial o totalmente, se deberá tomar la correspondiente acción pertinente. Señalar las actividades a seguir en el momento de identificar una infestación de plagas y que requiera desinsectación o desratización.



LOUIS WILLY'S MAYS BALLESTE
Propietario

Pereira, 30 de septiembre de 2024.

Señores

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

Regional RISARALDA

Pereira

Contrato No. CO1.PCCNTR.6726590

DIEGO FERNANDO GALVAN MUÑOZ, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de representante legal de GEMGAL S.A.S, declaro bajo la gravedad de juramento que GEMGAL S.A.S tiene un acuerdo comercial con el restaurante "LAS DELICIAS DE NATHY 2" con NIT 700.334146-1, ubicado en la ciudad de Pereira en la dirección Cra. 4 Bis #24- 03, el cual cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

En constancia de lo anterior firmo este documento a los 30 días del mes de septiembre de 2024.



DIEGO FERNANDO GALVAN MUÑOZ

C.C. 91.354.503 de Piedecuesta

Representante Legal

NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com

Alcaldía de PEREIRA — invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ACTA N° YVG021-24

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

CIUDAD: PEREIRA — FECHA: 11a / 06 /24 — ACTA N°: YVG021-24

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Fábricas Sector Gastronómico [ ]
Planta de Alimentos [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DE PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Luis Willys Mays Ballester

*CÉDULA / NIT: 1003341146-1 — *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 6600170033411461

*NOMBRE COMERCIAL: Las Delicias de Nathy 2

*DIRECCIÓN: Cr 4 Bis 24-03 — MATRICULA MERCANTIL: 18199770

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Pereira

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [X] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Centro

TELÉFONOS: 3206184732 — FAX:

CORREO ELECTRONICO: luismays30@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Luis Willys Mays Ballester

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1357204

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Luis Willys Mays Ballester

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [X] NIT [ ] *Número de documento: 1357204

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 4 Bis 24-03

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Pereira

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7:30am a 3:00pm D-D — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 5

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2		0	Se evidencia que en el area de Proceso la ventana no tiene malla anti-insecto Art 7 # 4.1, 4.2 — C

Alcaldía de PEREIRA — invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ACTA N° YVG021-24

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

1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4	2	0	Se evidencia lavamanos de accionamiento manual en area de Proceso Art 6 # 6.3	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5	2,5	0	Se evidencia que los cauchos de la nevera no cumplen con una adecuada limpieza y desinfección Art 8	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	7	3,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7	3,5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	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.)	7	3,5	0	Se evidencia que el personal manipulador de alimentos no hace uso de tapabocas y gorro Art 14 # 5,6	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5	2,5	0		C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9				C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3,5	0		C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0		NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3,5	0		C

Alcaldía de PEREIRA | invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ACTA N° YV6021-24

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

5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0		C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	Se evidencia recipiente sin tapa en area de proceso que permite posible contaminación Art 33 #7	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9				C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3,5	0	Se evidencian cauchos de la nevera y bombas de termos que no cumplen con una adecuada limpieza y desinfección Art 26 #1	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0		C

27,5 — La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE — II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
85,5	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: 11 — 11

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

El propietario y manipuladores de alimentos son responsables de la inocuidad de los alimentos que expenden

sello 9338

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 11 del mes de Junio del año 2024 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:	Yuliana Gómez	NOMBRE:	Juan Manuel Arbeláez Duque
CÉDULA:	1020784134	CÉDULA:	1088009323
CARGO:	Contralista	CARGO:	Contralista
INSTITUCIÓN:	SSP y SS	INSTITUCIÓN:	SSP y SS
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Louis Mays	NOMBRE:	
CÉDULA:	1357204	CÉDULA:	
CARGO:	Propietario	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

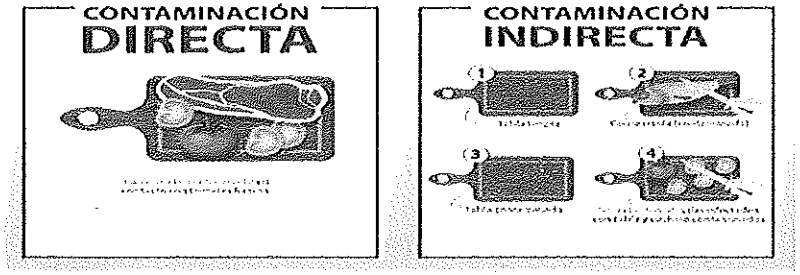
CONTROL DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS



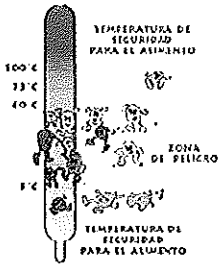
Maneje una rotación eficiente de los productos verificando fechas de vencimiento y demás datos del rotulo (fecha de vencimiento, lote y estado de conservación).
Si va a re envasar alimentos en recipientes recuerde identificarlos como mínimo con nombre y fecha de vencimiento.

PREVENCION DE LA CONTAMINACION CRUZADA

Separa los diferentes tipos de productos cárnicos en recipientes plásticos con tapa.
Lava y desinfecta las manos y utensilios después de procesar cada alimento

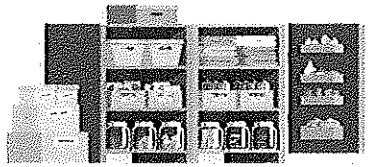


MANEJO DE TEMPERATURAS



Realiza revisión en el momento de la recepción de los productos cárnicos y lácteos y almacénalos del mismo modo evitando la perdida de la cadena de frio.
Refrigerados 4°C y congelados -18°C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Mantenga el orden de todos los productos alimenticios y materias primas siempre estibados en plataformas o superficies mínimo 15 cm con respecto al piso.



SANEAMIENTO BASICO

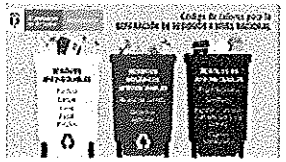
Suministro y calidad del agua potable:

El establecimiento debe de contar un tanque de abastecimiento de agua potable, con soporte de la limpieza y mantenimiento del mismo. Contar con procesos organolépticos, físicos químicos y microbiólogos, para garantizar la potabilidad del agua, especialmente la de la red pública.

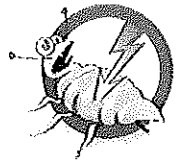
Residuos líquidos: El establecimiento debe de contar con un certificado de vertimientos de aguas residuales el cual es expedido por la autoridad competente de cada ciudad.

Los establecimientos que generen aceites de segundo uso deben de contar con una empresa certificada que le genere la recolección del mismo esta empresa debe de estar certificada y tener como disposición final de ese aceite para la elaboración de biocombustible.

Residuos sólidos: Todos los recipientes de residuos deben de estar construidos en material sanitario de fácil limpieza, debe de contar con bolsa y tapa. Además, deben de acogerse a la normatividad de separación en la fuente res 2184 del 2019 nuevo código de colores.



Control integrado de plagas: Evite la presencia de plagas causantes de contaminación y enfermedades. Realizando procesos adecuados de limpieza y desinfección, realizando disposición oportuna de los residuos y realizando un control integrado de las plagas, teniendo en cuenta la identificación de los focos, y actuar en los mismos mediante procesos preventivos.



Limpieza y desinfección: Mantenga su lugar de trabajo limpio y ordenado utilizando las sustancias y elementos permitidos. Teniendo en cuenta los puntos de difícil acceso como esquinas, bodes, debajo de los equipos y empaques de las neveras.



Limpieza: es el proceso en el cual se genera una acción mecánica para eliminar suciedad (visible)

Desinfección: es el método en el que se realiza la eliminación de bacterias, virus y microorganismos (no visible) ya sea por medios químicos o medios físicos.

Plan de saneamiento básico: medio documental el cual debe de contar con objetivos, alcances, procedimientos, registros que sirven como soporte por escrito sobre las actividades que realiza el establecimiento.

Programa de limpieza y desinfección: aparte de lo anteriormente mencionado este debe de contar con un (POES) proceso operativo estandarizado de cómo se realiza una actividad de limpieza y desinfección además de contar con los registros y dosificaciones de los elementos químicos que se usan para el proceso.

Programa manejo integrado de plagas: este programa documentado no se trata de una fumigación si no de un seguimiento y control que debe de realizar el establecimiento identificando focos de ingreso o posibles plagas y registrar los hallazgos.

Programa control de residuos sólidos y líquidos: este programa se debe de registrar el tipo de residuo que genera el establecimiento, el día y la empresa prestadora del servicio de recolección.

Programa calidad del agua para el consumo humano: este programa debe de contar con un análisis del agua en cuanto al color, olor, sabor apariencia y ph y cloro identificando la calidad del agua que se está utilizando como materia prima para diferentes los procesos.

Programa control de proveedores y materias primas: en este programa se debe definir los criterios de aceptación de todas las materias primas que ingresan al establecimiento y se debe de llevar un registro de las condiciones y aceptación o rechazo de las mismas.

Programa control de temperaturas: en este programa se debe de llevar un control sobre los productos que se someten a altas y bajas temperaturas garantizando la inocuidad de cada uno de ellos.





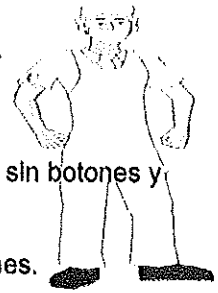
La reproducción de este documento sin firma y sello autorizado incurre en violación al artículo 289 del código penal *(falsedad en documento privado)*

HIGIENE PERSONAL Y UNIFORME:



Baño diario utilizando agua y jabón.

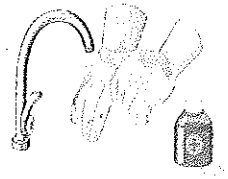
Porte del uniforme de trabajo.



Este debe de ser en colores claros, sin botones y sin bolsillos.

Debe de estar limpio, completo y en buenas condiciones.

LAVADO DE MANOS:



Realizar un adecuado lavado de manos antes de iniciar las labores, antes y después de haber ido al baño, después de haber manipulado objetos antihigiénicos (residuos, etc) tóxicos o peligrosos.
Después de estornudar.
Cada vez que cambie de proceso o actividad que probablemente contamine las manos.

ESTADO DE LAS UÑAS:



Cortas, limpias y sin esmalte.
No se permite las fragancias (Perfumes o cremas)

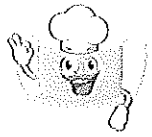
CALZADO:



Este debe de cumplir las siguientes especificaciones.
Cómodo, de material resistente, cerrado sin tacón e impermeable



SIN ACCESORIOS:
No hacer usos de accesorios personales como joyas (aretes, cadenas, pulseras, anillos y relojes)



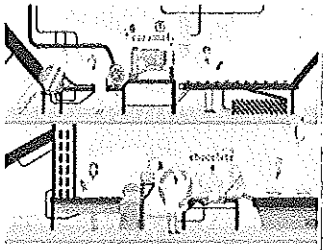
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN OBLIGATORIOS:



Tapabocas: debe de cubrir nariz y mentón.
Cofia, rejilla o gorro: debe de cubrir la totalidad del cabello.

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Debes tener en cuenta lo siguiente:



- **Localización y accesos**: el establecimiento debe de estar ubicado en un lugar alejado de focos insalubres causantes de contaminación.
- **Diseño y construcción:** estar construido con secuencia logística y en material liso, resistente y de fácil limpieza y desinfección.
- **Contar con abastecimiento de agua potable, gas y electricidad.**
- **Instalaciones sanitarias**: grifos de accionamiento no manual, dotación (jabón antibacterial, toallas de papel y papelera con tapa de accionamiento no manual con bolsa).
- **Iluminación y ventilación:** contar con la iluminación adecuada y la buena ventilación.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

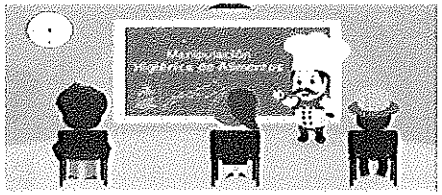
Todos los equipos y utensilios que son utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, transporte y comercialización deben de estar diseñados en materiales resistentes de fácil limpieza y desinfección. Estos no pueden presentar daños superficiales o aglomerados en madera que generen un riesgo para la inocuidad del alimento.



PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



- Contar con un reconocimiento médico aptitudinal.
- Capacitación y certificación en manipulación de alimentos. (estos deben de ser anualmente)
- Aplicar las buenas prácticas de manufactura basadas de las normas actuales. **BPM**



LISTA DE PARTICIPACION

NOMBRE	CEDULA	EMPRESA
Deraine Luyando	PPT 5.492.036	
Aleida Ortega	PPT 5.986.850	Delicias du
Louis Mays	PPT 1.357.204	
Wilmary Lopez	PPT 4.959.052	Las Naty 2.

CAPACITADOR

BPM RIVERALIMENTOS
NIT: 4515965-8
CONCEPTO SANITARIO CSSSD 00460 FAVORABLE
TELEFONOS: 3175279433 – 3215091188
E-MAIL: *bpmriveralimentos@gmail.com*

@bpmriveralimentos

www.bpmejeasesores.com

BPM RIVERALIMENTOS
Nit. 1002561516
315 300 1797 - 317 527 9437

FIRMA Y SELLO

La reproducción de este documento sin firma y sello autorizado incurre en violación al artículo 289 del código penal *(falsedad en documento privado)*

SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO

CRONOGRAMA

- ✓ Buenas Prácticas Higiénicas/Higiene de Alimentos: 2 horas.
  Fechas: 10.06.24
- ✓ Contaminación de los Alimentos/ETAs: 2 horas.
  Fechas: 10. 06. 24
- ✓ Conservación/ Control Temperaturas de Alimentos: 2 horas.
  Fechas: 04. 07. 24
- ✓ Almacenamiento/Distribución/Rotulado: 2 horas.
  Fechas: 12. 07. 24
- ✓ Plan de Saneamiento (LyD, Calidad del Agua, Control de Plagas, Control de Residuos Sólidos y Líquidos): 2 horas.
  Fechas: 12. 07. 24

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

NOS ENCONTRAMOS ASOCIADOS A ACTA

La reproducción de este documento sin firma y sello autorizado incurre en violación al artículo 289 del código penal *(falsedad en documento privado)*

DURACION

- 10 Horas (Anuales) Resolución 2674 de 2013 Capitulo III Articulo 12. **Establecimientos de Alimentos.**

CERTIFICACION

- Plan de Capacitación Continuada documentada con formación en BPM e Higiene de los Alimentos, con Actas de Asistencia.
- Certificado de Asistencia de charla de Manipulación de Alimentos y BPM

INTRODUCCION

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en lavida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los allmentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria. Sin embargo, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por quien quiera que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico.

- Esta cartilla tiene el propósito de llevar a cualquier persona que manipula alimentos, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano.
- Se espera que sea también una fuente de consulta permanente sobre los temas del manejo higiénico de los allmentos.
- La cartilla está estructurada en diferentes módulos que hacen relación al problema de las enfermedades, a la higiene personal, a la higiene dellugar de preparación y a las claves para aplicar las medidas que evitan la contaminación de los alimentos y está destinado en principio para atender las necesidades de los diferentes establecimientos o empresas de Alimentos.

Cumplir las Normas Sanitarias vigentes (Resolución 2674 de 2013, Capitulo III, Art. 11, 12 13) en procura de que los productos alimenticios y de consumo general sean seguros para el consumo humano, de acuerdo al cumplimiento en: Estado de Salud, Educación Sanitaria, Seguimiento y Control a las Practicas Higiénicas realizadas por los manipuladores de alimentos y las condiciones sanitarias que se tengan con los mismos, de acuerdo a la implementación de procesos de calidad y mejora continua, y del suministro de los recursos necesarios para dicha labor.

ALCANCE

El presente procedimiento aplica para los Manipuladores de Alimentos directos e indirectos, quienes procesan, fabrican, transforman, elaboran, envasas, almacenan, transportan, distribuyen y comercializan alimentos; Plantas de Proceso, CEDIS, Restaurantes y Expendios de Alimentos.

METODOLOGIA

Modalidad Presencial, con apoyo audio visual, Folleto de Presentación, Clases Expositivas y Teórico-prácticas, Talleres Grupales o Individuales.

EVIDENCIA DE PARTICIPACION

De acuerdo a lo aprendido responde las siguientes preguntas:

1. ¿Porque es importante cumplir con los requisitos higiénicos sanitarios como lavarse las manos, protegerse el cabello, no hacer uso de joyas, portar el uniforme limpio, no usar esmalte en las uñas y hacer buen uso del tapabocas?

Respuesta:

Se evita contaminación

2. ¿Cómo puedo prevenir la presencia de plagas en mi establecimiento?

Respuesta:

Tapando aberturas y limpieza.

3. ¿Cómo puedo prevenir la contaminación cruzada en los alimentos?

Respuesta:

Separar alimentos crudos de cocidos

4. ¿Qué información debo de verificar en rotulo o etiqueta de un producto alimenticio?

Respuesta:

Lote
Fecha de vencimiento

5. Mencione un ejemplo por cada tipo de contaminación:

Respuesta:

Física: Joyas

Química: Esmalte

Biológica: Plagas

6. ¿Cuáles son las formas efectivas para almacenar un producto alimenticio o materia prima?

Respuesta:

Rotular, controlar Fifo.

AUTORIZACIONES

uesvalle
Unidad Especial de Salud del Valle del Cauca
Nit: 805.018.833 - 8

320-12-09

Santiago de Cali, Diciembre 1 de 2020

Señor
CRISTIAN ANDRES BEDOYA
Representante Legal
BPM RIVERALIMENTOS
bpmriveralimentos@gmail.com

ASUNTO. Autorización a persona jurídica que desea realizar capacitación a manipuladores

De acuerdo a su solicitud de autorización para capacitadores de manipuladores de alimentos, me permito informarle que de acuerdo a la circular externa DAB4150-10264-19 del INVIMA y revisado los documentos enviados por usted se da Autorización a:

Razón Social	Bedoya Bedoya Cristian Andrés
NIT N°/ C.C	1002856151-6
Representante Legal	Cristian Andrés Bedoya Bedoya
Dirección	Manzana 13 Casa 45 – Pereira
Persona autorizada para dar las capacitaciones	Cristian Andrés Bedoya Bedoya
Identificación	CC. 1002856151

Para realizar las capacitaciones a los siguientes grupos de manipuladores:

a) Manipulador de Carnes y productos cárnicos comestibles
b) Manipulador de Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante.
c) Manipulador de Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas

DEPARTAMENTO DEL QUINDIO

Secretaría de Salud

RESOLUCIÓN NUMERO 038 DE 2023

POR MEDIO DE LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN PARA REALIZAR CURSOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y CURSOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS

La Secretaria de Salud del Municipio de Armenia, Quindío, en ejercicio de sus facultades Constitucionales y legales, en especial las conferidas en la Ley 715 de 2001, la Ley 9ª de 1979, el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio De Salud y Protección Social, la Resolución Municipal 669 de 2009 y,

RESUELVE

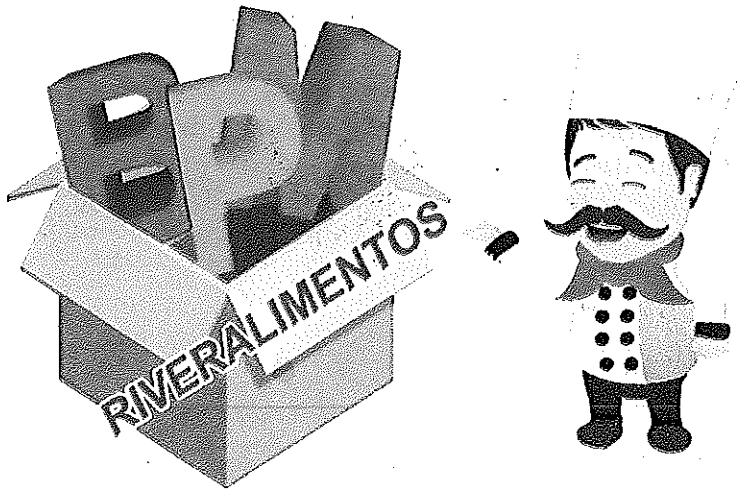
ARTÍCULO PRIMERO: Autorizar a la empresa BPM RIVERALIMENTOS identificada con el NIT 1002856151-6, representada legalmente por CRISTIÁN ANDRÉS BEDOYA BEDOYA, identificado con la cédula de ciudadanía número 1.002.856.151 de Pereira, para dictar capacitaciones de buenas prácticas de manufactura para manipuladores de alimentos, bajo los preceptos del artículo 15 de la Resolución 3009 de 2010, la Resolución 240 de 2013; el artículo 57 de la Resolución 242 de 2013, el artículo 74 de la Resolución 562 de 2016 y la Resolución 604 de 1993, a través de los siguientes capacitadores:

- Yadley Biviana Marín Cardona, identificada con la cédula de ciudadanía número 1.088.032.552, Profesional en Agroindustria y Tecnóloga en Agroindustria.
- Jackson Rivera, identificado con la cédula de ciudadanía número 4.515.065, Técnico Ambiental y Experto Universitario en Control de Calidad en Industrias Alimentarias, Auditor BPM - HACCP.
- Daniela Fernanda Obando Ramírez, identificada con la cédula de ciudadanía número 1.088.330.437, Tecnóloga de Alimentos y Especialista Tecnológica en Inocuidad e Higiene Alimentaria.
- Cristian Andrés Bedoya Bedoya, identificado con la cédula de ciudadanía número 1.002.856.151, Tecnólogo en Gestión y Producción Industrial y Especialista en Tecnología de los Alimentos, Auditor BPM-HACCP - FSSC.

La reproducción de este documento sin firma y sello autorizado incurre en violación al artículo 289 del código penal *(falsedad en documento privado)*

PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

RESOLUCION 2674-2013



CONTACTOS:

3175279433 - 3215091188

E-mail: bpmriveralimentos@gmail.com

www.bpmejeasesores.com

INSTALACIONES SANITARIAS: Los baños y áreas de lavado, deben de estar dotados con elementos y sustancias para el lavado de las manos, además de grifo no manual.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El trabajador debe de mantener una buena higiene personal, lavarse las manos la mayor cantidad de veces con agua y jabón antibacterial, usar ropa limpia y en color claro, no hacer uso de joyas, no usar esmalte, utilizar tapabocas y protección para el cabello, usar calzado adecuado y cómodo, contar con certificado medico y plan de formación en BPM e Higiene de Alimentos.

REQUISITOS HIGIENICOS: Revisa siempre la información de etiquetado en los alimentos empacados, rotula los productos re envasados, lleva registros de control de proveedores y de las temperaturas en frio y caliente.

ALMACENAMIENTO: Haz eficiente rotación de los productos mediante el método PEPS. Almacena los productos evitando la contaminación cruzada o química, mantén la cadena de frio y ubica los alimentos alejados del piso.

SANEAMIENTO: Mantén todo limpio, desinfectado y ordenado; los recipientes de residuos con bolsa y tapa, realiza actividades que prevengan la presencia de plagas; se debe de contar con suministro de agua potable. Documenta programas de saneamiento básico.

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
BPM RIVERALIMENTOS

NOMBRE: Aleida Ortega

IDENTIFICACIÓN: 5.986.850

Nº 17549

VALIDO HASTA: 12 07 25

DESCARGUE SU PLAN DE CAPACITACION BPM AQUI

Estamos Autorizados por la ETS Territorial mediante la Resolución 2087 de la UES Valle y la Resolución 038 de la Secretaria de Salud de Armenia

317 527 94 33 - 321 509 11 88

http//: www.bpmejeasesores.com @bpmriveralimentos

INSTALACIONES SANITARIAS: Los baños y áreas de lavado, deben de estar dotados con elementos y sustancias para el lavado de las manos, además de grifo no manual.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El trabajador debe de mantener una buena higiene personal, lavarse las manos la mayor cantidad de veces con agua y jabón antibacterial, usar ropa limpia y en color claro, no hacer uso de joyas, no usar esmalte, utilizar tapabocas y protección para el cabello, usar calzado adecuado y cómodo, contar con certificado medico y plan de formación en BPM e Higiene de Alimentos.

REQUISITOS HIGIENICOS: Revisa siempre la información de etiquetado en los alimentos empacados, rotula los productos re envasados, lleva registros de control de proveedores y de las temperaturas en frio y caliente.

ALMACENAMIENTO: Haz eficiente rotación de los productos mediante el método PEPS. Almacena los productos evitando la contaminación cruzada o química, mantén la cadena de frio y ubica los alimentos alejados del piso.

SANEAMIENTO: Mantén todo limpio, desinfectado y ordenado; los recipientes de residuos con bolsa y tapa, realiza actividades que prevengan la presencia de plagas; se debe de contar con suministro de agua potable. Documenta programas de saneamiento básico.

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
BPM RIVERALIMENTOS

NOMBRE: Louis Hays

IDENTIFICACIÓN: 1.357.204

Nº 17550

VALIDO HASTA: 12 07 25

DESCARGUE SU PLAN DE CAPACITACION BPM AQUI

Estamos Autorizados por la ETS Territorial mediante la Resolución 2087 de la UES Valle y la Resolución 038 de la Secretaria de Salud de Armenia

317 527 94 33 - 321 509 11 88

http//: www.bpmejeasesores.com @bpmriveralimentos

INSTALACIONES SANITARIAS: Los baños y áreas de lavado, deben de estar dotados con elementos y sustancias para el lavado de las manos, además de grifo no manual.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El trabajador debe de mantener una buena higiene personal, lavarse las manos la mayor cantidad de veces con agua y jabón antibacterial, usar ropa limpia y en color claro, no hacer uso de joyas, no usar esmalte, utilizar tapabocas y protección para el cabello, usar calzado adecuado y cómodo, contar con certificado medico y plan de formación en BPM e Higiene de Alimentos.

REQUISITOS HIGIENICOS: Revisa siempre la información de etiquetado en los alimentos empacados, rotula los productos re envasados, lleva registros de control de proveedores y de las temperaturas en frio y caliente.

ALMACENAMIENTO: Haz eficiente rotación de los productos mediante el método PEPS. Almacena los productos evitando la contaminación cruzada o química, mantén la cadena de frio y ubica los alimentos alejados del piso.

SANEAMIENTO: Mantén todo limpio, desinfectado y ordenado; los recipientes de residuos con bolsa y tapa, realiza actividades que prevengan la presencia de plagas; se debe de contar con suministro de agua potable. Documenta programas de saneamiento básico.

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
BPM RIVERALIMENTOS

NOMBRE: Denaire Zapata

IDENTIFICACIÓN: 5.492.036

Nº 17548

VALIDO HASTA: 12 07 25

DESCARGUE SU PLAN DE CAPACITACION BPM AQUI

Estamos Autorizados por la ETS Territorial mediante la Resolución 2087 de la UES Valle y la Resolución 038 de la Secretaria de Salud de Armenia

317 527 94 33 - 321 509 11 88

http//: www.bpmejeasesores.com @bpmriveralimentos

INSTALACIONES SANITARIAS: Los baños y áreas de lavado, deben de estar dotados con elementos y sustancias para el lavado de las manos, además de grifo no manual.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El trabajador debe de mantener una buena higiene personal, lavarse las manos la mayor cantidad de veces con agua y jabón antibacterial, usar ropa limpia y en color claro, no hacer uso de joyas, no usar esmalte, utilizar tapabocas y protección para el cabello, usar calzado adecuado y cómodo, contar con certificado medico y plan de formación en BPM e Higiene de Alimentos.

REQUISITOS HIGIENICOS: Revisa siempre la información de etiquetado en los alimentos empacados, rotula los productos re envasados, lleva registros de control de proveedores y de las temperaturas en frio y caliente.

ALMACENAMIENTO: Haz eficiente rotación de los productos mediante el método PEPS. Almacena los productos evitando la contaminación cruzada o química, mantén la cadena de frio y ubica los alimentos alejados del piso.

SANEAMIENTO: Mantén todo limpio, desinfectado y ordenado; los recipientes de residuos con bolsa y tapa, realiza actividades que prevengan la presencia de plagas; se debe de contar con suministro de agua potable. Documenta programas de saneamiento básico.

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
BPM RIVERALIMENTOS

NOMBRE: Wilmary Lopez

IDENTIFICACIÓN: 4.959.852

Nº 17551

VALIDO HASTA: 12 07 25

DESCARGUE SU PLAN DE CAPACITACION BPM AQUI

Estamos Autorizados por la ETS Territorial mediante la Resolución 2087 de la UES Valle y la Resolución 038 de la Secretaria de Salud de Armenia

317 527 94 33 - 321 509 11 88

http//: www.bpmejeasesores.com @bpmriveralimentos

TEMA	TIEMPO	FECHA
Buenas Practicas de Manufactura e Higiene de Alimentos	2 Horas	10.06.24
Contaminación de los Alimentos y ETAS	1 Horas	
Conservación - Temperaturas - Almacenamiento	2 Horas	04.07.24
Requisitos de Fabricación - Rotulado y Etiquetado	2 Horas	
Saneamiento Básico: LyD, Control de Plagas, Calidad del Agua Potable, Residuos Solidos y Líquidos.	2 Horas	12.07.24
HACCP - Puntos Críticos de Control	1 Horas	

A petición del interesado se deja constancia en educación y capacitación sanitaria con una intensidad de **10 horas** sobre asuntos específicos dando cumplimiento a:

- [x] RES. 2674 de 2013
- [ ] DEC.1500 de 2007
- [ ] RES. 604 de 1993
- [ ] DEC.1686 de 2012

OBJETIVO
Capacitar y fomentar en los principios de las Buenas Practicas de Manufactura y condiciones sanitarias a manipuladores de alimentos y bebidas, asegurando la inocuidad en los productos y que estos sean aptos para su consumo.

ALCANCE
Este certificado aplica para los manipuladores de alimentos y bebidas directos e indirectos, que los procesan, fabrican, elaboran, envasan, almacenan, distribuyen y transportan.

BPM RIVERALIMENTOS TE RECUERDA

UBICACIÓN Y ACCESOS: Los establecimientos de alimentos deben de estar ubicados lejos de lugares insalubres. Que evite el ingreso de plagas o contaminantes externos.

INSTALACIONES LOCATIVAS: Los pisos, paredes y techos no deben presentar daños físicos, desprendimiento de material de construcción o de pintura, no tener humedad. Unión pared-piso en acabado sumi cóncavo. Iluminarias e instalaciones eléctricas deben de estar en buen estado y debidamente protegidas.

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios deben de estar en buen estado, no presentar oxido o corrosión, no tener aglomerado en madera.

TEMA	TIEMPO	FECHA
Buenas Practicas de Manufactura e Higiene de Alimentos	2 Horas	10.06.24
Contaminación de los Alimentos y ETAS	1 Horas	
Conservación - Temperaturas - Almacenamiento	2 Horas	04.07.24
Requisitos de Fabricación - Rotulado y Etiquetado	2 Horas	
Saneamiento Básico: LyD, Control de Plagas, Calidad del Agua Potable, Residuos Solidos y Líquidos.	2 Horas	12.07.24
HACCP - Puntos Críticos de Control	1 Horas	

A petición del interesado se deja constancia en educación y capacitación sanitaria con una intensidad de **10 horas** sobre asuntos específicos dando cumplimiento a:

- [x] RES. 2674 de 2013
- [ ] DEC.1500 de 2007
- [ ] RES. 604 de 1993
- [ ] DEC.1686 de 2012

OBJETIVO
Capacitar y fomentar en los principios de las Buenas Practicas de Manufactura y condiciones sanitarias a manipuladores de alimentos y bebidas, asegurando la inocuidad en los productos y que estos sean aptos para su consumo.

ALCANCE
Este certificado aplica para los manipuladores de alimentos y bebidas directos e indirectos, que los procesan, fabrican, elaboran, envasan, almacenan, distribuyen y transportan.

BPM RIVERALIMENTOS TE RECUERDA

UBICACIÓN Y ACCESOS: Los establecimientos de alimentos deben de estar ubicados lejos de lugares insalubres. Que evite el ingreso de plagas o contaminantes externos.

INSTALACIONES LOCATIVAS: Los pisos, paredes y techos no deben presentar daños físicos, desprendimiento de material de construcción o de pintura, no tener humedad. Unión pared-piso en acabado sumi cóncavo. Iluminarias e instalaciones eléctricas deben de estar en buen estado y debidamente protegidas.

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios deben de estar en buen estado, no presentar oxido o corrosión, no tener aglomerado en madera.

TEMA	TIEMPO	FECHA
Buenas Practicas de Manufactura e Higiene de Alimentos	2 Horas	10.06.24
Contaminación de los Alimentos y ETAS	1 Horas	
Conservación - Temperaturas - Almacenamiento	2 Horas	04.07.24
Requisitos de Fabricación - Rotulado y Etiquetado	2 Horas	
Saneamiento Básico: LyD, Control de Plagas, Calidad del Agua Potable, Residuos Solidos y Líquidos.	2 Horas	12.07.24
HACCP - Puntos Críticos de Control	1 Horas	

A petición del interesado se deja constancia en educación y capacitación sanitaria con una intensidad de **10 horas** sobre asuntos específicos dando cumplimiento a:

- [x] RES. 2674 de 2013
- [ ] DEC.1500 de 2007
- [ ] RES. 604 de 1993
- [ ] DEC.1686 de 2012

OBJETIVO
Capacitar y fomentar en los principios de las Buenas Practicas de Manufactura y condiciones sanitarias a manipuladores de alimentos y bebidas, asegurando la inocuidad en los productos y que estos sean aptos para su consumo.

ALCANCE
Este certificado aplica para los manipuladores de alimentos y bebidas directos e indirectos, que los procesan, fabrican, elaboran, envasan, almacenan, distribuyen y transportan.

BPM RIVERALIMENTOS TE RECUERDA

UBICACIÓN Y ACCESOS: Los establecimientos de alimentos deben de estar ubicados lejos de lugares insalubres. Que evite el ingreso de plagas o contaminantes externos.

INSTALACIONES LOCATIVAS: Los pisos, paredes y techos no deben presentar daños físicos, desprendimiento de material de construcción o de pintura, no tener humedad. Unión pared-piso en acabado sumi cóncavo. Iluminarias e instalaciones eléctricas deben de estar en buen estado y debidamente protegidas.

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios deben de estar en buen estado, no presentar oxido o corrosión, no tener aglomerado en madera.

TEMA	TIEMPO	FECHA
Buenas Practicas de Manufactura e Higiene de Alimentos	2 Horas	10.06.24
Contaminación de los Alimentos y ETAS	1 Horas	
Conservación - Temperaturas - Almacenamiento	2 Horas	04.07.24
Requisitos de Fabricación - Rotulado y Etiquetado	2 Horas	
Saneamiento Básico: LyD, Control de Plagas, Calidad del Agua Potable, Residuos Solidos y Líquidos.	2 Horas	12.07.24
HACCP - Puntos Críticos de Control	1 Horas	

A petición del interesado se deja constancia en educación y capacitación sanitaria con una intensidad de **10 horas** sobre asuntos específicos dando cumplimiento a:

- [x] RES. 2674 de 2013
- [ ] DEC.1500 de 2007
- [ ] RES. 604 de 1993
- [ ] DEC.1686 de 2012

OBJETIVO
Capacitar y fomentar en los principios de las Buenas Practicas de Manufactura y condiciones sanitarias a manipuladores de alimentos y bebidas, asegurando la inocuidad en los productos y que estos sean aptos para su consumo.

ALCANCE
Este certificado aplica para los manipuladores de alimentos y bebidas directos e indirectos, que los procesan, fabrican, elaboran, envasan, almacenan, distribuyen y transportan.

BPM RIVERALIMENTOS TE RECUERDA

UBICACIÓN Y ACCESOS: Los establecimientos de alimentos deben de estar ubicados lejos de lugares insalubres. Que evite el ingreso de plagas o contaminantes externos.

INSTALACIONES LOCATIVAS: Los pisos, paredes y techos no deben presentar daños físicos, desprendimiento de material de construcción o de pintura, no tener humedad. Unión pared-piso en acabado sumi cóncavo. Iluminarias e instalaciones eléctricas deben de estar en buen estado y debidamente protegidas.

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios deben de estar en buen estado, no presentar oxido o corrosión, no tener aglomerado en madera.

MEDICINA GENERAL Y SALUD MENTAL
Dr. Wildert Alvear
Médico General
Universidad Autónoma de las Américas
Colegio Médico Colombiano – CMC Reg. 882S521

DR. WILDERT ALVEAR
MEDICINA GENERAL Y SALUD MENTAL

Datos del Paciente
Fecha: 18/07/2024

Nombre Completo: LOUIS WILLYS MAYS **Edad**: 40 AÑOS **R.H**: B+
Historia Clínica ID: PPT 1357204 **Entidad Prestadora de Salud:** - **ARL**: -
Teléfono: 3206184732 **Cargo:** ADMINISTRADOR
Empresa: LAS DELICIAS DE NATY 2
Tipo de Examen: Seguridad Alimentaria

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

PACIENTE EN CONSULTA MEDICA. CON EL PRESENTE CERTIFICADO MEDICO REALIZO CONSTANCIA QUE EL PACIENTE CON DATOS DESCRITOS EN EL DOCUMENTO, EL CUAL SE VALORA CON ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL. EL MOMENTO DE LA CONSULTA Y EXAMEN FISICO GENERAL / MENTAL NO PRESENTA ENFERMEDAD DE TIPO ORGANICA, SIGNOS O SINTOMAS DE PATOLOGIA ALGUNA RESPIRATORIA O SUMILARES, NO MEDICAMENTOS CON CONTRAINDICACION. SIN ALTERACIONES EN SU CONDICION FISICAS Y MENTAL. PACIENTE EN CONDICION FISICA ACADECUADA PARA PERTENECER A UNA COMUNIDAD DESARROLLAR SUS ACTIVIDADES DIARIAS. NO CUENTA CON LIMITACION FISICA O FUNCIONAL PARA EL DESEMPEÑO DE LAS MISMAS. MANOS SIN LESIONES.

SIGNOS VITALES: TA: 121/56 MMHG – FC: 66 RXM – FR: 25 RMM T: 36.5 SAT. 99%

CONCEPTO: APTO (A) Para realización de Actividades en el Área de Manipulación de Alimentos, Transporte, Seguridad Alimentaria y Nutricional. Sin evidencia de Enfermedad Osteomuscular.

Reporte de Paraclínicos: SI Coprológico: No Patológico – KOH: Negativo.

Documento Expedido de acuerdo a la Politica de Seguridad Alimentaria Conpes 113/2008. HC confidencial Res 2346/2007-1918/2009.

DOCUMENTO CON FIRMA DIGITAL.

DR. WILDERT ALVEAR
MEDICINA GENERAL Y SALUD MENTAL
Medico General
Universidad Autonoma de Americas
Reg Med. CMC. 8829521
Medico Consultor , Clinico , Asistencial

Contacto: +57 3147820227
Instagram: @mdwival
E-Mail: wildert.vasquez@uam.edu.co
Pereira – Risaralda – Col.
Medicina con Sentido Humano

MEDICINA GENERAL Y SALUD MENTAL
Dr. Wildert Alvear
Médico General
Universidad Autónoma de las Américas
Colegio Médico Colombiano – CMC Reg. 8825521

DR. WILDERT ALVEAR
MEDICINA GENERAL Y SALUD MENTAL

Datos del Paciente
Fecha: 18/07/2024

Nombre Completo: DENAIRE MAIBEL LUYANDO **Edad:** 34 AÑOS **R.H:** O-
Historia Clínica ID: PPT 5492036 **Entidad Prestadora de Salud:** COOSALUD **ARL:** -
Teléfono: 3126589724 **Cargo:** AUXILIAR DE COCINA
Empresa: LAS DELICIAS DE NATY 2
Tipo de Examen: Seguridad Alimentaria

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

PACIENTE EN CONSULTA MEDICA. CON EL PRESENTE CERTIFICADO MEDICO REALIZO CONSTANCIA QUE EL PACIENTE CON DATOS DESCRITOS EN EL DOCUMENTO, EL CUAL SE VALORA CON ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL. EL MOMENTO DE LA CONSULTA Y EXAMEN FISICO GENERAL / MENTAL NO PRESENTA ENFERMEDAD DE TIPO ORGANICA, SIGNOS O SINTOMAS DE PATOLOGIA ALGUNA RESPIRATORIA O SUMILARES, NO MEDICAMENTOS CON CONTRAINDICACION. SIN ALTERACIONES EN SU CONDICION FISICAS Y MENTAL. PACIENTE EN CONDICION FISICA ACADECUADA PARA PERTENECER A UNA COMUNIDAD DESARROLLAR SUS ACTIVIDADES DIARIAS. NO CUENTA CON LIMITACION FISICA O FUNCIONAL PARA EL DESEMPEÑO DE LAS MISMAS. MANOS SIN LESIONES.

SIGNOS VITALES: TA: 130/50 MMHG – FC: 65 RXM – FR: 22 RMM T: 36.2 SAT. 99%

CONCEPTO: APTO (A) Para realización de Actividades en el Área de Manipulación de Alimentos, Transporte, Seguridad Alimentaria y Nutricional. Sin evidencia de Enfermedad Osteomuscular.

Reporte de Paraclínicos: SI Coprológico: No Patológico – KOH: Negativo.

Documento Expedido de acuerdo a la Política de Seguridad Alimentaria Conpes 113/2008. HC confidencial Res 2346/2007-1918/2009.

DOCUMENTO CON FIRMA DIGITAL.

DR. WILDERT ALVEAR
MEDICINA GENERAL Y SALUD MENTAL
Medico General
Universidad Autonoma de Americas
Reg Med. CMC. 8829521
Medico Consultor , Clinico , Asistencial

Contacto: +57 3147830227
Instagram @mdwival
E- Mail: wildert.vasquez@uam.edu.co
Pereira – Risaralda – Col
Medicina con Sentido Humano

MEDICINA GENERAL Y SALUD MENTAL
Dr. Wildert Alvear
Médico General
Universidad Autónoma de las Américas
Colegio Médico Colombiano – CMC Reg. 882S521

DR. WILDERT ALVEAR
MEDICINA GENERAL Y SALUD MENTAL

Datos del Paciente
Fecha: 18/07/2024

Nombre Completo: ALEIDA MARIELISA ORTEGA **Edad:** 31 AÑOS **R.H:** B+
Historia Clínica ID: PPT 5486850 **Entidad Prestadora de Salud:** COOSALUD **ARL:** -
Teléfono: 3137671026 **Cargo:** AUXILIAR DE COCINA
Empresa: LAS DELICIAS DE NATY 2
Tipo de Examen: Seguridad Alimentaria

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

PACIENTE EN CONSULTA MEDICA. CON EL PRESENTE CERTIFICADO MEDICO REALIZO CONSTANCIA QUE EL PACIENTE CON DATOS DESCRITOS EN EL DOCUMENTO, EL CUAL SE VALORA CON ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL. EL MOMENTO DE LA CONSULTA Y EXAMEN FISICO GENERAL / MENTAL NO PRESENTA ENFERMEDAD DE TIPO ORGANICA, SIGNOS O SINTOMAS DE PATOLOGIA ALGUNA RESPIRATORIA O SUMILARES, NO MEDICAMENTOS CON CONTRAINDICACION. SIN ALTERACIONES EN SU CONDICION FISICAS Y MENTAL. PACIENTE EN CONDICION FISICA ACADECUADA PARA PERTENECER A UNA COMUNIDAD DESARROLLAR SUS ACTIVIDADES DIARIAS. NO CUENTA CON LIMITACION FISICA O FUNCIONAL PARA EL DESEMPEÑO DE LAS MISMAS. MANOS SIN LESIONES.

SIGNOS VITALES: TA: 120/51 MMHG – FC: 66 RXM – FR: 28 RMM T: 35.7 SAT. 99%

CONCEPTO: APTO (A) Para realización de Actividades en el Área de Manipulación de Alimentos, Transporte, Seguridad Alimentaria y Nutricional. Sin evidencia de Enfermedad Osteomuscular.

Reporte de Paraclínicos: SI Coprológico: No Patológico – KOH: Negativo.

Documento Expedido de acuerdo a la Política de Seguridad Alimentaria Conpes 113/2008. HC confidencial Res 2346/2007-1918/2009.

DOCUMENTO CON FIRMA DIGITAL.

DR. WILDERT ALVEAR
MEDICINA GENERAL Y SALUD MENTAL
Medico General
Universidad Autonoma de Americas
Reg Med. CMC. 8829521
Medico Consultor , Clinico , Asistencial

MEDICINA GENERAL Y SALUD MENTAL
Dr. Wildert Alvear
Médico General
Universidad Autónoma de las Américas
Colegio Médico Colombiano – CMC Reg. 882S521

DR. WILDERT ALVEAR
MEDICINA GENERAL Y SALUD MENTAL

Datos del Paciente
Fecha: 18/07/2024

Nombre Completo: WILMARY SARAI LOPEZ **Edad**: 24 AÑOS **R.H**: O+
Historia Clínica ID: PPT 4959852 **Entidad Prestadora de Salud:** NUEVA EPS **ARL**: -
Teléfono: 3025536719 **Cargo:** AUXILIAR DE COCINA
Empresa: LAS DELICIAS DE NATY 2
Tipo de Examen: Seguridad Alimentaria

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

PACIENTE EN CONSULTA MEDICA. CON EL PRESENTE CERTIFICADO MEDICO REALIZO CONSTANCIA QUE EL PACIENTE CON DATOS DESCRITOS EN EL DOCUMENTO, EL CUAL SE VALORA CON ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL. EL MOMENTO DE LA CONSULTA Y EXAMEN FISICO GENERAL / MENTAL NO PRESENTA ENFERMEDAD DE TIPO ORGANICA, SIGNOS O SINTOMAS DE PATOLOGIA ALGUNA RESPIRATORIA O SUMILARES, NO MEDICAMENTOS CON CONTRAINDICACION. SIN ALTERACIONES EN SU CONDICION FISICAS Y MENTAL. PACIENTE EN CONDICION FISICA ACADECUADA PARA PERTENECER A UNA COMUNIDAD DESARROLLAR SUS ACTIVIDADES DIARIAS. NO CUENTA CON LIMITACION FISICA O FUNCIONAL PARA EL DESEMPEÑO DE LAS MISMAS. MANOS SIN LESIONES.

SIGNOS VITALES: TA: 120/50 MMHG – FC: 65 RXM – FR: 25 RMM T: 35.5 SAT. 99%

CONCEPTO: APTO (A) Para realización de Actividades en el Área de Manipulación de Alimentos, Transporte, Seguridad Alimentaria y Nutricional. Sin evidencia de Enfermedad Osteomuscular.

Reporte de Paraclínicos: SI Coprológico: No Patológico – KOH: Negativo.

Documento Expedido de acuerdo a la Política de Seguridad Alimentaria Conpes 113/2008. HC confidencial Res 2346/2007-1918/2009.

DOCUMENTO CON FIRMA DIGITAL.

DR. WILDERT ALVEAR
MEDICINA GENERAL Y SALUD MENTAL
Medico General
Universidad Autonoma de Americas
Reg Med. CMC. 8829521
Medico Consultor , Clinico , Asistencial

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO	Código: PGSIG-92
		Fecha: 01/01/2022
		Versión: 00
		Pagina 1 de 1

OBJETIVO
Proporcionar conocimientos al personal para el continuo desarrollo en sus cargos actuales o prepararlos para otras funciones.

OBJETIVOS ESPECIFICOS
Mejorar los sistemas, métodos y procedimientos de trabajo.
Mejorar la comunicación y la motivación del personal de la empresa.
Disminuir las quejas de los clientes por mala atención o errores en la prestación del servicio
Incrementar la productividad y la rentabilidad por lo tanto de la competitividad.
Reducir los accidentes de trabajo y pedida de horas-hombre.

ALCANCE
Este programa aplica personal y contratista de GEMGAL S.A.S Inicia con la identificación de Necesidade de Capacitación, Entrenamiento o Formación y Finaliza con la ejecución de la misma

MARCO LEGAL
Constitución Nacional de Colombia, Señala la responsabilidad del Estado por la Educación y la capacitación de los ciudadanos para su desarrollo integral.
Ley 50 de 1990. Decreto 1127 de 1991. Por el cual se reglamentan los artículos 3o y 21 de la Ley 50 de 1990. Art. 4. El empleador elaborará los programas que deban realizarse para cumplir con lo previsto en el artículo 21 de la Ley 50 de 1990. **Art. 6.** La ejecución de los programas señalados en el presente Decreto se podrán realizar a través del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, las Cajas de compensación Familiar, centros culturales, de estudio y en general, de instituciones que presten el respectivo servicio
Ley 115 de 1994. Por la cual se expide la ley general de educación. Art. 36. Definición de Educación no Formal, Art. 37. Finalidad, Art. 38. Oferta de la Educación no Formal. Art. 41. Fomento de la Educación no Formal.Art. 42. Reglamentación.
Ley 789 de 2002. Por el que se crea el Sistema de la Protección Social. En el Capítulo VI se establece la naturaleza y característica de la relación de aprendizaje, reglamenta la autoformación en las empresas.
Decreto 249 de 2004. Por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA
Ley 749 de 2002, Modificada por la Ley 962 de 2005. Por la cual se organiza el servicio público de la educación superior en las modalidades de formación técnica profesional y tecnológica,
Ley 1064 de 2006 y su Decreto reglamentario 4904 de 2009. Por la cual se dictan normas para el apoyo y fortalecimiento de la educación para el trabajo y el desarrollo humano y se dictan otras disposiciones
Decreto 4904 de 2009. Por el cual se reglamenta la organización, oferta y funcionamiento de la prestación del servicio educativa para el trabajo y el desarrollo y se dictan otras disposiciones.

OBJETIVO DEL SGI	OBJETIVO DELPROCESO	INDICADOR	OBJETIVO DEL INDICADOR	FRECUENCIA DE MEDICION	FORMULA DEL INDICADOR	META	LTS	LTI
♦ Fortalecer las capacidades de nuestro talento humano, en relación al desarrollo de sus habilidades y competencias. ♦ Mejorar continuamente los programas de capacitación y formación de los trabajadores con el fin de desarrollar las habilidades, capacidades y conocimientos en temas relacionados a la prestación del servicio de Operador Logistico. ♦ Diseñar y ejecutar programas de intervención en HSE dirigido a los Riesgos y aspectos prioritarios Identificados de la organización.	Suministrar de manera oportuna y confiable personal competente, asegurando su formación y bienestar para garantizar el desarrollo seguro de sus actividades laborales.	COBERTURA	Garantizar la cobertura del Programa de Capacitación y entrenamimento en todo el personal de la Organización	Mensual	(# Empleados capacitados / Total de Empleados Programados) X 100	90%	100%	80%
		CUMPLIMIENTO	Garantizar el cumplimiento de las actividades del Programa	Mensual	(#Capacitaciones Ejecutadas / Total de Capacitaciones Programadas) X 100	90%	100%	80%
		EFICACIA DEL PROGRAMA	Reconocer el grado de comprensión por parte de los participantes a las capacitaciones, sobre los temas tratados.	Mensual	(# Evaluaciones eficaces ≥ 80% / Total de evaluaciones)X 100	90%	100%	80%

RECURSOS NECESARIOS	REGISTROS	RESPONSABILIDADES	
HUMANOS: Personal que desarrolle las actividades, apoyo ARL (Sensibilización), SENA. **Recursos Economicos** (establecidos en el cronograma general de actividades) **LOGISTICA:** Area de Capacitación / Sitios para entrenamientos / Equipos de computo / Conexión a internet	Certificado de Capacitación Certificado de Notas	**Gerente General:** - Establecer las Directrices de Prevención y Gestionar los Recursos necesarios para el Programa. - Participar de las actividades programas dentro del Plan. - Establecer y Asegurar la Implementación de Las Acciones Preventivas, Correctivas o de mejora a que hubiere lugar conforme con los resultados del programa	**Empleados:** - Participar activamente en las actividades desarrolladas en el presente Programa - Identificar necesidades de capacitación y/o entrenamiento requeridas para el total desarrollo de sus actividades
		Gerente General: - Identificar necesidades de capacitación y/o entrenamiento como resultado de Auditorias Internas, Evaluaciones de Desempeño, Evaluaciones de Clima Organizacion, Desempeño de Procesos, Quejas de los Clienes, entre otros. - Gestionar los recursos necesarios para el desarrollo del programa - Programar en conjunto con el Lider de SST las actividades del Programa. - Comunicar al personal programa la ejecución de la Actividad.	**Coordinador del Sistema** - Coordinar Ejecución de Actividades de Programa - Recibir y Recopilar información sobre los resultados del programa - Determinar la Conformidad y suficiencia de las acciones de intervención una vez estas hayan sido aplicadas. - Presentar informes a la Gerencia u otras partes interesadas cuando sea necesario. - Identificar necesidades de capacitación y/o entrenamiento que se requieran - Evaluar la gestión del Programa

No.	Tema	Objetivo de la capacitacion	Ficha tecnica de capacitacion	Metodo para evaluar la eficacia de la capacitacion	ENE		FEB		MAR		ABR		MAY		JUN		JUL		AGO		SEP		OCT		NOV		DIC		Lugar	No. Horas
					P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E		
1	Capacitación Estructura de la Norma OHSAS 18001, ISO 14001 y Guia RUC	Dar a conocer la estructura de las Normas OHSAS 18001, ISO 14001, y Guia RUC	1- Contenido: Fundamento de la organización , Enfoque Sistema de Gestion, Fundamentos paralelo de ISO 9001-ISO 14001- OHSSAS 18001 Y GUIA RUC- 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. Folletos. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 2 horas 6 - Perfil del capacitador : Ingeniero industral especialista en salud ocupacional 7 - Dirigido: personal Admistrativo	Evaluación Escrita	1	1																							Sala de Capacitación	8 horas
2	Reporte de Actos y Condiciones inseguras; Accidentes e incidentes; Autocuidado; Elementos de Protección Personal; Autocuidado y Autoprotección asociado a Orden y Aseo; Prevención de Alcoholismo y Drogadicción. (Operativo)	Generar en el trabajador cultura de autocuidado y el valor fundamental de realizar sus tareas seguras teniendo en cuenta los elementos de protección personal, el aseo y orden en su puesto de trabajo y concientización del no consumo de alcohol de sustancias psicoactivas.	1- Contenido: Reporte de acto y condiciones insegura, accidente e incidente, autocuidado,elementos de proteccion personal, autoproteccion asociado a orden y aseo, prevencion de alcoholismo y drogadicion 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam, Folletos. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 2 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional. 7 - Dirigido: Personal operativo	Evaluación Escrita			1	1																					Sala de Capacitación	2 horas
3	Funciones del COPASST	Dar a conocer las funciones del COPASST de acuerdo a la resolución 2013 de 1986	1- Contenido: Resolucion 2013 de 1989 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam, Folletos. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional. 7- Dirigido: Miembros del copasst	Evaluación Escrita			1	1																					Sala de Capacitación	1 horas
4	Funciones de los miembros del comité de convivencia laboral y marco legal aplicable	Dar a conocer las funciones del Comité de Convivencia y su marco legal	1- Contenido: Marco legal aplicable, difinicion del comite, Competencia del comite, Funciones del comite, Reuniones y recursos, Responsabilidades empleador 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam, Folletos. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional. 7- Dirigido: Miembros del comite de convivencia laboral	Evaluación Escrita			1	1																					Sala de Capacitación	1 horas
5	Prevención y control de incendios y manejo de extintores	Identificar los diferentes tipos de extintores y la manera correcta de su utilización frente a una emergencia	1- Contenido: Que es el fuego,orinen de las clases de fuego, partes de un extintor, tipos de extintor, mantenimiento de extintor, evacuacion 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional. 7- Dirigido: Al personal operativo	Evaluación Escrita			1	1																					Instalaciones del cliente	1 horas
6	Prevención y control de incendios y manejo de extintores (Brigada de emergencia)	Identificar los diferentes tipos de extintores y la manera correcta de su utilización frente a una emergencia	1- Contenido: Que es el fuego,orinen de las clases de fuego, partes de un extintor, tipos de extintor, mantenimiento de extintor, evacuacion 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional. 7- Dirigido: Al personal operativo	Evaluación Escrita			1	1																					Sala de Capacitación	1 horas

No.	Tema	Objetivo de la capacitacion	Ficha tecnica de capacitacion	Metodo para evaluar la eficacia de la capacitacion	ENE		FEB		MAR		ABR		MAY		JUN		JUL		AGO		SEP		OCT		NOV		DIC		Lugar	No. Horas
					P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E		
7	Capacitación de Higiene Postural (Administrativo)	Crear en los empleados la cultura de adoptar las posturas adecuadas frente a un equipo de computo durante la realización de sus actividades.	1- Contenido: Posturas adecuada, postura neutra a nivel de muñeca, postura neutra, uso de raton y monitor 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : Fisioterapeuta espelialista en SG-SST. 7- Dirigido: Al personal Admiatrativo	Evaluación Escrita			1	1																					Sala de Capacitación	1 horas
8	Capacitación de Higiene Postural (Operativo)	Crear en los empleados la cultura de adoptar las posturas adecuadas frente a un equipo de computo durante la realización de sus actividades.	1- Contenido: Posturas adecuada, postura neutra a nivel de muñeca, postura neutra uso de raton y monitor 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : Fisioterapeuta, espelialista en SG-SST. 7- Dirigido: Al personal operativo	Evaluación Escrita															1	1									Sala de Capacitación	2 horas
9	Prevención de Desastres (Analisis de riesgo)	Conocer los procesos de gestión del riesgo para el tratamiento de este.	1- Contenido: Riesgo y peligro, analisis de riesgo, identificacion de riesgo y controles, tratamiento del riesgo 2 - Metodo de la evalucaion : certificado (anlisis de preguntas) 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacion, voluntario de la defensa civil, instructor de emergencia cerrejon. 7- Dirigido: Al personal operativo	Certificado					1	1																			Sala de Capacitación	4 horas
10	Capacitación en Trabajo Seguro en Alturas, Permisos de trabajo y ATS, uso y manejo de EPP para trabajo en alturas. Instalar linea de vida vertil	Instruir y retroalimentar a los trabajadores en la aplicación de linea de vida vertical e inspecciones de equipos de protección contra caida.	1- Contenido: Instalar linea de vida vertical, realizar ascenso y decenso en escaleras portatil, verificar equicos de proteccion contra caida, realizar AST Y PTA 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Escalera, arnes, linea de vida vertical, arestador de caida y formatos 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 3 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional e instructor de trabajo seguro de altura. 7- Dirigido: Al personal operativo tecnicos de alarmas	Ejercicio practico					1	1																			Sala de Capacitación	3 horas
11	Investigación de incidentes y Accidentes	Fortalecer los conocimientos para realizar investigaciones de incidentes y accidentes de trabajo.	1- Contenido: Que es una investigacion de accidente, pasos para realizar una investigacion de accidente (Res: 1401), funciones de los investigadores 2 - Metodo de la evalucaion : Practica 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional e instructor de trabajo seguro de altura. 7- Dirigido: A los miembros del Copasst	Evaluación Escrita					1	1																			Sala de Capacitación	1 horas
12	Servicio al Cliente (operativo)	Fortalecer en el personal operativo la importancia de la atención al cliente en la prestación del servicio.	1- Contenido: Ques es el cliente, tecnicas en atencion, mandamiento de la atencion al cliente, tendencia de marketing 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : Psicologa, especialista en salud ocupacional. 7- Dirigido: Personal operativo	Evaluación Escrita							1	1																	Sala de Capacitación	1 horas
13	Capacitación en uso y manejo de EPP para trabajo en alturas (Personal operativo de trabajo en altura)	Instruir y retroalimentar a los trabajadores en la aplicación de linea de vida vertical e inspecciones de equipos de protección contra caida.	1- Contenido: Uso de adecuado de los elementos de protecion personal, aplicacion de liena de vida vertical, inspeccion de equipos de protecion contra caida. 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional e instructor de trabajo seguro de altura. 7- Dirigido: Tecnicos de alarmas	Evaluación Escrita									1	1															Sala de Capacitación	2 horas

No.	Tema	Objetivo de la capacitacion	Ficha tecnica de capacitacion	Metodo para evaluar la eficacia de la capacitacion	ENE		FEB		MAR		ABR		MAY		JUN		JUL		AGO		SEP		OCT		NOV		DIC		Lugar	No. Horas
					P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	
14	Capacitación en Actos y condiciones inseguras, accidentes e incidentes, reportes Actos y Condiciones Inseguras (Administrativo)	Generar en el trabajador cultura de autocuidado y el valor fundamental de realizar sus tareas seguras.	1- Contenido: Reporte de acto y condiciones insegura, accidente e incodente, autocuidado,elementos de proteccion personal, autoproteccion asociado a orden y aseo, prevencion de alcoholismo y drogadicion 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam, Folletos. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 2 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional. 7 - Dirigido: Personal admistrativo	Evaluación Escrita							1	1									1										Sala de Capacitación	2 horas
15	Capacitación en Autocuidado (Operativo)	Generar en el trabajador cultura de autocuidado y el valor fundamental de realizar sus tareas segura	1- Contenido: Reporte de acto y condiciones insegura, accidente e incodente, autocuidado,elementos de proteccion personal, autoproteccion asociado a orden y aseo, prevencion de alcoholismo y drogadicion 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam, Folletos. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 2 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional. 7 - Dirigido: Personal operativo	Evaluación Escrita			1	1											1										Sala de Capacitación	2 horas
16	Capacitación en Oden y Aseo (Operativo)	Generar en los trabajadores la cultura de mantener el lugar de trabajo basado en el orden y aseo.	1- Contenido: Autoproteccion asociado a orden y aseo. 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam, Folletos. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 2 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional. 7 - Dirigido: Personal operativo	Evaluación Escrita			1	1														1							Sala de Capacitación	2 horas
17	Capacitación en Oden y Aseo (Administrativo)	Generar en los trabajadores la cultura de mantener el lugar de trabajo basado en el orden y aseo.	1- Contenido: Autoproteccion asociado a orden y aseo, prevencion de alcoholismo y drogadicion 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam, Folletos. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 2 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional. 7 - Dirigido: Personal operativo	Evaluación Escrita			1	1														1							Sala de Capacitación	2 horas
18	Capacitación Riesgo Locativo (Administrativo)	Generar en el trabajador la habilidad de identificar en su puesto de trabajo las condiciones asociadas a la exposición de peligros relacionados al riesgo locativo.	1- Contenido: Acta y condiciones insegura y riesgo locativo 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam, Folletos. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 2 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional. 7 - Dirigido: Personal operativo	Evaluación Escrita							1	1										1							Sala de Capacitación	2 horas
19	Capacitacion EPP (Operativo)	Dar a conocer la manera adecuada de utilizar los elementos de protección personal que deben usar en el desarrollo de sus actividades	1- Contenido: Autocuidado en los elementos de proteccion personal, 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam, Folletos. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 2 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional. 7 - Dirigido: Personal operativo	Evaluación Escrita			1	1																					Sala de Capacitación	2 horas
20	Capacitacion de Riesgo Publico y Manejo Defensivo (Operativo)	Generar conciencia pensante y actuante frente las amenazas interna y externa y entregar las directrices de autocuidado al personal que dentro su la labor, deben conducir carros o motocicletas, con el fin de prevenir y controlar los riesgos de accidentes de tránsito.	1- Contenido: Seguridad vial, normas de transito , manejo defensivo, riesgo publico, amenazas internas e externas. 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 2 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional. evaluador por competencia 7- Dirigido: Al personal operativo	Evaluación Escrita							1	1										1							Sala de Capacitación	2 horas

No.	Tema	Objetivo de la capacitacion	Ficha tecnica de capacitacion	Metodo para evaluar la eficacia de la capacitacion	ENE		FEB		MAR		ABR		MAY		JUN		JUL		AGO		SEP		OCT		NOV		DIC		Lugar	No. Horas
					P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	
21	Higiene y Manipulación de Alimentos (Personal Operativo)	1 - Identificar la clasificación de los alimentos en energéticos, reguladores,constructores. 2 - Manejar la terminología en la manipulación de los alimentos. Reconocer los tipos de contaminación (física, química y biológica) y contaminación cruzada. 3 - Verificar la compra de los alimentos en cuanto a los parámetros de calidad. 4 - Determinar los factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos. 5 - Conocer los riesgos de contaminación por el uso de objetos y accesorios personales en el área de proceso. 6 - Reconocer la importancia de la limpieza y desinfección en todas las áreas de proceso. 7 - Determinar la indumentaria e higiene personal requerida según los procedimientos y legislación vigente. 8 - Identificar los síntomas de enfermedades que pueden ocasionar riesgos en la inocuidad de los alimentos. 9 - Diferenciar los puntos críticos de control (pcc) en el área de proceso de los alimentos. 10 - Manejar el método de lavado y desinfección de manos en el sitio de manipulación de los alimentos.	**Contenido:** 1 - Clasificación y contaminación de alimentos. 2 - Enfermedades transmitidas por los alimentos ETA y conservación de alimentos. 3 - Buenas prácticas en la higiene de alimentos. 4 - Principios y control en la manipulación de alimentos, recepción, almacenamiento y transporte sistema HACCP. **Metodo de Evaluación:** Virtual SENA. **Metodologia:** Curso Virtual Impartido por el SENA (Recurso Utilizar) Equipo de computo, conecxión a internet. **Soporte Capacitación:** Asistencia Capacitación **Duración:** 40 Horas **Perfil Capacitador:** Capacitadores asigandos por el SENA para el desarrollo del curso. **Dirigido:** Personal Operativo	Evaluación Virtual - SENA																				1	1	1	1	1	1	Sala de Capacitación / Equipos de Computo / Conecxión a Internet	40 Horas
22	Capacitación en Autocuidado y Autoprotección asociado a Orden y Aseo (Operativo)	Generar en los trabajadores la cultura de mantener el lugar de trabajo basado en el orden y aseo y ser cuidadosos en la realización de sus actividades.	1- Contenido: Autoproteccion asociado a orden y aseo. 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 2 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional. 7 - Dirigido: Personal operativo	Evaluación Escrita			1	1															1						Sala de Capacitación	2 horas
23	Capacitación 5's- (Administrativo)	Dar a conocer las herramientas basicas de mejora de la calidad de vida, con el fin de aumentar la productividad, mejorar el lugar de trabajo y reducir tiempos muertos.	1- Contenido: aplicacion de la 5 s en su puesto 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 2 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional. 7 - Dirigido:Admistrativo	Evaluación Escrita																						1			Sala de Capacitación	2 horas
24	Capacitación Prevención acerca del uso de sustacias psicoactivas (Operativo)	Promover la prevención del consumo de sustancias psicoactiva, y las consecuencia, daño que causan a la salud	1- Contenido: Prevencion de alcoholismo y drogadicion 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. folleto 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional. evaluador por competencia en control de acceso y proteccion de personas. 7- Dirigido: Al personal operativo	Evaluación Escrita																			1						Sala de Capacitación	2 horas
25	Capacitación relaciones interpersonales y Manejo de Conflictos (Administrativo)	Generar en los trabajadores la cultura de generar un ambiente de trabajo basado en las buenas relaciones interpersonales y manejo de conflictos.	1- Contenido: Manejo de conflicto, comunicacion asertiva 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. folleto 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : Psicologa, especialista en salud cupacional, 7- Dirigido: A los integrantes del cocola y copasst	Evaluación Escrita										1	1													Sala de Capacitación	2 horas

No.	Tema	Objetivo de la capacitacion	Ficha tecnica de capacitacion	Metodo para evaluar la eficacia de la capacitacion	ENE		FEB		MAR		ABR		MAY		JUN		JUL		AGO		SEP		OCT		NOV		DIC		Lugar	No. Horas
					P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	
26	Capacitación Estilos de Vida Saludables (Administrativo)	Dar a conocer a los trabajadores los habitos que deben tener para llevar una vida saludable.	1- Contenido: Habitos de vida saludable, ejercicio 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. folleto 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : Psicologa, especialista en salud cupacional, 7- Dirigido: A los integrantes del cocola y copasst	Evaluación Escrita																	1										Sala de Capacitación	2 horas
27	Capacitación Ahorro y Uso eficiente de agua (Administrativo)	Concientizar a los empleados de la importancia del recurso en la realización de actividades y la manera hacer ahorro de este.	1- Contenido: Programa de ahorro y uso eficiente de agua 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. folleto 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional y tecnico especialista en la identificacion de impactos ambiental. 7- Dirigido: Al personal admistrativo.	Evaluación Escrita															1	1									Sala de Capacitación	2 horas
28	Capacitación Ahorro y Uso eficiente de Energía (Administrativo)	Concientizar a los empleados de la importancia del recurso en la realización de actividades y la manera hacer ahorro de este.	1- Contenido: Programa de ahorro y uso eficente de energia. 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita. 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. folleto 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional y tecnico especialiste en la identificacion de impacto ambiental. 7- Dirigido: Al personal admistrativo.	Evaluación Escrita															1	1									Sala de Capacitación	2 horas
29	Capacitación a la brigada de primeros auxilios y contraincendio, evacuacion y rescate (Brigada de emergencia)	Dar a conocer las pautas que se deben tener en cuenta al prestar los primeros auxilios y al momento de trasladar un herido.	1- Contenido: Primeros auxilios, inmovilizacion cervical, evaluacion primaria, rescate y contraimcendio 2 - Metodo de la evalucaion : ejercicio practico APH 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 2 horas 6 - Perfil del capacitador : Tecnologo en salud ocupacional, voluntario de la defensa civil. curso avanzado en primeros auxilios. 7- Dirigido: Al personal de la brigada.	Ejercicio practico												1	1											Sala de Capacitación	2 horas
30	Capacitación de trabajo en equipo (Admistrativo)	Fomentar en persoanl admistrativo la capacidad e importancia de trabajar en equipo para un determinado fin.	1- Contenido: Trabajo en equipo 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 2 horas 6 - Perfil del capacitador : Ingeniera industrial 7- Dirigido: Al personal admistrativo	Evaluación Escrita							1	1																	Sala de Capacitación	2 horas
31	Capacitación Riesgo Eléctrico (Administrativo)	Generar en el trabajador la habilidad de identificar en su puesto de trabajo las condiciones asociadas a la exposición de peligros relacionados al riesgo eléctrico.	1- Contenido: Concepto de riesgo electrico, identificacion de riesgo electrico en su puesto de trabajo, aplicacion de controles en riesgo electrico 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. Folleto 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : ingeniera industrial y tecnologo en salud ocupacional 7- Dirigido: Al personal admistrativo	Evaluación Escrita						1	1																	Sala de Capacitación	2 horas
32	Capacitación Riesgo Biológico	Generar en el trabajador la habilidad de identificar en su puesto de trabajo las condiciones asociadas a la exposición de peligros relacionados al riesgo biológico.	1- Contenido: Concepto de riesgo biologico, identificacion de riesgo biologico en su puesto de trabajo, aplicacion de controles en riesgo biologico 2 - Metodo de la evalucaion : Escrita 3 - Metodologia (Recurso utilizar): Presentación Pawer point, Video Beam. Folleto 4 - Soporte de capacitacion: Asistencia de capacitacion 5 - Duracion: 1 horas 6 - Perfil del capacitador : ingeniera industrial y tecnologo en salud ocupacional 7- Dirigido: Al personal admistrativo	Evaluación Escrita						1	1																	Sala de Capacitación	2 horas

Nombre DIEGO FERNANDO GALVAN MUÑOZ

Cargo GERENTE GENERAL

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

DIEGO FERNANDO GALVÁN MUÑOZ

Con Cédula de Ciudadanía No. 91354503

Cursó y aprobó la acción de Formación

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Sincelejo. a los veinticuatro (24) dias del mes de marzo de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por



MARCO EUGENIO GOMEZ ORDOSGOITIA
DIRECTOR REGIONAL
CENTRO DE LA INNOVACION, LA TECNOLOGIA Y LOS SERVICIOS
REGIONAL SUCRE

88750668 - 24/03/2023
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9542002707445CC91354503C.

Pereira, 01 de octubre de 2024

INFORME DE EJECUCIÓN No. 1

1. IDENTIFICACION DEL CONTRATO

CONTRATO:	**CO1.PCCNTR.6726590**
CONTRATANTE:	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA**
CONTRATISTA:	**GEMGAL S.A.S**
NIT:	901517484-1
OBJETO:	**PRESTAR SERVICIOS LOGÍSTICOS, TÉCNICOS, OPERATIVOS Y ACOMPAÑAMIENTO, PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE MANERA PRESENCIAL EN EVENTOS DE RENDICIÓN DE CUENTAS Y FOMENTO DE ECONOMÍA CAMPESINA Y POPULAR SENA REGIONAL RISARALDA**
VALOR:	**VEINTE Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL PESOS ($ 29.889.000) M/CTE**
PLAZO:	CINCUENTA Y TRES (53) DIAS
FECHA DE INICIO:	09 DE SEPTIEMBRE DE 2024
FECHA DE TERMINACIÓN	31 DE OCTUBRE DE 2024

2. INTRODUCCION

El presente informe va encaminado a presentar el cumplimiento del objeto y las obligaciones por parte de GEMGAL S.A.S respecto del contrato de prestación de servicios **CO1.PCCNTR.6726590** durante el periodo comprendido entre el 09 al 30 de septiembre de 2024.

3. ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL CONTRATO

El suministro de bienes y servicios objeto de esta contratación se describen a continuación:

3.1. EVENTO FERIAS DE EMPRENDIMIENTO (20 DE SEPTIEMBRE DE 2024):

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
STAND TIPO MESA PLEGABLE	MEDIDAS (CM): 72 ANCHO, 180 LARGO, 73 ALTO MATERIAL: POLIPROPILENO (PLÁSTICO) Y PATAS METÁLICAS color oscuro	UND	28

Se realiza la entrega de las 28 Stand tipo mesa plegable. (Anexo 1 - Acta de entrega No. 1)









NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
AVISOS	EN PAPEL PROPALCOTE 300 GR, TAMAÑO DE C/U 31 CM X 23 CM, CON LA IMPRESIÓN A TODO COLOR DE LOGOS INSTITUCIONALES, LOGO DE LA EMPRESA Y NOMBRE DE LA EMPRESA	UND	72.71

Se realiza la entrega de los 72.71 avisos. (Anexo 1 - Acta de entrega No. 1)





NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com







NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
REFRIGERIOS TIPO 2	JUGO EN CAJA 200 ML, PRODUCTO PANADERÍA/PASTELERÍA PESO MINIMO 200 GR Y SERVILLETA.	UND	165

Se realiza la entrega de los 165 refrigerios Tipo 2. (Anexo 1 - Acta de entrega No. 1)





ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
REFRIGERIOS TIPO 3	ENSALADA DE FRUTAS, TAMAÑO 300 ml, SE ENTREGA EMPACADA CON SERVILLLETA Y CUCHARA	UND	130

Se realiza la entrega de los 130 refrigerios Tipo 3. (Anexo 1 - Acta de entrega No. 1)





NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
PASABOCAS	TRES OPCIONES SURTIDAS, BOCADOS INDIVIDUALES, PESO MÍNIMO 100 GR, SERVICIO EN MESA A DISPOSICIÓN DE INVITADOS	UND	210

Se realiza la entrega de los 210 pasabocas. (Anexo 1 - Acta de entrega No. 1)







ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
COCTEL	COCTEL SIN LICOR DE 230 ML, SERVICIO EN MESA A DISPOSICIÓN DE INVITADOS	UND	500

NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com

Se realiza la entrega de los 500 cocteles. (Anexo 1 - Acta de entrega No. 1)



ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ALMUERZOS	CALDO, CREMA O SOPA 250 ML, PROTEÍNA 250 GR, 2 GUARNICIONES, ARROZ 150 GRAMOS Y PAPA/PLÁTANO 100 GRAMOS, VERDURAS 100 GRAMOS, BEBIDA FRÍA 300 M, SERVIDOS EN EMPAQUE DESECHABLE CON CUBIERTOS.	UND	110

Se realiza la entrega de los 110 almuerzos. (Anexo 1 - Acta de entrega No. 1)





NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com







ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ALQUILER SILLAS	SILLAS BLANCAS TIPO RIMAX, CON ESPALDAR, SIN BRAZOS	UND	65

Se realiza la entrega de las 65 sillas. (Anexo 1 - Acta de entrega No. 1)



NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
EXPOSITOR	CONTRATAR EXPERTO CHARLA SOBRE TEMAS DE LIDERAZGO, EMPRENDIMIENTO, SUPERACIÓN Y MOTIVACIÓN	GLOBAL	1





NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com



3.2. EVENTO RENDICIÓN DE CUENTAS DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN Y DEL DESPACHO DEL SENA RISARALDA (27 DE SEPTIEMBRE DE 2024):

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
REFRIGERIOS TIPO 2	JUGO EN CAJA 200 ML, PRODUCTO PANADERÍA/PASTELERÍA PESO MINIMO 200 GR Y SERVILLETA.	UND	95

Se realiza la entrega de los 95 refrigerios tipo 2. (Anexo 2 - Acta de entrega No. 2)



4. OBLIGACIONES

4.1. GENERALES

- Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parametros establecidos en el SENA.

  Se ejecuta el contrato en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parametros establecidos en el SENA.

- Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condicones economicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su oferta y la invitación pública los cuales hacen parte vinculante del contrato.

  Se ejecutó el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condicones economicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con nuestra oferta y la invitación pública los cuales hacen parte vinculante del contrato

- Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.

  No se presentaron circunstacias que pudieran incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.

- Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.

  No se presentó causales de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.

- Garantizar que el personal de su responsabilidad necesario para la prestación del servicio NO se encuentra incurso en inhabilidad alguna por Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. (Cuando aplique)

Se garantiza que el personal bajo nuestra responsabilidad necesario para la prestación del servicio NO se encuentra incurso en inhabilidad alguna por Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años.

- Ejecutar el suministro y/o servicio de acuerdo a las normas técnicas y de calidad que se exigen para el mismo.

  Se ejecutó el suministro y/o servicio de acuerdo a las normas técnicas y de calidad que se exigen para el mismo.

- Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y de aportes parafiscales, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar ese paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. En caso tal que NO se encuentre obligado a cancelar aportes parafiscales correspondiente a SENA e I.C.B.F. y excepcionalmente al Sistema de Seguridad Social, Salud, en el caso de personas naturales empleadoras, DEBERÁ INDICAR DICHA CIRCUNSTANCIA.

  Se adjunta certificado de paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y de aportes parafiscales (Anexo 3).

- Cumplir con las normas contempladas en el Decreto 1072 de 2015 del Ministerio de Trabajo, Resolución 0312 de 2019, Resolución 777 de 2021 y demás que sean pertinentes. Para el cumplimiento de requisitos mínimos en SST, la ARL a la que este afiliado el contratista, deberá certificar el cumplimiento de los estándares mínimos

  Se adjunta certificado de cumplimiento de los estándares mínimos por la ARL (Anexo 4).

- Constituir oportunamente las garantías solicitadas dentro del proceso de contratación y aportar el recibo de pago de las mismas cuando corresponda. Así mismo, corregir las garantías cuando presenten errores e inconsistencias que impidan su aprobación o cuando el contrato haya sufrido modificaciones.

  Se constituyeron oportunamente las garantías solicitadas dentro del proceso de contratación y se aportó el recibo de pago de las mismas. No se requirió corregir las garantías por errores e inconsistencias que impidieran su aprobación.

- Restituir oportunamente a la entidad los bienes que se hayan afectado y/o dañado producto de la prestación del servicio o de la ejecución del contrato.

  No se presentaron bienes dañados producto de la prestación del servicio o de la ejecución del contrato.

4.2. ESPECIFICAS

- Cumplir con las especificaciones técnicas y los precios correspondientes a lo diligenciado u ofertado por el contratista en su oferta, las cuales deben obedecer a bienes y/o servicios de calidad.

  Se cumplió con las especificaciones técnicas y los precios correspondientes a lo diligenciado u ofertado por el contratista en su oferta, las cuales deben obedecer a bienes y/o servicios de calidad.

- Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el Supervisor del contrato designado por el SENA.

  Se acató las instrucciones que durante el desarrollo del contrato impartió el Supervisor del contrato designado por el SENA.

- Garantizar y conservar las especificaciones técnicas ofrecidas en cuanto a calidad y especificaciones pactadas, referidas en el proceso.

  Se garantizó y conservó las especificaciones técnicas ofrecidas en cuanto a calidad y especificaciones pactadas, referidas en el proceso.

- Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del contratista con el SENA.

  Se cumlió con el objeto del contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo nuestra propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno de GEMGAL S.A.S con el SENA.

- Establecer los procedimientos que le permitan cumplir con las actividades operativas y demás condiciones señaladas en el estudio previo, para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

  Se establecieron los procedimientos que nos permitieron cumplir con las actividades operativas y demás condiciones señaladas en el estudio previo, para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

- Conservar durante la ejecución del contrato los precios unitarios fijos de los elementos ofrecidos y adjudicados sin fórmula de reajuste.

  Se conservaron durante la ejecución del contrato los precios unitarios fijos de los elementos ofrecidos y adjudicados sin fórmula de reajuste.

- Informar oportunamente y por escrito al supervisor del contrato de cualquier situación que pueda afectar la correcta ejecución del mismo.

  No se presentó ninguna situación que pudiera afectar la correcta ejecución del contrato.

4.3. DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

- Dar cumplimiento a las obligaciones del Sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales) así como al SG-SST y demás normas aplicables y presentar la relación del personal que prestara los servicios en el evento y los documentos respectivos de los trabajadores donde se acrediten todos los anteriores (planilla de pago de seguridad social del trabajador y Certificados de Salud, Pensión y ARL)

  Se dio cumplimiento a las obligaciones del Sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales) así como al SG-SST y demás normas aplicables.

  Relación de personal que prestó los servicios en el evento:

No.	NOMBRE	DOCUMENTO
1	DIEGO FERNANDO GALVAN MUÑOZ	91354503

Se adjunta planilla de pago y certificados de afiliación a salud, pensión y ARL (Anexo 5).

- Dotar al personal encargado de dar cumplimiento al objeto contractual con los elementos de protección personal que sean necesarios, los cuales deben cumplir con las especificaciones técnicas exigidas por la legislación colombiana vigente. De acuerdo con la actividad que se realizará En cumplimiento con el artículo 2.2.4.6.24, punto 5 del Decreto 1072 de 2015. Contractual. (Esta dotación debe hacerse cada que el trabajador lo requiera y los EPP entregados deben ser de acuerdo con la actividad a desarrollar). Cuando aplique

  Se dotó al personal encargado de dar cumplimiento al objeto contractual con los elementos de protección personal que fueron necesarios, los cuales deben cumplieron con las especificaciones técnicas exigidas por la legislación colombiana vigente.

- Asegurar que la prestación de los servicios se realizará bajo estricto cumplimiento de todas las normas técnicas y de bioseguridad vigentes exigidas para este proceso en beneficio y protección de los beneficiarios, del prestador del servicio y demás personal externo.

  Se aseguró que la prestación del servicio de realizara bajo estricto cumplimiento de todas las normas técnicas y de bioseguridad vigentes exigidas para este proceso en beneficio y protección de los beneficiarios, del prestador del servicio y demás personal externo.

- El proponente responsable de prestar el servicio debe entregar el plan de emergencias, protocolos vigentes y/o procedimientos que se encuentran establecidos para atención de incidentes, accidentes y/o emergencias que se puedan presentar en cualquiera de los eventos que se realizaran. (Aplica para todos los eventos)

  Los eventos se realizaron el las instalaciones del SENA regional Risaralda, por lo que se aplicó el plan de emergencias, protocolos vigentes y/o procedimientos que se encuentran establecidos para atención de incidentes, accidentes y/o emergencias del SENA regional Risaralda.

- Cumplir con todas las normas de higiene y bioseguridad respecto de compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos. Acatar las

características técnicas de operación, higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, conforme a las disposiciones legales.

Se cumplieron todas las normas de higiene y bioseguridad respecto de compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos. Se acataron las características técnicas de operación, higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, conforme a las disposiciones legales.

- Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Deberá ser presentado al SENA 5 dias antes de la realización del evento.

  Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el contratista cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

  Se adjunta plan de saneamiento (Anexo 6).

- El contratista deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

  Se adjunta declaración juarada (Anexo 7).

- Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso, carnet de manipulación de alimentos (vigente), certificado de buenas prácticas de manufactura, concepto medico de aptitud, exámenes de laboratorio y capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica del personal que manipule, distribuya y transporte los alimentos.

No.	NOMBRE	DOCUMENTO
1	DIEGO FERNANDO GALVAN MUÑOZ	91354503

Se adjunta certificado de curso de buenas prácticas de manufactura, carnet de manipulación de alimentos (vigente), concepto medico de aptitud, exámenes de laboratorio y capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura – BPM (Anexo 8).

- El contratista deberá aportar el certificado de manipulación de alimentos, de aptitud médica, de capacitación en buenas prácticas y carne del personal (vigente) que manipule, distribuya y transporte.

No.	NOMBRE	DOCUMENTO
1	DIEGO FERNANDO GALVAN MUÑOZ	91354503

Se adjunta el certificado de manipulación de alimentos, de aptitud médica, de capacitación en buenas prácticas y carne del personal (vigente) que manipule, distribuya y transporte (Anexo 8).

- Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido

  Nota: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.

  Se adjunta plan y certificado de capacitación (Anexo 9).

- A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.

  Se cumplió con la Resolución 810 de 2021.

- El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos seguridad y salud en el trabajo, para ello se programara y realizara una visita a las instalaciones físicas donde se prepararán los alimentos y se revisara el vehículo utilizado para el trasporte de estos, con el fin de verificar por medio del supervisor del contrato las condiciones ofertadas.

  Se cumplió con los lineamientos de seguridad y salud en el trabajo.

- Previo al descargue de los alimentos el SENA verificará por medio del supervisor del contrato, lo siguiente:

– Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005.
– Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.
– Que el vehiculo cuente co n elementos básicos de atención de emergencias, linterna, botiquín de primeros auxilios y extintor.









NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com

4.4. AMBIENTALES

- Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento.

  Se dispuso de un punto de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento.



- Para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor y que en la medida de lo posible sean biodegradables.

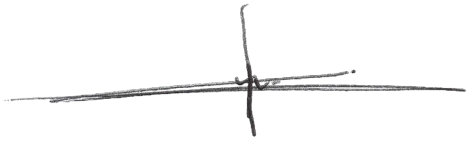
  Se dispuso de empaques biodegradables.

- Los plasticos de un solo uso requeridos para la ejecución del evento deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillo, vasos plasticos, platos plasticos, poliestireno y globos decorativos.

  Se utilizaron materiables biodegradables y reciclabes.

- Los proveedores de bienes deberán abstenerse de utilizar productos plásticos de un solo uso para la disposición y transporte de objetos y mercancías suministradas a la entidad.

No se utilizaron productos plásticos de un solo uso para la disposición y transporte de objetos y mercancías suministradas a la entidad.



DIEGO FERNANDO GALVAN MUÑOZ
Representante Legal
GEMGAL S.A.S

NIT: 901517484-1
Cel: 3162926563 / 3023521359
Calle 21 2 61 CJR Paseo Real
Piedecuesta - Santander
comercial@gemgalsas.com