CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

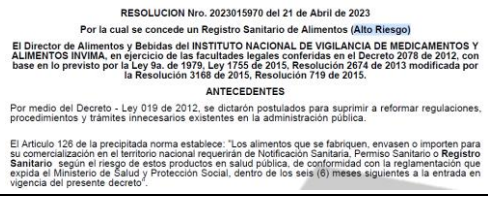
PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Centro de Biotecnología Industrial Sandra Viviana García López
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.6202356
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	12/04/2024
OBJETO	Contratar el suministro de alimentación para los aprendices de los cursos de formación titulada que participan en las diferentes actividades de bienestar y el suministro de ración alimenticia (desayuno, almuerzo y cena) para los aprendices que no tengan patrocinio, que no cuenten apoyo de sostenimiento y que se encuentran en condiciones de vulnerabilidad socioeconómica del centro de biotecnología industrial CBI Palmira a monto agotable.
CONTRATISTA	**DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ**
CC o NIT	29681410-3
LUGAR DE EJECUCIÓN	El lugar de ejecución será en la ciudad de Palmira, en el Centro de Biotecnología Industrial Sede Principal Calle 40 No.30–44 Barrio Alfonso López y Sede Industrial Carrera 33ª No.15-33 Barrio Guayacanes
FECHA DE INICIO	17/04/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	246 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$120.563.306
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	18/12/2024
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$120.563.306

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 SENA cancelará al contratista tres (3) pagos parciales, 30% junio, 30% septiembre, 40% diciembre, de acuerdo al informe de entrega a satisfacción vigente y recibo del suministro prestado y demás soportes requeridos, previa presentación de la factura electrónica y demás soportes requeridos para el pago vigente como se detalla a continuación de acuerdo a la Circulares 3-2024-000019 25/01/2024 recepción de facturación electrónica expedida por contratistas y proveedores – y lineamientos para pagos de acuerdo con la Circular N.º 01-3- 2020-000054 de marzo 24 de 2020.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	2
PERIODO DEL INFORME	Desde el agosto hasta septiembre de 2024

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. El contratista Acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 de 2015 y 719 de 2015 de acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, se solicita, según aplique, la presentación de los siguientes ítems con la debida descripción de los insumos/productos a utilizar: - Notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública. - Permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública. - Registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública. **Nota:** En caso de que algún alimento cuente con una autorización (Registro Sanitario, Permiso Sanitario y/o Notificación Sanitaria) diferente, podrán entregarla para su respectiva revisión.	Se verifica el cumplimiento en la información proporcionada correspondiente a: -Notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública. - Permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública. - Registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Evidencia 1. Carpeta con soportes acordes a la notificación sanitaria. Notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública  República de Colombia Ministerio de Salud y Protección Social Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA **RESOLUCION No. 2018030274 DE 17 de Julio de 2018** **Por la cual se concede un Notificacion Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)** El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015. **TITULAR (ES):** JESUS ANTONIO SERNA OCAMPO PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO EMPANADAS VALLUNAS con domicilio en CALI - VALLE **FABRICANTE (ES):** JESUS ANTONIO SERNA OCAMPO PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO EMPANADAS VALLUNAS con domicilio en CALI - VALLE **ARTÍCULO SEGUNDO:** El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública.  República de Colombia Ministerio de Salud y Protección Social Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA **RESOLUCION No. 2023024102 DE 2 de Junio de 2023** **Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario** El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015. **EXPEDIENTE:** 20166948 **RADICACIÓN:** 20231047846 **FECHA:** 28/02/2023 **REGISTRO SANITARIO:** RSA-0008422-2019 **VIGENCIA** 26/07/2024 **ANTECEDENTES** Mediante Resolución 2019031588 del 26 de julio de 2019, el INVIMA concedió REGISTRO SANITARIO por el término de Cinco (5) años al producto que se describe a continuación: REGISTRO SANITARIO: RSA-0008422-2019 VIGENTE HASTA: 2024/07/26 EXPEDIENTE: 20166948 RADICACION: 20191140512 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: REFRESCO CON FRUTA CON SABOR A: FRUTOS TROPICALES, NARANJA PIÑA, MANGO, MORA, NARANJA MARCA: CELEMA, DEL ORIGEN, TIKI, SOLEI, FRUTI RIKI, TREE FRUT, JUSTO Y BUENO, FRESCAMPO, ÉXITO, TAEQ, PRODUCTOS "O", OLIMPICA. PRESENTACION COMERCIAL: Caja desde 200 ml hasta 1100 ml. TITULAR(ES): CENTRAL LECHERA DE MANIZALES S.A. - CELEMA, CELEMA S.A. con domicilio en MANIZALES - CALDAS. FABRICANTE(S): CENTRAL LECHERA DE MANIZALES S.A. - CELEMA, CELEMA S.A. con domicilio en MANIZALES - CALDAS. Registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública  **RESOLUCION Nro. 2023015970 del 21 de Abril de 2023** **Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)** **El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.** **ANTECEDENTES** Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública. El Artículo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

2. 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 verifica previo al momento del suministro de alimentación, el cumplimiento en el rotulado de bVer anexo 1. Rotulo en bebidas.	Evidencia 2: etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021 Rotulo en bebidas. 

3. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de	Se verifica cumplimiento en los siguientes ítems: - El vehículo cuenta con los recipientes para transporte de alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección, como lo es el plástico. - No se requirió el transporte de alimentos refrigerados o congelados. - Posee canastilla, la cual impide el contacto directo de los alimentos con el piso. - Se verifica cumplimiento en rotulado acorde a la identificación de: la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote. - Se verifica el rotulo externo con la leyenda: Transporte de alimentos.	Evidencia 3. Registro fotográfico - Recipientes para transporte de alimentos    

temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		
4. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno (Icopor), según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022 por lo anterior se deberán presentar las fichas técnicas de los empaques a utilizar.	Se verifica el cumplimiento del suminsitro de plástico de un solo uso, los cuales son reciclables y recipientes elaborados a base de Bagazo de Caña Moldeada. Se adjunta ficha técnica del producto.	  

5. Ofrecer Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). **Nota:** El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).	Se recibe por parte del proveedor copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables	Se presenta copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Anexo 1 PLAN DE SANEAMIENTO WINGS & BEER DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ NIT.: 29.681.410-3

6. El contratista deberá Recibir inducción obligatoria del área Ambiental y de Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA CBI previo a la ejecución del contrato aportando copia de la Seguridad social o afiliaciones (ARL, EPS y Pensión) o afiliaciones si el personal es nuevo, no afiliado a través de cooperativas o por el contrario certificados de afiliación vigente de Seguridad Social, Pensión y ARL no mayor a 30 días. Lo anterior se verificará por el área de SST mediante un acta de reunión y solo se aplicaría para la primera cuenta. **Nota:** Pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada	Se realizo inducción SST y ambiental al personal del contratista DIANA MONDRAGON	Se presenta Acta y listado de asistencia. Anexo 2

7. El contratista al momento de suministrar los alimentos deberá dotar al personal de EPP (gorro o cofia, bata, tapabocas, y zapatos cerrados antideslizantes), estos elementos tendrán que ser de color blanco y utilizarlos adecuadamente, además de ellos el personal no deberá usar anillos, aretes, relojes u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. Se verificará por el área de SST en el formato de inspección.	Se realizo inspección al contratista quien entrego los alimentos a los aprendices	Se presenta Formato de inspección SST. Anexo 2
8. Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: **-**Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a Resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad. **-Acta de entrega de elementos de protección personal.**	Se verifico la documentación aportada por DIANA MONDRAGON sobre las estadísticas de AT y acta de EPPS del personal.	Se presenta Documentación (1 b. dotación y 1ª. Informe de gestión). Anexo 2

9. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. **-** Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Se verifico por parte del área de SST la copia del concepto sanitario aportado por el contratista DIANA MONDRAGON	Se presenta Documentación (2. Concepto Sanitario 2023 2024) Anexo 2

10. El área de SST realizara inspección al vehículo donde cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos tales como: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Se realizo inspección al vehículo para transportar alimentos el cual cumple con la normatividad *Resolución No. 002505 DE 2004*	Se presenta Formato de inspección Anexo 2
11. Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal.	Se verifico la documentación del conductor que aporto el contratista DIANA MONDRAGON	Se presenta Documentación (3.a.b.c.d Conductor Julio César manipulación) Anexo 2

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
11/07/2024	**FEWL88**	$77.504.890,00	$77.504.890,00	$43.058.416,00	**64%**
02/10/2024	**FEWL100**	$13.870.270,00	$91.375.160	$29.188.146,00	**76%**

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** junio	**Planilla nro.** 9468648995
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** septiembre	**Planilla nro.** 9475145997

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

No aplica

5.1 MULTAS Y SANCIONES

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo a la información reportada por la interventoría del contrato que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

6. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisora, previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

7. OBSERVACIONES

Ninguna

Para constancia se firma

Zayda Patricia Vera Bautista Supervisora	Lorena Patricia Barcos Mosquera Apoyo a la supervisión

Elaboró: Lorena Patricia Barcos Mosquera- Apoyo a la gestión

ANEXO 1

SOPORTES OBLIGACIONES ESPECIFICAS AMBIENTALES

INVIMA

CIUDAD: PALMIRA

FECHA: día 21 | mes 12 | año 23

ACTA Nº 2222

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Otro [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPAL DE PALMIRA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Diana Paola Mondragon Ramirez

*CÉDULA / NIT: 29681410-3

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*NOMBRE COMERCIAL: Wings y Beer 2

*DIRECCIÓN: Cl 31 Nº. 28-04

MATRICULA MERCANTIL: 95992

*DEPARTAMENTO: Valle del Cauca

*MUNICIPIO: Palmira

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [2] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Bosques de Morelia

TELÉFONOS: 602-2855861

FAX: 3007353198

CORREO ELECTRÓNICO: dipamo23@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Diana Paola Mondragon Ramirez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 29681410

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Diana Paola Mondragon Ramirez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] *Número de documento: 29681410-3

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 31 Nº. 28-04

*DEPARTAMENTO: Valle del Cauca

*MUNICIPIO: Palmira.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 12:00 a 0:00 L-D

*NÚMERO DE TRABAJADORES: ocho.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	Acta 1672 19/06/2021 día/mes/año	FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		89 %
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

Nº 2222

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	**EDIFICACIÓN E INSTALACIONES**	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 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	Se evidencia desprendimiento de pintura en algunas paredes del establecimiento. C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0	Se observa deterioro en pintura de la puerta en el 2do piso. C
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	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10; Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5	2,5	0	Se evidencio deterioro en pintura de las estructuras (mesas) y corrosion en parte externa de equipos de frio. 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			9,3	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Nº 2222

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	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	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		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, 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

Nº 2222

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
5.2	**Residuos liquidos.** *(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	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	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	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Nº 2222

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
93,5 %	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Dar cumplimiento a los hallazgos identificados en la presente.

Todo producto que haya sido sometido a procesos de transformación para fabricar, comercializar y vender, de cumplir con los requisitos de Rotulado Resolucion 5109/05.

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de diciembre del año 2023 en la Ciudad de Palmira.

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: Mario Gutierrez M	NOMBRE:
CÉDULA: 1.113.624.369.	CÉDULA:
CARGO: Tecnico Area Salud.	CARGO:
INSPECCIÓN: Secretaria de Salud de Palmira	INSPECCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Liceth Mora	FIRMA:
NOMBRE: Liceth Mora	NOMBRE:
CÉDULA: 1.113.678.679	CÉDULA:
CARGO: Aux. contable	CARGO:

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

CLIENTE:	Fecha de elaboración			Revisión Nº	Página:
CARVAJAL EMPAQUES S. A	26	12	18	0	1
	día	mes	año		
PRODUCTO:	**Fecha de última modificación:**				
CONTENEDOR P3 PULPA 20CM 200 X 50	6/04/2021				
CODIGO:					
2520000257					



1,0 OBJETIVO

Definir las especificaciones de calidad de los productos elaborados a base de caña moldeada para empaque de alimentos.

2,0 DESCRIPCION Y APARIENCIA DEL PRODUCTO

CARACTERISTICA	DESCRIPCION		ESTANDAR			UNIDAD
Material	Bagazo de Caña Moldeada		-			**-**
Variables	Peso		38,00	±	1,00	g
	Altura		42,00	±	0,50	mm
	Capacidad Total		440,00			cm3
	Dimensiones		Ltotal 435 * A202			mm
Pruebas	Ajuste		PASA			
	Resistencia al calor (Horno microondas 3 min.)		PASA			
	Filtración	Líquidos (12 horas)	PASA			
		Grasa (120°C)	PASA			
APARIENCIA	Material sin aromas extraños libre de daños físicos, manchas etc. que afecten la apariencia.		**Color:** Blanco			

3,0 EMPAQUE

CONDICIONES DE EMPAQUE	DESCRIPCION
Material:	Bolsa plastica sin Impresión
Unidad de Empaque:	200 Unidades x 50

4,0 CARACTERISTICAS DE INOCUIDAD

4.1 Características biológicas, químicas y físicas pertinentes a la inocuidad:

FISICAS: LIBRE DE ELEMENTOS Y MATERIALES EXTRAÑOS

QUÍMICOS: LIBRE DE CONTAMINACIÓN POR FUENTES QUÍMICAS QUE SE INCLUYAN COMO PARTE DEL PROCESO (SOLVENTES, LUBRICANTES, INSUMOS DE LIMPIEZA)

BIOLÓGICA: LIBRE DE CONTAMINACIÓN POR MICROORGANISMOS (PERSONAL MANIPULADOR, AMBIENTES, SUPERFÍCIES)

5,0 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

EVITAR EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO A ALTAS TEMPERATURAS SUPERIORES A 60°C, A LA LUZ DIRECTA Y AL POLVO.
SE RECOMIENDA NO MANTENER EL PRODUCTO POR MAS DE 3 DÍAS EN CASO DE CONTAR CON UN AMBIENTE HUMEDO

OBSERVACIONES

La información arriba presentada corresponde a valores típicos del producto 2520000205 de acuerdo con las condiciones de producción.
Estos valores pueden ser modificados con previa comunicación. Producto compostable y biodegradable

REVISADO POR:	APROBADO POR :
Juan Camilo Parra	
ANALISTA DE CALIDAD	

ANEXO 2

SOPORTES OBLIGACIONES ESPECIFICAS SST

ACTA No.			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Inducción Transferencia de conocimiento inducción Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para el personal contratista **DIANA MONDRAGON RAMIREZ**			
CIUDAD Y FECHA:	Palmira, 30 de mayo de 2024	**HORA INICIO:** 8:00am	**HORA FIN:** 9:00am
LUGAR Y/O ENLACE:	Oficina de SST-CBI	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro de Biotecnología Industrial.	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Inducción Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Se realiza inducción transferencia de conocimiento del contenido del SG-SST al personal de empresa Contratista **DIANA MONDRAGON RAMIREZ**.			

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 3:00 PM del día 30 de Mayo de 2024 se procede a realizar la inducción al personal contratista **DIANA MONDRAGON RAMIREZ,** dando a conocer el SG-SST cuyo objetivo de dicha inducción es dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 articulo 2.2.4.6.11 El cumplimiento del programa de capacitación establecido por la empresa, incluyendo la inducción para los proveedores contratista externos, el cual el SGSST es anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que pueda afectar la seguridad y salud en el trabajo danto la importancia en los requisitos legales tales. Además de garantizar las condiciones de trabajo seguras y saludables en el desarrollo de las diferentes actividades de la institución del SENA a través de la promoción de la salud y la identificación, evaluación y control de los riesgos laborales.

En el desarrollo de la inducción se divulgará los siguientes temas:

- Uso de elementos de protección personal.
- Riesgos y peligros de acuerdo con la actividad que van a desarrollar.
- Accidente laboral.
- Respuesta ante una emergencia.
- Planilla de seguridad social o afiliaciones.
- Tarjeta de Reporte de Observación del Entorno.

Posteriormente se da a conocer el Sistema de Gestión Ambiental y el Sistema de Gestión de Eficiencia Energética, cuyo objetivo es garantizar la protección y el cuidado del medio ambiente, el correcto y adecuado manejo de los residuos y el ahorro y uso eficiente del

agua y la energía, se resalta que para la presente inducción se tuvieron en cuenta los siguientes puntos:

- Tipos de residuos a generar: Ordinarios, Aprovechables y Peligrosos.
- Separación adecuada y correcta de los residuos en el marco de la Resolución 2184 de 2019.
- Buenas prácticas para el ahorro y uso eficiente del agua.
- Buenas prácticas para el ahorro y uso eficiente de la energía.

CONCLUSIONES

La inducción termino satisfactoriamente

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Inducción SST	Mayo 14/2024	Lina Rosero- Responsable de SST-CBI	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

Imagenn 01: trasmitiendo los conocimientos al personal **DIANA MONDRAGON RAMIREZ.**



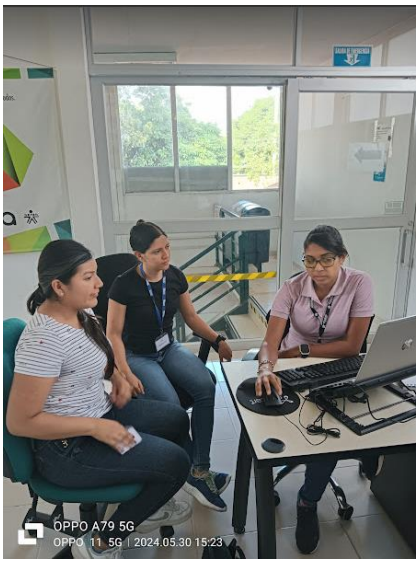


Imagen 02: Anexo copia de la Seguridad Social mes vencido del personal **DIANA MONDRAGON RAMIREZ**

enlace operativo

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-05-31, 08:05:48 AM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Número Planilla:** 70804753

Periodo Cotización: abril de 2024 **Periodo Servicio:** mayo de 2024

PAGADO 24/05/2024

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	TYM INVERSIONES SAS	**Nombre Sucursal**	ADMINISTRATIVO	**Código Sucursal**	003
Documento	NI901530509	**Dirección**	CR 98 #42 - 27		
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	2857321		
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	SUCURSAL		
Ciudad	CALI	**Departamento**	VALLE DEL CAUCA		
Representante Legal	MONDRAGON RAMIREZ DIANA PAOLA	**Identificación**	CC 29681410		
Total Afiliados	2	**ARP**	ARL SURA		

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																												Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC-LR	AVP	VCT	Días PBL	Días PBH	Días ENF	Días MAT	Días PAT	Días ING	Días RET	Días VST	Días SLN	Días IGE	Días LMA	Días VAC-LR	Días VCT	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN	Total
CC 1113879879	LIZETH LORENA MORA HINCAPIE	01	00																0	30	0	0	0								05-14-COLPENSIONES	$ 1.300.000	$ 208.000	EPS021 NUEVA EPS	$ 1.300.000	$ 52.000	0,522	$ 1.300.000	$ 6.786	CCF43 COMFANDI	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 318.800
CC 1113884181	NADIA VANESSA VASQUEZ MARTINEZ	01	00																0	30	0	0	0								23-03-PORVENIR	$ 1.300.000	$ 208.000	EPS072 EPS SURA	$ 1.300.000	$ 52.000	0,522	$ 1.300.000	$ 6.786	CCF43 COMFANDI	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 318.800

III.TOTALES

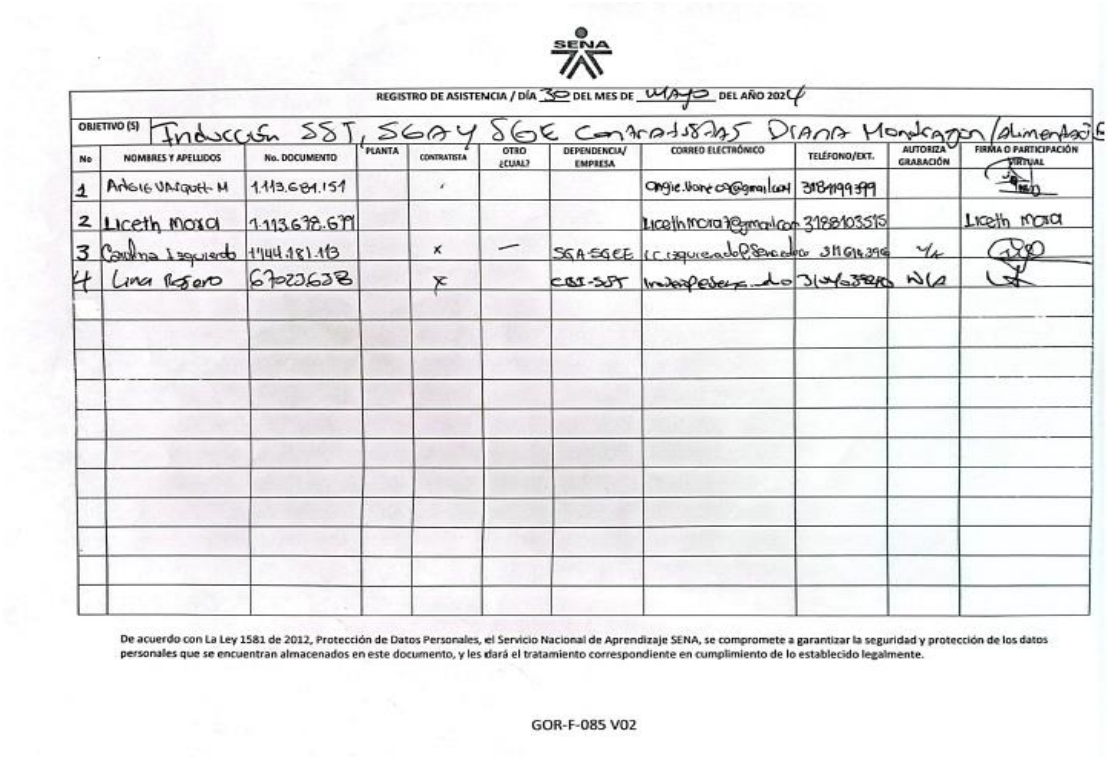
IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 2.600.000	$ 2.600.000	$ 2.600.000	$ 2.600.000	$ 416.000	$ 104.000	$ 13.600	$ 104.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 637.600	$ 9.600	$ 647.200

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

EXPERTOS en PILA

Imagen 03: listado de asistencia



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Inducción SST, SGA y SGE contratistas Diana Montagon/alimentación

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Angie Vanegas M	1.113.681.151					angie.vanegas@gmail.com	3184199599		
2	Liceth María	1.113.678.679					lizethmaria7@gmail.com	3188103515		Liceth María
3	Carolina Izquierdo	1'144.181.113		x	—	SGA-SGEE	cc.izquierdo@sena.edu.co	3116143965	Y/	
4	Lina Rojano	67020638		x		CBI-SST	linarojanos@sena.edu.co	3145358940	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **FORMATO DE APOYO INFORME DE INSPECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD Y AMBIENTAL**

LUGAR, FECHA Y DURACIÓN	Centro Biotecnología Industrial Agosto 30 de 2024 hora 10:00am – 11:00am
DEPENDENCIA	**Seguridad y salud en el trabajo**
ÁREAS INSPECCIONADAS	Contratista DIANA MONDRAGON
INSPECTORES	Lina Lizeth Rosero Primero-Responsable SST
RESPONSABLE DEL INFORME	Lina Lizeth Rosero Primero-Responsable SST

GENERALIDADES DE LA INSPECCIÓN (Indica los motivos por el cual se realiza la inspección, verificación del áreas o procesos a solicitud, programada, de seguimiento, etc.)

Se realiza la inspección al personal contratista de la empresa **DIANA MONDRAGON** donde se verifica que cuente con la planilla de Seguridad social (EPS, ARL y Pensión), uso de elementos de protección personal, cumplimiento de protocolos de bioseguridad, dentro de las instalaciones del CBI. Decreto 1072/2015, Resolución 2400/79 y Resolución 0350 de 2022

1. OBJETIVO (Indica el qué, el cómo y el para qué de la inspección. Se redacta con verbos en infinitivo.)

Identificar el cumplimiento de las obligaciones específicas contractuales por parte del contratista **DIANA MONDRAGON**

2. ALCANCE (Identifica a qué, a quiénes y en dónde se realiza la inspección y una breve descripción de la actividad(es) con la cual inicia y con la cual termina.)

Se realiza inspección in situ, verificando planilla de seguridad social, EPP, actos y condiciones inseguras

3. ASPECTOS POR RESALTAR (Describe los puntos más importantes identificados durante la inspección, avances, cierres de hallazgos anteriores, implementación de planes de mejoramiento, así como los puntos positivos del proceso o áreas inspeccionadas)

Se resalta el compromiso por parte de los contratistas **DIANA MONDRAGON** debido a que a la hora de revisión de documentos cuenta con la seguridad social vigente

4. HALLAZGOS (Relaciona los factores de riesgos, condiciones inseguras, condiciones ambientales desfavorables o no conformidades identificadas durante la inspección, realizando una breve descripción de la misma, detallando ubicación y estableciendo recomendaciones para su control)

UBICACIÓN	FACTOR DE RIESGO/CONDICIÓN INSEGURA/ CONDICIÓN AMBIENTAL DESFAVORABLE / DESCRIPCIÓN	FOTOGRAFÍA	ACCIÓN CORRECTIVA O DE MEJORA RECOMENDADA	RESPONSABLE DE LA MEJORA

Cancha deportiva CBI	Se evidencia en el recorrido de inspección que el proveedor realizo la entregar de los alimentos al area de bienestar. Y cumple con los establecido a SST.	 	No aplica	**CONTRATISTA DIANA MONDRAGON**
Cancha deportiva CBI	Se evidencia en la inspeccion que el vehiculo cumple con los requisitos para el transporte de alimentación para nuestros aprendices *Resolución No. 02505 DE 2004*		Sin novedad	**CONTRATISTA DIANA MONDRAGON**

5. CONCLUSIONES (Resultado del proceso de inspección, proposición lógica final y no una "opinión".)

- El contratista cumple también con el pago de la seguridad social de los trabajadores que elabora con la contratista DIANA MONDRAGON y los requisitos de SST

Líder SST- Lina Rosero

Palmira, Junio 30 de 2024

Wings & Beer

Ref.: Entrega de dotación

Se realiza entrega de dotación correspondiente a par de zapatos de goma, dos conjuntos camisa y pantalón.

Para constancia se firma el 30 junio de 2024

Viviana Andrea Reyes

Viviana Reyes

Palmira, Junio 30 de 2024

Wings & Beer

Ref.: Entrega de dotación

Se realiza entrega de dotación correspondiente a par de zapatos de goma, dos conjuntos camisa y pantalón.

Para constancia se firma el 30 junio de 2024

Diana Sirley R.

Diana Rivas

Palmira, Junio 30 de 2024

Wings & Beer

Ref.: Entrega de dotación

Se realiza entrega de dotación correspondiente a par de zapatos de goma, dos conjuntos camisa y pantalón.

Para constancia se firma el 30 junio de 2024

Ingrid Julieth B.

Ingrid Ballesteros

INVIMA

CIUDAD: PALMIRA

FECHA: día 21 | mes 12 | año 23

ACTA Nº 2222

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Otro [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPAL DE PALMIRA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Diana Paola Mondragon Ramirez

*CÉDULA / NIT: 29681410-3

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*NOMBRE COMERCIAL: Wings y Beer 2

*DIRECCIÓN: Cl 31 Nº. 28-04

MATRICULA MERCANTIL: 95992

*DEPARTAMENTO: Valle del Cauca

*MUNICIPIO: Palmira

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [2] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Bosques de Morelia

TELÉFONOS: 602-2855861

FAX: 3007353198

CORREO ELECTRÓNICO: dipamo23@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Diana Paola Mondragon Ramirez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 29681410

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Diana Paola Mondragon Ramirez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] *Número de documento: 29681410-3

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 31 Nº. 28-04

*DEPARTAMENTO: Valle del Cauca

*MUNICIPIO: Palmira.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 12:00 a 0:00 L-D

*NÚMERO DE TRABAJADORES: ocho.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	Acta 1672 19/06/2021 día/mes/año	FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		89 %
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

Nº 2222

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	**EDIFICACIÓN E INSTALACIONES**	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 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	Se evidencia desprendimiento de pintura en algunas paredes del establecimiento. C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0	Se observa deterioro en pintura de la puerta en el 2do piso. C
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	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10; Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5	2,5	0	Se evidencio deterioro en pintura de las estructuras (mesas) y corrosion en parte externa de equipos de frio. 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			9,3	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Nº 2222

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	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	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		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, 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

Nº 2222

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
5.2	**Residuos liquidos.** *(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	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	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	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Nº 2222

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
93,5 %	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Dar cumplimiento a los hallazgos identificados en la presente.

Todo producto que haya sido sometido a procesos de transformación para fabricar, comercializar y vender, de cumplir con los requisitos de Rotulado Resolucion 5109/05.

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de diciembre del año 2023 en la Ciudad de Palmira.

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: Mario Gutierrez M	NOMBRE:
CÉDULA: 1.113.624.369.	CÉDULA:
CARGO: Tecnico Area Salud.	CARGO:
INSPECCIÓN: Secretaria de Salud de Palmira	INSPECCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Liceth Mora	FIRMA:
NOMBRE: Liceth Mora	NOMBRE:
CÉDULA: 1.113.678.679	CÉDULA:
CARGO: Aux. contable	CARGO:



Powered by CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 10.077.888

RESTREPO ARANGO

APELLIDOS

JULIO CESAR

NOMBRES



FIRMA

Powered by CamScanner



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **30-AGO-1953**

PEREIRA
(RISARALDA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1,73 ESTATURA | **O+** G.S. RH | **M** SEXO

23-OCT-1974 PEREIRA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

A-3100100-65123213-M-0010077888-20041213 **04727** 04345N 02 149376662

Powered by CamScanner

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS.	03-08-2020	PARTICULAR
C2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS.	03-08-2024	PUBLICO

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC0700175127 1

COSMOCOLOR LF 33

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 10077888

NOMBRE

JULIO CESAR RESTREPO ARANGO

FECHA DE NACIMIENTO

30-08-1953

SANGRE-RH

FECHA DE EXPEDICION

03-05-2023



RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

República de Colombia

ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR

STRIA TRANSITO FLORIDA

Powered by CamScanner

Certificado de Capacitación
Manipulación de Alimentos

No 9887

JULIO CESAR RESTREPO
C.C 10077888

Manipulador de Alimentos



Inocuidad Alimentaria

Autorizados por las Secretarías de Salud de Cali y Yumbo - U.E.S. Valle

El Portador de éste carné asistió al MODULO BÁSICO de capacitación en manejo higiénico de alimentos con una intensidad de 4 horas académicas, según lo establecido en la Resolución Municipal 4145.021.000410 de Abril 19 de 2012, Secretaria de Salud Pública Municipaly Resolución 2674de 2013

FECHA DE CAPACITACIÓN

5 OCTUBRE 2023

PRÓXIMA CAPACITACIÓN

5 OCTUBRE 2024

CAPACITADOR

Avenida 8A Oeste # 19 - 05 B// Aguacatal
Celular: 315 709 9540
Cali - Colombia

Powered by CamScanner

Palmira, junio 01 de 2024

WINGS&BEER
·ALITAS·ROCK·SPORTS·

Señor: Julio Cesar Restrepo

Ref. Certificado Entrega de Dotación

Se realiza entrega de dotación correspondiente, acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contienen hipoclorito, toallas de manos desechables, tapabocas y gorro para personal.

Julio Cesar Restrepo

Julio Cesar Restrepo
C.C 1.0007.7888 De Pereira

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS

CERTIFICADO DE AFILIACIÓN

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

HACE CONSTAR QUE:

Verificada la base de datos de afiliación en el ramo de Riesgos Laborales se evidenció que, el empleador **DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ** identificado con Nit No.**29681410**, registra afiliación desde 05/12/2012, su actividad económica principal es EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS, INCLUYE LA PREPARACION Y EL EXPENDIO DE ALIMENTOS A LA CARTA Y/O MENU DEL DIA PARA SU CONSUMO INMEDIATO, MEDIANTE EL SERVICIO A LA MESA (RESTAURANTE) PUEDEN O NO PRESTAR SERVICIO A DOMICILIO, SUMINISTRAR BEBIDAS ALCOHOLICAS O ALGUN TIPO DE ESPECTACULO con código de actividad No 3561101 y clase de riesgo 3, estado ACTIVO.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web: www.positivaenlinea.gov.co y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 20240102017350

Esta certificación se expide en la ciudad de Bogotá D.C. a los 1 días del mes de octubre de 2024.

Cordialmente,

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

MIS_4_1_3_FR15 v_07

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A. - 860011153

HACE CONSTAR QUE

La empresa **DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ** identificada con tipo y número de documento **NI 29681410** registra afiliación **ACTIVA** a POSITIVA en el ramo de Riesgos Laborales desde el **05/12/2012**, con actividad económica principal código **3561101- EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS, INCLUYE LA PREPARACION Y EL EXPENDIO DE ALIMENTOS A LA CARTA Y/O MENU DEL DIA PARA SU CONSUMO INMEDIATO, MEDIANTE EL SERVICIO A LA MESA (RESTAURANTE) PUEDEN O NO PRESTAR SERVICIO A DOMICILIO, SUMINISTRAR BEBIDAS ALCOHOLICAS O ALGUN TIPO DE ESPECTACULO** y clase de riesgo **3.**

La información consultada en la base de datos de la aseguradora para la generación de la constancia es del año **2024** para los eventos de **Accidente de Trabajo y/o Enfermedades Laborales**

Mes	AT No Mortales Reportados	EL No Mortales Reportadas	AT Mortales Reportados	EL Mortales Reportadas	Total
Septiembre	0	0	0	0	**0**

Formato hora: 24 horas
ARL: Administradora de Riesgos Laborales
AT: Accidente de Trabajo
AT MORTAL: Accidente de Trabajo con muerte del trabajador
EL: Enfermedad Laboral
EL MORTAL: Enfermedad Laboral con muerte del trabajador

Fecha de Expedición: **01/10/2024 01: 30**

La autenticidad de este documento electrónico puede ser verificado dando click en el siguiente enlace: (https://alissta.gov.co/CRiesgosLaborales/VCEnl?token=ySuxUJsBQlEgcPiLFnBeE/Gs3T9K1PBfeqnBzz4GZ58=)

Para verificación de Positiva

()

INDICADORES DE RESULTADO 2024

Basados en la Resolución 0312 del 2019



Severidad de Accidentalidad

()



Frecuencia de Accidentalidad Reportada

()



Proporción de Accidentes de trabajos Mortales

()



Prevalencia de la Enfermedad Laboral

()

Todos los derechos reservados - Positiva Compañía de Seguros S.A.



Incidencia de la Enfermedad Laboral

()



Ausentismo por causa médica

()

Basados en la Resolución 1111 del 2017 (Derogada por Resolución 0312 del 2019)



Severidad de los accidentes laborales

()



Frecuencia de accidentes laborales

()



Todos los derechos reservados - Positiva Compañía de Seguros S.A.

Mortalidad de los accidentes laborales



Prevalencia de la Enfermedad Laboral



Incidencia de la Enfermedad Laboral



Ausentismo

MOSTRAR INDICADOR

Todos los derechos reservados - Positiva Compañía de Seguros S.A.

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A. - 860011153

HACE CONSTAR QUE

La empresa **DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ** identificada con tipo y número de documento **NI 29681410** registra afiliación **ACTIVA** a POSITIVA en el ramo de Riesgos Laborales desde el **05/12/2012** y clase de riesgo **3.**

La información consultada en la base de datos de la aseguradora para la generación de la constancia es del año **2024** para los eventos de **Accidente de Trabajo**

Mes	AT No Mortales Reportados	AT Mortales	Total
Septiembre	0	0	**0**

Formato hora: 24 horas
ARL: Administradora de Riesgos Laborales
AT: Accidente de Trabajo
AT MORTAL: Accidente de Trabajo con muerte del trabajador
EL: Enfermedad Laboral
EL MORTAL: Enfermedad Laboral con muerte del trabajador

Fecha de Expedición: **01/10/2024 01: 28**

La autenticidad de este documento electrónico puede ser verificado dando click en el siguiente enlace: (https://alissta.gov.co/CRiesgosLaborales/VCEnl?token=zfBRi7/oZZh+IMC7a4LtStZt/o8G1+4I25WChtBH5Vc=)

Para verificación de Positiva

INFORME DE GESTION DPMR 2024

AGOSTO - SEPTIEMBRE

DPMR

DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ

DPMR

DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ

CONTENIDO DEL INFORME

1. Objetivos del Informe
2. Nuestra Misión
3. Actividades
4. Estadisticas / Reportes ARL

DPMR

DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ

Objetivos del Informe

El objetivo de este informe es comunicar a nuestros grupos de interés las actividades desarrolladas durante el mes de Agosto, Sepiembre de 2024 en pro del cumplimiento del contrato No. CO1.PCCNTR.6202356, desde las dimensiones y exigencias requeridas por el SENA a traves de sus politicas corporativas, prácticas laborales, prácticas ambientales y dirigidas al Bienestar de los aprendices SENA.

DPMR

DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ

Nuestra Mision

Licitar, planificar, proyectar y supervisar los proyectos del sector público y privado que, dentro del marco normativo, podamos asegurar la ejecución de las contrataciones con Calidad y Servicio que coadyuven al desarrollo social, el progreso sostenible y proporcionen bienestar de nuestros clientes.

DIANA PAOLA MONDRAGÓN RAMÍREZ
NIT.: 29.681.410-3
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL CBI

DPMR
DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ

ANCHETAS AGOSTO

ANCHETA FRUTOS SECOS

Anchetas frutos secos Incluye: Maní con pasas por 200g, arándanos 200g, uvas pasas 200g, pistachos 200g, almendras 200g y empaque caja.

En el Mes de Agosto la entidad solicto 3 ANCHETAS de FRUTOS SECOS, compuestas de: Anchetas frutos secos Incluye: Maní con pasas por 200g, arándanos 200g, uvas pasas 200g, pistachos 200g, almendras 200g y empaque caja. Las Anchetas fueron empacadas en empaques reutilizables y Empaques amigables con el medio Ambiente como lo son: Caja de Papel Kraft, Decoración en interna en Papel Seda. Los servicios se cubrieron en los dias y horarios trequeridos cumpliendo a cabalidad nuestra misión de Calidad y Servicio.

bio FORM

¡Dale vida a tus creaciones
con nuestro portafolio
BIOFORM!

Empaques diseñados
para resaltar
tus preparaciones





Se utilizarón empaques ecológicos fabricados con Papel Kraft y recipientes Reutilizables.



DPMR

DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ

DIANA PAOLA MONDRAGÓN RAMÍREZ
NIT.: 29.681.410-3
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL CBI

DPMR
DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ



ALMENDRAS



PISTACHOS



ARANDANOS



UVAS PASAS



MANI CON SAL

DIANA PAOLA MONDRAGÓN RAMÍREZ
NIT.: 29.681.410-3
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL CBI

DPMR
DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ

REFRIGERIOS AGOSTO - SEPTIEMBRE

REFRIGERIOS

Refrigerio Básico: Pastel de pollo de 60 gramos, jugo en caja personal.

En el Mes de Agosto la entidad solicto Refrigerios según programación suministrada por la enti-dad. Los Alimentos se transportaron en Recipientes amigables con el medio Ambiente como lo son: Empaques de Pulpa de Caña, Bolsas de Papel Kraft, Servilletas y Cubiertos de Madera. Los servicios se cubrieron en los dias y horarios requeridos cumpliendo a cabalidad nuestra misión de Calidad y Servicio.





bio FORM

¡Dale vida a tus creaciones
con nuestro portafolio
BIOFORM!

Empaques diseñados
para resaltar
tus preparaciones







DPMR

DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ



Las entregas fueron realizadas el Centro Cultural en la Carrera 33 Nro 37 - 48 / Barrio Colombia y el Bosque Municipal, recibidos por el personal encargado de cada Actividad realizada.





DIANA PAOLA MONDRAGÓN RAMÍREZ
NIT.: 29.681.410-3
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL CBI

DPMR
DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ

ALIMENTACIÓN

ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES

Refrigerio especial: Pernil de Pollo asado, papa cocida, , arroz, ensalada y jugo 12 onzas

Durante las Jornadas de convivencia se solicitarón Refrigerios Especiales, compuesta de Pollo Asado, Papa Cocida, Arroz, Ensalada y Jugo 12 Onzas. Los Alimentos se transportaron en Recipientes amigables con el medio Ambiente como lo son: Empaques de Pulpa de Caña, Bolsas de Papel Kra , Servilletas y Cubiertos de Madera. Los servicios se cubrieron en los dias y horarios requeridos cumpliendo a cabalidad nuestra misión de Calidad y Servicio.

EMPAQUES UTILIZADOS

FICHA TECNICA DEL EMPAQUE

Carvajal	FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CLIENTE:	**Fecha de elaboración**			**Revisión Nº**	**Página:**
CARVAJAL EMPAQUES S. A	**26** (día)	**12** (mes)	**18** (año)	**0**	**1**
PRODUCTO:	**Fecha de última modificación:**				
CONTENEDOR P3 PULPA 20CM 200 X 50	6/04/2021				
CODIGO:					
2520000257					



1,0 OBJETIVO

Definir las especificaciones de calidad de los productos elaborados a base de caña moldeada para empaque de alimentos.

2,0 DESCRIPCION Y APARIENCIA DEL PRODUCTO

CARACTERISTICA	DESCRIPCION		ESTANDAR			UNIDAD
Material	Bagazo de Caña Moldeada			-		-
Variables	Peso		38,00	±	1,00	g
	Altura		42,00	±	0,50	mm
	Capacidad Total		440,00			cm3
	Dimensiones		Ltotal 435 * A202			mm
Pruebas	Ajuste		PASA			
	Resistencia al calor (Horno microondas 3 min.)		PASA			
	Filtración	Líquidos (12 horas)	PASA			
		Grasa (120°C)	PASA			
APARIENCIA	Material sin aromas extraños libre de daños físicos, manchas etc. que afecten la apariencia.		**Color:** Blanco			

3,0 EMPAQUE

CONDICIONES DE EMPAQUE	DESCRIPCION
Material:	Bolsa plastica sin Impresión
Unidad de Empaque:	200 Unidades x 50

4,0 CARACTERISTICAS DE INOCUIDAD

4.1 Características biológicas, químicas y físicas pertinentes a la inocuidad:

FISICAS: LIBRE DE ELEMENTOS Y MATERIALES EXTRAÑOS

QUÍMICOS: LIBRE DE CONTAMINACIÓN POR FUENTES QUÍMICAS QUE SE INCLUYAN COMO PARTE DEL PROCESO (SOLVENTES, LUBRICANTES, INSUMOS DE LIMPIEZA)

BIOLÓGICA: LIBRE DE CONTAMINACIÓN POR MICROORGANISMOS (PERSONAL MANIPULADOR, AMBIENTES, SUPERFICIES)

5,0 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

EVITAR EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO A ALTAS TEMPERATURAS SUPERIORES A 60°C, A LA LUZ DIRECTA Y AL POLVO.
SE RECOMIENDA NO MANTENER EL PRODUCTO POR MAS DE 3 DÍAS EN CASO DE CONTAR CON UN AMBIENTE HUMEDO

OBSERVACIONES

La información arriba presentada corresponde a valores típicos del producto 2520000205 de acuerdo con las condiciones de producción.
Estos valores pueden ser modificados con previa comunicación. Producto compostable y biodegradable

REVISADO POR:	APROBADO POR :
Juan Camilo Parra	
ANALISTA DE CALIDAD	





RECIPIENTES P1
PULPA DE BAGAZO DE CAÑA



CUBIERTOS DE MADERA

DPMR
DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ

DPMR

DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ









Las entregas fueron realizadas en el CBI - Centro Biotecnologico Industrial SENA ubicado en la Cl. 40 #30-44, recibidos por el personal encargado de cada Actividad realizada. El prealistamiento de producto, La preparación del producto, el empaque de producto y el transporte del producto finalizado se realizo teniendo en cuenta las normas de BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM utilizando los elementos de protección personal requeridos para la entrega de productos adecauados para el consumo.



DIANA PAOLA MONDRAGÓN RAMÍREZ
NIT.: 29.681.410-3
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL CBI

DPMR
DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ

RACIÓN ALIMENTICIA EN CALIENTE

ALMUERZOS

Almuerzo: Sopa, Arroz Ranchero, Patacón, Ensalada, Jugo.

En el Mes de Septiembre la entidad solicto Almuerzos según programación suministrada por la entidad. Los Alimentos se transportaron en Recipientes amigables con el medio Ambiente como lo son: Empaques de Pulpa de Caña, Bolsas de Papel Kraft, Servilletas y Cubiertos de Madera. Los servicios se cubrieron en los dias y horarios requeridos cumpliendo a cabalidad nuestra misión de Calidad y Servicio.





bio FORM

¡Dale vida a tus creaciones
con nuestro portafolio
BIOFORM!

Empaques diseñados
para resaltar
tus preparaciones













DPMR

DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ



Las entregas fueron realizadas el Centro Cultural en la Carrera 33 Nro 37 - 48 / Barrio Colombia y el Bosque Municipal, recibidos por el personal encargado de cada Actividad realizada. El prealistamiento de producto, La preparación del producto, el empaque de producto y el transporte del producto finalizado se realizo teniendo en cuenta las normas de BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM utilizando los elementos de protección personal requeridos para la entrega de productos adecauados para el consumo.



COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS

CERTIFICADO DE AFILIACIÓN

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

HACE CONSTAR QUE:

Verificada la base de datos de afiliación en el ramo de Riesgos Laborales se evidenció que, el empleador **DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ** identificado con Nit No.**29681410**, registra afiliación desde 05/12/2012, su actividad económica principal es EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS, INCLUYE LA PREPARACION Y EL EXPENDIO DE ALIMENTOS A LA CARTA Y/O MENU DEL DIA PARA SU CONSUMO INMEDIATO, MEDIANTE EL SERVICIO A LA MESA (RESTAURANTE) PUEDEN O NO PRESTAR SERVICIO A DOMICILIO, SUMINISTRAR BEBIDAS ALCOHOLICAS O ALGUN TIPO DE ESPECTACULO con código de actividad No 3561101 y clase de riesgo 3, estado ACTIVO.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web: www.positivaenlinea.gov.co y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 20240102017350

Esta certificación se expide en la ciudad de Bogotá D.C. a los 1 días del mes de octubre de 2024.

Cordialmente,

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

MIS_4_1_3_FR15 v_07

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A. - 860011153

HACE CONSTAR QUE

La empresa **DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ** identificada con tipo y número de documento **NI 29681410** registra afiliación **ACTIVA** a POSITIVA en el ramo de Riesgos Laborales desde el **05/12/2012**, con actividad económica principal código **3561101- EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS, INCLUYE LA PREPARACION Y EL EXPENDIO DE ALIMENTOS A LA CARTA Y/O MENU DEL DIA PARA SU CONSUMO INMEDIATO, MEDIANTE EL SERVICIO A LA MESA (RESTAURANTE) PUEDEN O NO PRESTAR SERVICIO A DOMICILIO, SUMINISTRAR BEBIDAS ALCOHOLICAS O ALGUN TIPO DE ESPECTACULO** y clase de riesgo **3.**

La información consultada en la base de datos de la aseguradora para la generación de la constancia es del año **2024** para los eventos de **Accidente de Trabajo y/o Enfermedades Laborales**

Mes	AT No Mortales Reportados	EL No Mortales Reportadas	AT Mortales Reportados	EL Mortales Reportadas	Total
Septiembre	0	0	0	0	**0**

Formato hora: 24 horas
ARL: Administradora de Riesgos Laborales
AT: Accidente de Trabajo
AT MORTAL: Accidente de Trabajo con muerte del trabajador
EL: Enfermedad Laboral
EL MORTAL: Enfermedad Laboral con muerte del trabajador

Fecha de Expedición: **01/10/2024 01: 30**

La autenticidad de este documento electrónico puede ser verificado dando click en el siguiente enlace: (https://alissta.gov.co/CRiesgosLaborales/VCEnl?token=ySuxUJsBQlEgcPiLFnBeE/Gs3T9K1PBfeqnBzz4GZ58=)

Para verificación de Positiva

()

INDICADORES DE RESULTADO 2024

Basados en la Resolución 0312 del 2019



Severidad de Accidentalidad


()



Frecuencia de Accidentalidad Reportada


()



Proporción de Accidentes de trabajos Mortales


()



Prevalencia de la Enfermedad Laboral


()

Todos los derechos reservados - Positiva Compañía de Seguros S.A.



Incidencia de la Enfermedad Laboral



()



Ausentismo por causa médica



()

Basados en la Resolución 1111 del 2017 (Derogada por Resolución 0312 del 2019)



Severidad de los accidentes laborales



()



Frecuencia de accidentes laborales



()



Todos los derechos reservados - Positiva Compañía de Seguros S.A.

Mortalidad de los accidentes laborales



Prevalencia de la Enfermedad Laboral



Incidencia de la Enfermedad Laboral



Ausentismo

MOSTRAR INDICADOR

Todos los derechos reservados - Positiva Compañía de Seguros S.A.

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A. - 860011153

HACE CONSTAR QUE

La empresa **DIANA PAOLA MONDRAGON RAMIREZ** identificada con tipo y número de documento **NI 29681410** registra afiliación **ACTIVA** a POSITIVA en el ramo de Riesgos Laborales desde el **05/12/2012** y clase de riesgo **3.**

La información consultada en la base de datos de la aseguradora para la generación de la constancia es del año **2024** para los eventos de **Accidente de Trabajo**

Mes	AT No Mortales Reportados	AT Mortales	Total
Septiembre	0	0	**0**

Formato hora: 24 horas
ARL: Administradora de Riesgos Laborales
AT: Accidente de Trabajo
AT MORTAL: Accidente de Trabajo con muerte del trabajador
EL: Enfermedad Laboral
EL MORTAL: Enfermedad Laboral con muerte del trabajador

Fecha de Expedición: **01/10/2024 01: 28**

La autenticidad de este documento electrónico puede ser verificado dando click en el siguiente enlace: (https://alissta.gov.co/CRiesgosLaborales/VCEnl?token=zfBRi7/oZZh+IMC7a4LtStZt/o8G1+4I25WChtBH5Vc=)

Para verificación de Positiva