FORMATO
ACTA DE INICIO

CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.6391995 DEL 6 DE JUNIO DE 2024
TIPO DE CONTRATO:	Suministros
OBJETO:	Selección abreviadamodalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaria, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C.
VALOR:	CIENTO VEINTITRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA MIL PESOS ($123.990.000) M/CTE
CONTRATISTA:	DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NIT:	1032416457-6
REPRESENTANTE LEGAL:	DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
SUPERVISOR DESIGNADO:	Gonzalo Andrés Gomez Saldana
PLAZO:	siete (7) meses sin exceder el 29 de noviembre de 2024 contados a partir del día hábil siguiente a la fecha del cumplimiento de los requisitos de ejecución del presente contrato o hasta agotar presupuesto.
LUGAR DE EJECUCIÓN:	El Lugar de ejecución del presente contrato será el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital, ubicado en la Carrera 30 No. 15-53 en la ciudad de Bogotá D.C.

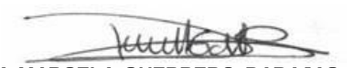
En la ciudad de Bogotá D.C el once (11) del mes de junio de 2024, entre los suscritos SONIA YAMILE ACUÑA LESMES, identificada con documento de identificación No. 30.205.192 de Barbosa, en calidad de Subdirectora (E) del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos - Regional Distrito Capital, por el SENA, y por la otra parte DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.032.416.457 de Bogotá, en calidad de representante legal de DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS con NIT. 1032416457-6 hemos convenido suscribir el acta de inicio del Contrato, CO1.PCCNTR.6391995 DEL 6 DE JUNIO DE 2024 bajo los términos que anteceden y los siguientes:

Número y fecha del registro presupuestal: Número de RP 60124 de 7/06/2024

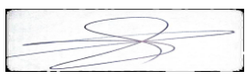
Fecha de inicio: 11/06/2024

Fecha de Terminación: 29/11/2024

SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Sudirectora (E) del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos



DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
Representante legal **DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS**



GONZALO ANDRÉS GOMEZ SALDANA
Supervisor

Vo.Bo..: *Sara Elizabet Gonzalez Montenegro –(Apoyo Técnico)*
Viverly Nathalia Rodriguez Vargas (Apoyo Administrativo)
Tania Briguite Salazar (Apoyo Ambiental)
Laura Maria Alvarado (Apoyo SST)

Revisó: *Enrique Murillo Pinto – Coordinador Administrativo*
Proyectó *Viverly Nathalia Rodriguez – Apoyo a la supervisión de contratos*

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

Bogotá D.C., 5 de Noviembre de 2024

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6391995 DE 6 DE JUNIO DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA Y REGIONAL DISTRITO CAPITAL- CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS, Y DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

En mi calidad de supervisor del contrato de la referencia, me permito presentar informe final, de acuerdo con la siguiente información:

I. RESUMEN CONTRACTUAL

DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADOR DE GASTO	Subdirección del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital. Subdirector (e): Carlos Arturo Gamba Castillo.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	Gonzalo Andres Gomez Saldana
APOYO A LA SUPERVISIÓN	Sara Elizabet Gonzalez Montenegro (Apoyo Técnico Supervisión) Tania Briggite Salazar (Apoyo Ambiental) Laura Maria Alvarado Diaz (Apoyo SST) Viverly Nathalia Rodriguez Vargas (Apoyo Administrativo)
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.6391995 DE 6 DE JUNIO DE 2024
TIPO DE CONTRATO	Suministro
OBJETO	Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaria, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la

	normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C.
CONTRATISTA	DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL CONTRATISTA	Diana Marcela Guerrero Barajas
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	C.C. No. 1032416457-6
VALOR INICIAL	CIENTO VEINTITRÉS MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA MIL PESOS ($123.000.000) M/cte., incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.)
FORMA DE PAGO	Pagos parciales
PLAZO INICIAL	Siete (7) meses sin exceder el 29 de noviembre de 2024 contados a partir del día hábil siguiente a la fecha del cumplimiento de los requisitos de ejecución del presente contrato o hasta agotar presupuesto
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	N 4224 de 29 de Febrero de 2024
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	N 60124 de 7 de Junio de 2024
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	6 de Junio de 2024
FECHA DE INICIO	11 de Junio de 2024
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	29 de Noviembre de 2024
MODIFICACIÓN NRO. 1	Fecha de la suscripción: 6 de Agosto de 2024 Fecha de aprobación de pólizas: 13 de Agosto de 2024
CDP QUE RESPALDA EL OTROSÍ	N 4224 de 29 de Febrero de 2024
RP QUE RESPALDA EL OTROSÍ	N 60124 de 7 de Junio de 2024

VALOR FINAL DEL CONTRATO	$ 185.985.000
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	29 de Noviembre de 2024
VALOR TOTAL PAGADO	$185,984,663.12
VALOR TOTAL EJECUTADO	$185,984,663.12

II. ASPECTOS TÉCNICOS

1. OBLIGACIONES

En virtud de la celebración del contrato No. CO1.PCCNTR.6391995 DE 6 DE JUNIO DE 2024, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

Obligaciones Generales del Contratista:

No	OBLIGACIONES (Incluya todas las obligaciones contractuales)	¿CUMPLIÓ? (SI / NO / Parcialmente/ No se requirió el cumplimiento)	OBSERVACIONES
1	Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación.	SI	El contratista ejecuto el objeto del contrato en un 100% según los detalles, especificaciones y demás condiciones para la entrega de Carnes y pescado. Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF
2	Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	SI	El contratista ejecuto el objeto del contrato en un 100% según los detalles, especificaciones y demás condiciones para la entrega de Carnes y pescado.

			Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF
3	Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.	SI	El proveedor interactuó siempre con el Supervisor designado. A la fecha no se presentó reclamación, petición, orden o similar de terceros. Ver documento de designación de supervisión. Publicado en SECOP II.
4	Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.	SI	El contratista obro con lealtad y buena fe en las diferentes etapas contractuales
5	No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho propio de sus obligaciones, debiendo informar inmediatamente al SENA, a través del funcionario responsable del control de ejecución acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.	SI	NO se presento
6	Reportar de manera inmediata al SENA, a través del supervisor designado, cualquier novedad, anomalía o situación irregular que se presente que pueda afectar la correcta ejecución.	SI	Se mantuvo una relación constante y efectiva con el supervisor del contrato. Ver documento de designación de supervisión. Publicado en SECOP II.

7	Guardar completa reserva sobre todos los datos que lleguen a su conocimiento y cuya divulgación pudiera causar perjuicios a la Entidad.	SI	El contratista aduce total reserva de la información.
8	Cumplir con los términos, condiciones y deberes de protección de datos personales de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y decretos reglamentarios, así como las normas que las modifiquen, aclaren, complementen o sustituyan.	SI	El contratista cumplió todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo
9	Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO	El contratista cumplió todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo
10	Cumplir con todas las condiciones técnicas contempladas en las fichas técnicas de los bienes, productos o servicios anexo y que forma parte integral del presente documento.	SI	Fichas Técnicas Soportes adjuntos en el archivo GC publicado en SECOP II
11	Ejecutar las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales, proveyendo a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato, cumpliendo cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, por lo tanto, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, no aceptará reclamación alguna por estos conceptos. En tal sentido el contratista debe cumplir con la infraestructura, cobertura, experiencia, oportunidad en las entregas y estándares de calidad en condiciones de mercado y no cobrar valores adicionales.	SI	El contratista ha entregado de acuerdo al objeto del contrato un 100% de los productos contratados, según los detalles, especificaciones y demás condiciones dentro del cronograma de entrega acordado con el supervisor Evidencia. fotográfico anexo al archivo GC publicado en SECOP II

12	Los productores y comercializadores de los productos locales agropecuarios en el mercado de compras públicas de alimentos tienen la obligación de ejecutar y operar los programas institucionales en que se adquieran alimentos, participando en los espacios de articulación que se definan en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020 “Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de los pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos”.	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO
13	Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, (salud, pensiones y riesgos laborales), así como el SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, en especial autoevaluación de estándares mínimos que le corresponda de acuerdo con número de trabajadores y nivel de riesgo. Aquellas que tengan un puntaje igual o inferior a 85% deberán entregar el respectivo plan de mejoramiento, de conformidad con lo establecido en la Resolución 312 de 2019 y certificación firmada por el representante legal y el responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o certificación de ARL, en donde conste la implementación y mantenimiento del SG-SST de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019, cuando se trate de una persona natural este requisito no es obligatorio.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), asumió bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la Carga Salarial y Prestacional. Planilla de pago a la seguridad social .Soporte adjunto publicada en el GF SECOP II.

Obligaciones Específicas del Contratista

No	OBLIGACIONES (Incluya todas las obligaciones contractuales)	¿CUMPLIÓ? (SI / NO / Parcialmente/ No se requirió el cumplimiento)	OBSERVACIONES
1	Entregar los informes específicos o extraordinarios referidos a la ejecución, cuando le sean solicitados por parte de quien ejerce el control y vigilancia del contrato.	SI	El contratista realizo la entrega del informe de acuerdo a la ejecución del contrato. informe de actividades anexo al archivo GC, publicado en SECOP II
2	Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal que el contratista haya de emplear para la ejecución del negocio y presentar para el trámite de pagos, copia de la planilla de pago de los aportes al régimen de seguridad social, para cada periodo cobrado. De conformidad con lo establecido en el inciso segundo del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, modificado mediante el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones del sistemade seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), asumió bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la Carga Salarial y Prestacional. Soporte adjunto en el documento GF , el cual se encuentra publicado en SECOP II
3	El contratista debe hacer presentación de la factura electrónica validada previamente por la DIAN junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será	SI	Factura electrónica de venta N FE 267 validada previamente por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN y Aprobada en

	informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020.		plataforma SIFF NACION
4	Constituir las garantías solicitadas en un plazo no mayor a tres (3) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato, asimismo restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la Entidad, o cuando se realicen modificaciones, adiciones o prórrogas. El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA podrá declarar la caducidad de este, de no obtener esta actuación por parte del Contratista.	SI	El contratista presentó las garantías acordes a lo solicitado por la entidad. Anexo aprobación de garantías de cumplimiento publicado en el SECOP II
5	Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.	SI	El contratista cumplió con el 100% de la prestación de servicio, acorde con los términos de la Propuesta y necesidades del Centro de Formación. Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF
6	Responder en los plazos que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA establezca en	SI	Se mantuvo una relación constante y efectiva con el

	cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.		supervisor del contrato. Ver documento de designación de supervisión
7	Firmar las actas de recibo a satisfacción. En caso de que el Contratista no asista a la entrega del bien, la persona autorizada para dicho evento aportará tal facultad para realizar los actos tales como firma del acta de recibo a satisfacción y entrega del bien.	SI	El contratista cumplió con el 100% de la prestación de servicio, acorde con los términos de la Propuesta y necesidades del Centro de Formación. Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF
8	Entregar con la mayor diligencia y cuidado los bienes establecidos a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, cumpliendo con la ejecución del contrato en el lugar, (el personal y vehículos dispuestos para la ejecución del contrato deben cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para el ingreso al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA en las fechas y horas establecidas por la Entidad.	SI	El contratista coordino con la supervisión el cronograma de entrega de los insumos. Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF
9	Atender en forma inmediata cualquier novedad que se presente después de entregado el bien, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios en cumplimiento de las especificaciones técnicas, fecha, lugar y hora de entrega, de manera inmediata, asumiendo los costos que dicho cambio implique.	SI	El contratista coordino con el supervisor los cambios que se requerían ya que no cumplían con las especificaciones técnicas del contrato. Se realizo el cambio y entrega al Economato del Centro de

			Formación. Evidencia fotográfica anexo al archivo GC publicado en SECOP II
10	Entregar productos frescos para evitar intoxicaciones alimentarias.	SI	Cumplió oportunamente con los requerimientos solicitados. Evidencia fotográfica anexo al archivo GC publicado en SECOP II
11	Realizar las entregas únicamente en los vehículos acreditados en el proceso. En caso de presentarse cambio de los vehículos acreditados durante la presentación de la oferta debe el contratista informar por escrito al supervisor del contrato las novedades y entregar la documentación requerida para el cumplimiento de los requisitos técnicos, posteriormente será autorizado por el ordenador del gasto. Cada vehículo que ofrezca el contratista debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, Licencia de conducción de los conductores o Licencias de Tránsito y debe estar incluido en el RUNT. Cabe resaltar que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto de la presente negociación.	SI	El contratista realiza el transporte de los alimentos en el vehículo que cumplió todos los requerimientos precontractuales inherentes al contrato y necesarios para la correcta ejecución de las entregas. Documentos Adjuntos anexos en la Etapa Precontractual publicado en SECOP II
12	El contratista debe llevar control sobre la ejecución presupuestal semanal del contrato, ya que, de llegar a suministrar productos que excedan el valor del contrato, el	SI	El contratista coordino con la supervisión el cronograma de entrega de los

	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, NO CANCELARÁ DICHOS VALORES.		insumos. Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF
13	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 en la resolución 2674 del 2013. 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.	SI	El contratista dispuso el equipo humano necesario para la óptima ejecución del contrato, adjunta soportes del capacitador y del Programa de Capacitación de la Empresa. -Certificación continua y permanente en manejo higiénico de alimentos para manipuladores de alimentos de la Empresa TECNOLOGY LIVE -Evaluación Final manipulación de los alimentos 2024
14	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).	SI	-Plan de saneamiento -Evidencia: GC publicado en el Secop II.
15	De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor	SI	- Concepto sanitario secretaria de salud con enfoque de riesgo para alimentos y

	riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.		bebidas en grandes superficies -Concepto sanitario secretaria de salud con enfoque de riesgo para expendio de carnes y/o productos cárnicos comestibles. Soportes adjuntos en el archivo GC, publicado en SECOP II
16	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.	SI	Evidencia fotográfica anexo al archivo GC primer pago publicado en SECOP II
17	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 3 15 días a partir de la suscripción del contrato. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	SI	-Concepto sanitario secretaria de salud con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies -Concepto sanitario secretaria de salud con enfoque de riesgo para expendio de carnes y/o productos cárnicos comestibles. Soportes adjuntos en el archivo GC, publicado en SECOP II
18	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de	SI	-Plan de saneamiento

	chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).		Evidencia: GC publicado en el Secop II.
19	Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.	SI	Formato construcción estrategias de información educación en estilos de vida saludable. Soporte adjunto en el archivo GC publicado en el Secop II.
20	Alimentos Refrigerados y/o Congelados (Si aplica) Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue	SI	El contratista realiza el transporte y la entrega de los Productos refrigerados o congelados en Furgón. Formato de control de temperatura de Furgón. Soportes adjuntos en el archivo GC, primer pago publicado en SECOP II
21	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,	SI	Evidencia fotográfica anexo al archivo GC primer pago publicado en SECOP II

	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 para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		
22	El contratista debe suministrar la respectiva relación del personal que ingresa a las instalaciones con su soporte del pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	SI	El contratista cumplió con las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales),Soportes adjuntos en el archivo GC, primer pago publicado en SECOP II
23	Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de	SI	-Estadística y reporte de accidentalidad. Soportes adjuntos en

	accidentalidad de acuerdo con resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de * Acta de entrega de elementos de protección personal.		el archivo GC, publicado en SECOP II
24	Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones de acuerdo con el Decreto 248 de 2021.	NO SE REQUIRIO CUMPLIMIENTO	NO SE REQUIRIO CUMPLIMIENTO
25	Presentar fichas técnicas de los productos según el formato establecido por el Invima.	SI	Fichas Técnicas Soportes adjuntos en el archivo GC. Publicado en SECOP II
26	Las demás que contribuyan a garantizar el cumplimiento del contrato y las que por su naturaleza le sean atribuibles conforme al objeto y alcance de este.	SI	El contratista cumplió todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.

III. ASPECTOS LEGALES

1. GARANTÍAS CONTRACTUALES

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO	
ASEGURADORA	**SEGUROS DEL ESTADO S.A**
NRO. DE PÓLIZA	11-46-101057441
CERTIFICADO O ANEXO	ANEXO 0
FECHA EXPEDICIÓN	6 de Junio de 2024

FECHA APROBACIÓN	11 de Junio de 2024		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	**5/06/2024**	**29/05/2025**	$24,798,000.00
Devolución del pago anticipado	N/A	N/A	N/A
Salarios y prestaciones sociales	**5/06/2024**	**29/11/2027**	$6,199,500.00
Calidad del servicio	**5/06/2024**	**29/05/2025**	$24,798,000.00

En atención a lo señalado en el modificatorio nro.1 se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	**SEGUROS DEL ESTADO S.A**		
NRO. DE PÓLIZA	11-46-101057441		
CERTIFICADO O ANEXO	ANEXO 1		
FECHA EXPEDICIÓN	9 de Agosto de 2024		
FECHA APROBACIÓN	13 de Agosto de 2024		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	**5/06/2024**	**29/05/2025**	$37,197,000.00
Devolución del pago anticipado	N/A	N/A	N/A
Salarios y prestaciones sociales	**5/06/2024**	**29/11/2027**	$9,299,250.00
Calidad del servicio	**5/06/2024**	**29/05/2025**	$37,197,000.00

2. MULTAS Y SANCIONES

De acuerdo con el informe final de supervisión suscrito por Gonzalo Andres Gomez Saldana, durante la ejecución del contrato no se presentaron multas y/o sanciones .

3. CERTIFICADO DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

Mediante certificación emitida del día 29 de Octubre de 2024, la Contadora, SLENDY KATERINE VELASCO NIEVES Identificado con C.C. 1.018.510.400 de Bogotá D.C , con tarjeta profesional 290291-T, certifica que **DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS**, con Nit. 1032416457-6, se encuentra al día en pagos de

Seguridad Social, aportes a Fondos de Pensión y Aportes a la ARL, así como a paz y salvo por conceptos de pagos laborales y fiscales.

4. CUMPLIMIENTO DEL OBJETO

La empresa DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS. identificada con el Nit. 1032416457-6 cumplió con el objeto del Contrato "Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaria, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C."

5. SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Que el ordenador del gasto realizó designación de supervisión el día 05 de junio de 2024, desde el 11 de junio de 2024 hasta el 29 de noviembre de 2024

IV. ASPECTOS FINANCIEROS

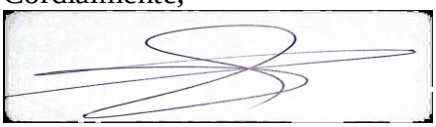
1. ESTADO FINANCIERO

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 185.985.000
VALOR TOTAL PAGADO	$ 185,984,663.12
VALOR EJECUTADO	$ 185,984,663.12
SALDO A FAVOR DEL CONTRATISTA	-
SALDO POR REINTEGRAR a favor del SENA	$336.88
SALDO POR LIBERAR a favor del SENA	$336.88

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

a) Liberar a favor del SENA la suma de TRESCIENTOS TREINTA Y SEIS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS ($336.88).

Cordialmente,



[**Gonzalo Andres Gomez Saldana**]

Elaboró: [Viverly Nathalia Rodriguez Vargas-Apoyo supervisión administrativo]

Vo.Bo Laura Maria Alvarado Diaz –(Apoyo SST)
Sara Elizabeth Gonzalez Montenegro (Apoyo Técnico Supervisión)
Tania Briggite Salazar(Apoyo Ambiental)
Viverly Nathalia Rodriguez Vargas (Apoyo a supervisión Administrativo)

ANEXO FOTOGRAFICO









ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO ANEXO OTROSÍ

No. 001 AL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6391995 DE 2024

Mediante este documento se modifica el contrato CO1.PCCNTR.6391995 DE 2024, así:

1. **MODIFÍQUESE**: la cláusula "… VALOR DEL CONTRATO Y CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL…" del contrato No CO1.PCCNTR.6391995 DE 2024

   Mediante este documento se modifica el contrato CO1.PCCNTR.6391995 del 11 junio de 2024, MODULOS BIENES Y SERVICIOS E INFORMACIÓN PRESUPUESTAL- SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA-SECOP II del Contrato de Suministro No CO1.PCCNTR.6391995 derivado del Proceso de Selección SASI-RDC-CNHTA-0035-2024 quedando de la siguiente forma: el valor total del Contrato será de CIENTO OCHENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($185.985.000), incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

Nota: Deberá verificarse la aplicación del IVA.

Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 4224 del 29 de febrero de 2024.

2. **MODIFÍQUESE**: la cláusula "…GARANTIA UNICA…" del contrato No CO1.PCCNTR.6391995 DE 2024, MODULO- CONDICIONES CONFIGURACION FINANCIERA - SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA-SECOP II del Contrato de Suministro No CO1.PCCNTR.6391995 derivado del Proceso de Selección SASI-RDC-CNHTA-0035-2024 quedando de la siguiente forma ya que el Contratista deberá ampliar los plazos y cuantías de cobertura en los términos y condiciones iniciales, así: El contratista deberá constituir a su costa y a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital identificado con el Nit No: 899.999.034-1; Dirección: Carrera 30 # 15- 53 de la Ciudad de Bogotá DC, una Garantía Única, que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del Contrato, la cual se mantendrá vigente durante la vida y liquidación del mismo y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

De cumplimiento del contrato: El valor asegurado debe ser equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del mismo y seis (6) meses más, en todo caso debe estar vigente para la liquidación del contrato. Este amparo deberá cubrir el pago de las multas que se impongan durante su ejecución y la cláusula Penal según el caso y debe constituirse desde la fecha de suscripción del contrato.

Salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales: El valor asegurado debe ser equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de ejecución del mismo y tres (3) años más. Este amparo debe constituirse desde la fecha de suscripción del contrato.

Calidad y correcto funcionamiento de los bienes suministrados: Por el monto de equivalente al veinte (20%) del valor del contrato, por el término de ejecución del contrato y (6) meses más. Este amparo debe constituirse desde la fecha de suscripción del contrato.

Sin perjuicio de lo anterior, el contratista se obliga a mantener vigente las garantías precitadas durante el plazo que demande la ejecución del contrato, así como la liquidación de este, tal y como lo establece el Decreto 1082 de 2015.

El SENA solicitará al contratista restablecer el valor inicial de la garantía cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la entidad el valor de la garantía se vea reducido esto de conformidad con lo establecido artículo 2.2.1.2.3.1.18. del Decreto 1082 de 2015.

Cuando el contrato sea modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, el SENA exigirá al contratista ampliar el valor de la garantía inicialmente otorgada, o ampliar su vigencia, según el caso. Asimismo, Cuando el contratista incumpla la obligación de obtener, ampliar o adicionar las garantías requeridas para el cumplimiento del objeto contractual, el SENA procederá a dar aplicación al procedimiento sancionatorio contractual consagrado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

En lo concerniente a los incumplimientos contractuales, imposiciones de multas, procesos sancionatorios y declaratoria de caducidad, el presente contrato se remite a lo señalado por el manual de contratación vigente en la entidad.

DOCUMENTOS: Los documentos que a continuación se relacionan, se considerarán para todos los efectos parte integrante de la modificación No. 001 realizada al contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **a)** Justificación de modificación. **b)** Los demás documentos previos expedidos por el **SENA** en desarrollo del proceso para la modificación.

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

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato, se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes.

OTROSÍ No. 001: Las demás condiciones y cláusulas que no hayan sido modificadas en el contrato electrónico y en el presente anexo, continúan vigentes.

Revisó: Rodrigo Hernando Tibaquirá Ramos - Coordinador Administrativo –CNHTA-RDC-SENA.

Proyectó: Daniela Castaño Salazar – Abogada -CNHTA-RDC-SENA

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	1032416457-6	DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS	CL 145A 51A 70	3023607651	tecnologylive@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	A – Más de 200 cot		BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
					8	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-10	2024-09	E	15/10/2024	81007702	$2.342.400	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS002	Salud Total EPS	800130907-4	52.000	0		0		0	0	0	0	52.000	1
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	260.000	0		0		0	0	0	0	260.000	5
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	104.000	0		0		0	0	0	0	104.000	2

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	416.000	0	0	0	0	0	0		416.000	2
231001	Colfondos	800227940-6	832.000	0	0	0	0	0	0		832.000	4
25-14	Colpensiones	900336004-7	208.000	0	0	0	0	0	0		208.000	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	54.400				54.400	0	0	54.400			544	54.400	8

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF21	Cafam	860013570-3	416.000	0	0	416.000	8

TOTALES PARAFISCALES

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

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	3	416.000	416.000
Pensión	3	1.456.000	1.456.000
Riesgos Laborales	1	54.400	54.400
CCF	1	416.000	416.000
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	8	2.342.400	2.342.400

PAGADA

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
NI	1032416457-6	DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS		CL 145A 51A 70	3023607651	tecnologylive@hotmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
ÚNICA	A – Más de 200 cot			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.	SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					8	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-10	2024-09	E	15/10/2024	81007702	$2.342.400	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																		PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1010113649	GONZALEZ PEREZ BRYAN SHERIDAN	1	0			S	X	X															230301	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS037	1.300.000	52.000	14-23	1.300.000	1	6.800	CCF21	1.300.000	52.000	0	0	0	0	0
2	CC	1102797745	BALASNOA SANCHEZ ALVARO JOSE	1	0			S																	231001	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS005	1.300.000	52.000	14-23	1.300.000	1	6.800	CCF21	1.300.000	52.000	0	0	0	0	0
3	CC	1102815974	BALASNOA SANCHEZ ENRIQUE LUIS	1	0			S																	231001	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS005	1.300.000	52.000	14-23	1.300.000	1	6.800	CCF21	1.300.000	52.000	0	0	0	0	0
4	CC	24091464	SUA DURAN ELIZABETH	1	0			S																	25-14	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS037	1.300.000	52.000	14-23	1.300.000	1	6.800	CCF21	1.300.000	52.000	0	0	0	0	0
5	CC	39270452	SANTOS NARVAEZ ALBA DENIS	1	5			S																		0	0	0	0	0	0	EPS002	1.300.000	52.000	14-23	1.300.000	1	6.800	CCF21	1.300.000	52.000	0	0	0	0	0
6	CC	64573789	BALASNOA SANCHEZ INES MERCEDES	1	0			S																	231001	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS005	1.300.000	52.000	14-23	1.300.000	1	6.800	CCF21	1.300.000	52.000	0	0	0	0	0
7	CC	64587648	BALASNOA SANCHEZ HILDA MARINA	1	0			S																	231001	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS005	1.300.000	52.000	14-23	1.300.000	1	6.800	CCF21	1.300.000	52.000	0	0	0	0	0
8	CC	80194623	BUSTOS BARAJAS JUAN GABRIEL	1	0			S																	230301	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS005	1.300.000	52.000	14-23	1.300.000	1	6.800	CCF21	1.300.000	52.000	0	0	0	0	0

PAGADA

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

CERTIFICACIÓN DE RECIBO A SATISFACCIÓN

ACEPTACIÓN DE OFERTA No. CO1.PCCNTR.6391995 del 6 de junio de 2024 / SIIF 60124

OBJETO DEL CONTRATO: Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaría, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C

CONTRATISTA: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

NIT: 1032416457-6

SUPERVISOR: Gonzalo Andres Gomez Saldana

FECHA DE INICIO: 11/06/2024

FECHA DE VENCIMIENTO: 29/11/2024

PLAZO DE EJECUCIÓN: siete (7) meses sin exceder el 29 de noviembre de 2024 contados a partir del día hábil siguiente a la fecha del cumplimiento de los requisitos de ejecución del presente contrato o hasta agotar presupuesto, según requerimientos realizados por el Supervisor.

En mi calidad de supervisor del contrato en mención certifico que se recibió a satisfacción LOTE 2

CONCEPTO	VALOR
Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaría, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C	$ 36.604.458
IVA 19%	$26.713,05
VALOR TOTAL:	$ 36.631.171,05

ESTADO FINANCIERO

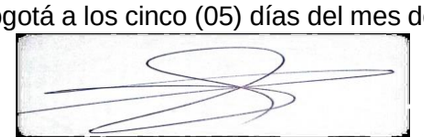
FECHA	DEPENDENCIA	FUENTE	DOCUMENTO	SERVICIO	VALOR BRUTO	IVA 19%	VALOR TOTAL
5/11/2024	940634	PROPIOS	FVE FE 267	ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL – FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	36.604.458	26.713,05	36.631.171,05

VALOR DE LA FACTURA EN LETRAS:TREINTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y UN MIL CIENTO SETENTA Y UN PESOS CON CINCO CENTAVOS M/CTE.

USOS PRESUPUESTALES

Id POSICIÓN REQUIERE USO	Id. USO PRESUPUESTAL	DESCRIPCION PRESUPUESTAL	VALOR TOTAL
C-3603-1300-15-20305C-3603025-02	A-02-02-01-000-004	PESCADO Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA	7.652.108,05
C-3603-1300-15-20305C-3603025-02	A-02-02-01-002-001-01	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.	28.979.063

Dada en Bogotá a los cinco (05) días del mes de Noviembre de 2024.



Gonzalo Andrés Gómez Saldana (Supervisor)

Viverly Nathalia Rodriguez Vargas (Apoyo Administrativo)
Sara Elizabet Gonzalez Montenegro (Apoyo Técnico)
Tania Briguite Salazar (Apoyo Ambiental)
Laura Maria Alvarado (Apoyo SST)

	Versión: 07
	Código: GIL-F-010

Proceso Gestión de Infraestructura y Logística

Formato Acta de Recibo a Satisfacción

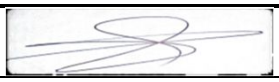
		Acta N°	**5**
FECHA:	**5 de Noviembre de 2024**	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	**Bogotá, Cundinamarca**
COD REGIONAL:	**11**	**REGIONAL**	**DISTRITO CAPITAL**
CENTRO DE COSTO:	**Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos**		
COD CENTRO DE COSTO:	**940610**		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	**CONTRATO**	**TIPO DE ENTREGA:**	**SUMINISTRO**
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.6391995	**FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:**	**6 de June de 2024**
RUBRO PRESUPUESTAL	**60124**		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	**DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS**		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	1032416457-6		
VALOR TOTAL:	185,985,000		
FECHA DE VENCIMIENTO:	**29 de noviembre de 2024**		

OBJETO DEL CONTRATO:	**Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaria, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C**

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS	**0**	**CANTIDAD BIENES DE CONSUMO**	

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

OBSERVACIONES

FIRMA SUPERVISOR			
NOMBRE COMPLETO	GONZALO ANDRES GOMEZ SALDAÑA		
N° DE IDENTIFICACIÓN	80827332		
CORREO INSTITUCIONAL	gogomezs@sena.edu.co		
CARGO	**Instructor Grado 20**	**N° DE CONTACTO**	**3174132244**

INFORME DE LA ACTIVIDAD DESARROLLADA SENA

DATOS INFORMATIVOS

ENTIDAD	**CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE- SENA**
Fecha de informe:	**29/10/2024**
Nro CONTRATO	CO1.PCCNTR.6391995

CRONOGRAMA DE ENTREGA						
JULIUO 2024						
	2	3	4	5	22	29
EMISION DE PEDIDO						
ORGANIZACION DE LOSGISTICA						
PREPARACION DE PEDIDOS						
ENTREGA PEDIDO 1						
ENTREGA PEDIDO 2						

PEDIDOS ENTREGADOS

DESCRIPCION	Medida	Cantidad
090031 BAGRE RAYADO ENTERO CONGELADO X 2 KG C/U	Unidad	20
03100062 CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF BOLSA X 1 KG	Unidad	14
09006 CORVINA ENTERA EN CANAL REFRIGERADA BOLSA X 1 KG	Unidad	8
09007 CORVINA FILETE BOLSA X 1 KG	Kilogramo	16
040101536 FILETE DE SALMON BOLSA X 1 KG	Kilogramo	11
1501080 Lenguado entero X 500 G C/U	Unidad	10
09008 MEJILLON NEGRO EN CONCHA BOLSA X 1 KG	Unidad	5
09009 PARGO ROJO ENTERO REFRIGERADO ATLANTICO X 500 G	Kilogramo	17
01042407 PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR X 1 KG	Kilogramo	20
040101478 ROBALO FRESCO ENTERO X 3 KG	Kilogramo	10
1501105 Tilapia sin arreglar x 500 g	Unidad	20
090010 TRUCHA ENTERA DE 380 G SIN ARREGLAR	Unidad	20
000020 TRIPA NATURAL DE CERDO DE 26-26MM	Unidad	4
08002 PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR PAQ X 1000 G	Kilogramo	247
1501031 Pernil POLLO SIN RABADILLA PAQ X 1000 GR	Kilogramo	99
0103220412 POLLO ENTERO PESO PROMEDIO 1,5 KILO SIN VICERAS	Unidad	100
0700111 BOLA DE POERNA DE RES PAQ 1000G	Kilogramo	20
07004 CADERA DE RES PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	20
07005 CALLO DE RES PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	20
07006 CANAL DE CERDO	Unidad	1
1501055 Canal de ternera	Unidad	2
0709011 CARNE DE BRAZO DE RES PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	20

070010 CARNE MOLIDA MAGRA DE RES PAQ 1000 G	Kilogramo	89
090038 CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO	Kilogramo	5
070141 COSTILLA DE CERDO PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	50
042151 COSTILLA DE RES PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	10
0700161 ESPINAZO DE CERDO PAQ X 1000 GR	Kilogramo	12
070018 LOMO DE CERDO PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	145
070019 LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	30
0900421 MUCHACHO DE RES PAQ X 1000 GR	Kilogramo	30
0700281 SOBREBARRIGA PAQ X 1000 GR	Kilogramo	69
070029 TOCINO CARNOSO PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	21

Atentamente,



Nombre o Razón Social del Proponente: TECNOLOGY LIVE Y/O DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NIT. 1032416457-6

Tecnology live

ITEM	*1*
MARCA	*PEZ MARES*
NOMBRE COMERCIAL	*ALMEJA EN CONCHA.*
Calidad	*Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Almeja es un molusco bivalvo se entierra en la arena o el lodo por medio de un pie musculoso en forma de hacha. Su concha está formada por dos valvas iguales, unidas por un ligamento que posibilita su apertura y cierre.*
Requisitos generales	*La almeja muerta, fresco, deben presentar las siguientes características:* ***Cuerpo:*** *Ligeramente húmedo, brillante y consistente,* ***Color****: característico de la variedad.* ***Olor:*** *propio de cada especie.* • *Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* • *Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* • *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* • *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.* • *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).* • *El chipi-chipi debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984.* • *Almeja en concha.*
Requisitos Específicos	• *Los moluscos como la almeja deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C.* • *La almeja debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social.* • *Almeja entera y congelada.* • *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectada, Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.* *El producto deberá entregarse empacado.* *Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*Empacado por bolsa de 1 Kg que proteja la calidad del producto.*

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*2*
MARCA	*PEZ MARES*
NOMBRE COMERCIAL	*BAGRE RAYADO ENTERO CONGELADO.*
Calidad	*Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social* *Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443.*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no, ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (O°C a 4°C)*
Requisitos generales	*Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional.*
	Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Requisitos Específicos	*congelado ni con partículas de hielo escarchado. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.* *Los bagres son peces de piel lisa desprovista de escamas y representados en nuestras aguas por más de veinte especies. La mayoría tiene la aleta dorsal y pectoral provista de una espina punzante, salvo el bagre sapo que carece de toda defensa, pues ni dientes tiene.* *pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g.* *Peso por unidad: aproximadamente 2000 a 3000 gramos* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos.* *El producto se debe conservar y mantener a temperatura de congelación (a temperatura de -18°C) durante su vida útil.* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008.* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.*
Empaque y rotulado	*El producto se debe envasar o empacar en material grado alimentario, inocuo y resistente, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte, almacenamiento y comercialización. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*Bolsa por 2 Kg*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*3*
MARCA	*PEZ MARES*
NOMBRE COMERCIAL	*CALAMAR BLANCO EN TUBO.*
Calidad	*Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados*
Generalidades	*Especies comestibles de calamares o téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos*
Requisitos generales	*El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características:* ***Cuerpo:** Ligeramente húmedo, brillante y consistente,* ***Color:** característico de la variedad.* ***Ojos brillantes**: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.* ***Olor:** propio de cada especie.* *Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* *Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.*
Requisitos Específicos	*Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.* *El calamar debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud.* *El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5030.* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *Empacado en bandeja de icopor o/y bolsas que conserven la calidad del producto cubierto con vinipel en presentaciones de 1000 gramos.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	*Empacado por bolsas de 1 Kg*

ITEM	*4*
MARCA	*PEZ MARES*
NOMBRE COMERCIAL	*CALAMAR MORADO ENTERO.*
Calidad	*Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados*
Generalidades	*Especies comestibles de calamares o téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos*
Requisitos generales	*El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características:* ***Cuerpo:*** *Ligeramente húmedo, brillante y consistente,* ***Color:*** *característico de la variedad.* ***Ojos brillantes:*** *deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.* ***Olor:*** *propio de cada especie.* *Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* *Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.*
Requisitos Específicos	*Calamar morado entero* *El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.* *El calamar debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud.* *El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5030.* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *Empacado en bandeja de icopor o/y bolsas que conserven la calidad del producto cubierto con vinipel en presentaciones de 1000 gramos.* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*Empacado por 1 Kg*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*5*
MARCA	*PEZ MARES*
NOMBRE COMERCIAL	*CALAMAR BLANCO POTA X 2 KG C/U*
Calidad	*Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados*
Generalidades	*Especies comestibles de calamares o téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos*
Requisitos generales	*El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características:* ***Cuerpo:*** *Ligeramente húmedo, brillante y consistente,* ***Color:*** *característico de la variedad.* ***Ojos brillantes:*** *deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.* ***Olor:*** *propio de cada especie.* *Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* *Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.*
Requisitos Específicos	*Calamar morado entero* *El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.* *El calamar debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud.* *El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5030.* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero* *.SE REQUIERE CALAMAR MORADO LOLIGO ARGENTINO ENTERO SIN ARREGLAR*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *Empacado en bandeja de icopor o/y bolsas que conserven la calidad del producto cubierto con vinipel en presentaciones de 1000 gramos.* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*Empacado por 2 Kg*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*6*
MARCA	*PEZ MARES*
NOMBRE COMERCIAL	*CAMARON CRUDO LIMPIO*
Calidad	*NTC 4346* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Crustáceos de la clase Malacostraca a veces también conocidos como gambas, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados con o sin cabeza, con sin cola eviscerados sometidos a refrigeración.*
Requisitos generales	*Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El camarón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984*
Requisitos Específicos	*El producto se requiere crudo y sin cascara.* *Peso: entre 8 y 10 gramos.* *Longitud: entre 2 y 3cm.* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social.* *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346.* ***Color:*** *Gris* ***Olor:*** *Característico* ***Textura:*** *Firme* *En buen estado, el color no debe ser naranja, el camarón debe ser entero.* *Los productos de la pesca deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).* *El camarón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984.* *Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacio. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.*
Presentación	*Empacado por bolsa de 1 Kg que proteja la calidad del producto.*

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*7*
MARCA	*PEZ MARES*
NOMBRE COMERCIAL	*CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF.*
Calidad	*NTC 4346* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Crustáceos de la clase Malacostraca a veces también conocidos como gambas, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados con o sin cabeza, con sin cola eviscerados sometidos a refrigeración.*
Requisitos generales	*Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El camarón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984.* ***Color:*** *Gris* ***Olor:*** *Característico* ***Textura:*** *Firme* *En buen estado, el color no debe ser naranja, el camarón y con cascara debe ser entero, el peso de aproximadamente 15 gr de cada uno y 5 cm.* *Los productos de la pesca deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).* *El camarón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984.*
Requisitos Específicos	*Camarón tigre se requiere entero, crudo y con cascara* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha única de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento.*
Presentación	*Empacado por bolsa de 1 Kg que proteja la calidad del producto.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*8*
MARCA	*PEZ MARES*
NOMBRE COMERCIAL	*CARACOL COPEY.*
Calidad	*Decreto 2490 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Caracol o moluscos gasterópodos provistos de una concha espiral, hay caracoles marinos (denominados caracolas), dulceacuícolas y caracoles terrestres de las especies Hélix aptos para consumo humano. Son muy apreciados por el hombre, tanto con fines coleccionistas como gastronómicos. Los gasterópodos se dividen en pulmonados y marinos. Los pulmonados viven en tierra o aguas dulces.* *El caracol de tierra del género Helix pertenecientes al grupo de los pulmonados, su musculosa cavidad paleal, se ha transformado en pulmón. Tienen una concha globulosa helicoidal y dos pares de tentáculos retráctiles, un par provisto de ojos y el otro táctil. Entre las especies de caracol terrestre tenemos: Helix aspersa o caracol común terrestre; Helix aspersa media. (tamaño pequeño); Helix aspersa maxima. (tamaño grande) y Helix pomatia caracol romano, caracol de Borgoña o caracol de viña, entre otras especies.* *Caracolas marinas (Prosobranquios) Los caracoles marinos, vulgarmente llamados "caracolas", son gasterópodos con una concha bien desarrollada, a menudo con una pieza llamada "opérculo" que les sirve para cerrar la concha. Hay más de 40.000 especies de variadísimas formas, colores y tamaños. Las branquias están contenidas en la cavidad paleal, comunicadas con el exterior por medio del "sifón".* *Poseen sistema nervioso bien desarrollado. Tienen ojos en la cabeza y tentáculos táctiles. La boca está en el extremo de una "trompa" y poseen rádula para roer. Algunas especies tienen una bolsa de veneno con unos dardos que disparan para capturar a sus presas. Los hay carnívoros, herbívoros y también parásitos.*
Requisitos generales	*El caracol muerto, fresco, deben presentar las siguientes características:* *Color: característico de la variedad. Olor: propio de* *cada especie.* *Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable.* *Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* *El producto debe estar exento de cualquier material extraño de plaguicidas específicamente para los caracoles de tierra.* *Los caracoles destinados para el consumo humano, deberá retirarse la hepatopáncreas.* *La producción de caracol de tierra para el consumo humano debe provenir de un establecimiento o zoocriadero helicícola destinado a la producción de caracoles de los géneros Hélix.*
	Sin concha, lavado y congelado *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *Requisitos microbiológicos para los caracoles Helix:* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Requisitos Específicos	*3075 de 1997 Ministerio de Salud.* *El caracol debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2490 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.*
Presentación	*Empacado por bolsa de 1 Kg que proteja la calidad del producto.*

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*9*
MARCA	*PEZ MARES*
NOMBRE COMERCIAL	*CARCAZA DE CAMARON*
Calidad	*NTC 4346* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Crustáceos de la clase Malacostraca a veces también conocidos como gambas, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados con o sin cabeza, con sin cola eviscerados sometidos a refrigeración.*
Requisitos generales	*Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características:* *Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido.* *Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax.* *Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.* *Olor: propio de cada especie.* *Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* *Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).* *El camarón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984.*
Requisitos Específicos	*Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C.* *El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social.* *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346.* *SE REQUIERE CARCAZA DE CAMARON*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacio. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Presentación	*CARCAZA DE CAMARON POR KILOGRAMO*

ITEM	***10***
MARCA	***PEZ MARES***
Nombre Comercial	***CORVINA ENTERA EN CANAL REFRIGERADA X 800 GRAMOS.***
Calidad	*NTC 1443* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social* *Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o NO.*
Requisitos generales	*Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	Es un pescado blanco de agua salada. También llamado Anideja o Rely. Pertenece a la familia de los sciénidos, y es pariente de los corvallos y los verrugatos. • *Su cuerpo posee la parte superior alta y fuerte.* • *La boca llega hasta la altura de los ojos. Interiormente es amarillenta y con dientes pequeños, puntiagudos y en varias líneas.* • *De sus dos aletas dorsales, la posterior es el doble de grande que la anterior, ambas son de color rojo parduzco con los bordes más oscuros.* *Su color es azul grisáceo, oscuro en la parte superior y de color plateado en la inferior.* *El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Según las características de almacenamientos se clasifican en filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.*
Requisitos Específicos	*La corvina entera debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.* *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443.* *Corvina entera, con un peso aproximado por unidad entre 9 y 10 kilogramos* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo.* *pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008.* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*Corvina Entera en Canal Refrigerada por 800 gramos*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*11*
MARCA	*PEZ MARES*
Nombre Comercial	*CORVINA EN FILETE.*
Calidad	*NTC 1443* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*El filete o bife de corvina es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de diferentes especies de peces marinos de la Familia Sciaenidae, dentro del Orden Perciformes. El filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración.* *Las especies más conocidas son la corvina o perca regia (Argyrosomus regius) y la corvina negra (Sciaena umbra).*
Requisitos generales	*El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Según las características de almacenamientos se clasifican en filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El filete de corvina debe cumplir con los requisitos de proceso establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud*
Requisitos Específicos	*El filete de corvina debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.* *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443.* *Peso aproximado por unidad: Entre 1300 y 1500 gramos* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacio. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*Kilogramo*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*12*
MARCA	*PEZ MARES*
Nombre Comercial	*FILETE DE SALMON.*
Calidad	*Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79* *NTC 1443* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*El Salmón, es el nombre común de peces caracterizados por tener un cuerpo alargado cubierto por pequeñas escamas cicloideas (redondeadas y con bordes lisos) y una aleta adiposa (carnosa) entre la aleta dorsal y la cola. El salmón es un pescado azul o graso que aporta unos 11 gramos de grasa por cada 100 gramos de carne* *El filete de salmón: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de los salmónidos "pez salmón" (del lat. Pristis,), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, y ser sometidos a refrigeración.*
Requisitos generales	*El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Características organolépticas del filete de salmón.* *Color: Naranja Intenso* *Olor: Característico* *Textura: firme al tacto* *Según el almacenamiento se denomina filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C.* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud.* *El filete de salmón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.*
<u>Requisitos Específicos</u>	*Salmón en filete, eviscerado, limpio, sin proceso adicional, congelado.* *Peso por filete de 1000 a 1500 gramos aproximadamente.* ***El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una** de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *El filete de salmón debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.* *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacio. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*Kilogramo*

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*13*
MARCA	*PEZ MARES*
NOMBRE COMERCIAL	*HUESO DE PESCADO DE MAR.*
Calidad	*Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Los huesos de pescado es la parte ósea del esqueleto del animal, es el subproducto obtenido al realizar el deshuese o al separar la parte muscular y tejidos blandos (carne) del tejido o parte ósea de pescado.*
Requisitos generales	*El hueso de pescado debe estar limpio, fresco, de apariencia, firme.* *El hueso debe provenir de una planta de beneficio autorizada por autoridad sanitaria competente.* *El hueso debe presentar color y olor característico de la especie.* *Debe estar libre de parásitos, de olores anormales, exento de contaminación por material fecal.* *El hueso debe ser transportado en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de este.*
Requisitos Específicos	*Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561de 1984 del Ministerio de Salud, Resolución 776 de 2008* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.*
Empaque y rotulado	*Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.* *En su rotulado el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. (Para materias primas).*
Presentación	*Empacado por bolsa de 1 Kg que proteja la calidad del producto.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*14*
MARCA	*PEZ MARES*
Nombre Comercial del Producto	*LANGOSTA ENTERA CRUDA*
Calidad	*Aplicación plena de las BPM cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79* *NTC-4347.* *Resolución 288 de 2007.* *Resolución 670 de 2007.* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Langosta (Palinurus elephas) crustáceo decápodo tiene un cuerpo largo dividido en dos partes claramente diferenciadas: el cefalotórax o cabeza y el abdomen o cola ambos cubiertos por el caparazón. Tiene un cuerpo largo que alcanza, en algunos casos, los 50 cm de longitud y 8 Kg de peso, aunque raramente supera los 35 cm. El cuerpo se divide en dos partes claramente diferenciadas: el cefalotórax o cabeza y el abdomen o cola. La cabeza es espinosa y el rostro pequeño, en él se destacan dos ojos protuberantes protegidos por sendas proyecciones espinosas. La langosta tiene el cuerpo de color violeta oscuro o marrón con manchas amarillas, las cuales son más abundantes en el abdomen, patas y antenas. Los animales jóvenes tienen una banda longitudinal amarilla en la parte superior del cuerpo.*
Requisitos generales	*Color caparazón: verde arrecife cruda y cocida rosado* *Olor característico* ***Textura:*** *Caparazón Dura* *Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características:* *Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente,* ***Color:*** *según la especie.* ***Cuerpo:*** *curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax.* *Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.* *Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.* *Olor: Propio de cada especie.* *Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* *Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).* *La langosta debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984* ***SE REQUIERE EL ABDOMEN O COLA***
Requisitos Específicos	*Entera, limpia (eviscerada), cruda* *Langosta, entera y cruda*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	Mide 40 cm y pesa entre 600 y 700 gramos aproximadamente. ***El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una*** *de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *La langosta debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.* *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4347.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección*
Presentación	*Unidad X 700GR*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*16*
MARCA	*PEZ MARES*
Nombre Comercial	*LANGOSTINO NACIONAL U15 NACIONAL IQF*
Calidad	*Aplicación plena de las BPM* *cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 NTC-4347* *Resolución 288 de 2007* *Resolución 670 de 2007* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social* *NTC 3434*
Generalidades	*Langostino nombre científico Penaeus kerathurus, es un crustáceo decápodo marino o de agua dulce aproximadamente de unos U6, U12, U15 Y U24 dependiendo de la necesidad, su pulpa cambia de color al someterse a cocción, presenta líneas horizontales de color rosado.*
Requisitos generales	*Los crustáceos frescos, deben presentar las siguientes características:* *Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente.* *Color gris opaco* *Cuerpo: Curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente plegada bajo el tórax* ***Apéndices**: Resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.* ***Ojos brillantes:** Deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.* *Olor característico.* ***Textura:** firme al tacto* *Apariencia fresca* *Todos los crustáceos deben ser muerto por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%* *Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El langostino debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud*
Requisitos Específicos	*Langostino con cola con cáscara, crudo (a), Sin cabeza, congelado* *Debe presentarse entera, con la forma y el color característicos* *Exento de microorganismos, que puedan ocasionar riesgo para la salud, debe estar congelado y con un glaseado que permita observar las características del producto, nacional U15.* ***El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una** de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *El langostino debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la resolución 670 de 2007 del Ministerio de Protección Social*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 5434
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacio. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*Empacado por 1 Kg por bolsa en que proteja la calidad del producto*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*15*
MARCA	*PEZ MARES*
Nombre Comercial	*LANGOSTINO 21/25.*
Calidad	*Aplicación plena de las BPM* *Cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 NTC-4347.* *Resolución 288 de 2007* *Resolución 670 de 2007* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social NTC 3434*
Generalidades	*Langostino nombre científico Penaeus kerathurus, es un crustáceo decápodo marino o de agua dulce aproximadamente de unos U6, U12, U15 Y U24 dependiendo de la necesidad, su pulpa cambia de color al someterse a cocción, presenta líneas horizontales de color rosado.* *Existen dos variedades de langostinos caracterizadas por poseer, o no, bandas longitudinales oscuras en su cuerpo, son los langostinos tigre y blanco. Entre los primeros destacan: Langostino Atlántico (Penaeus duorarum). Muy similar al Penaeus kerathurus. Posee dos dientes en la parte ventral del rostro en lugar de uno. Langostino Tigre Gigante o Jumbo (Penaeus monodom) de Asia y sur de África, de gran tamaño. Langostino Tigre Marrón (Penaeus esculentus) de Costas del Índico, cuerpo con bandas muy marcadas. Langostino Tigre Verde (Penaeus semisulcatus). Este de África, norte de Australia, Japón e India. Presenta tonos verdosos.*
Requisitos generales	*Los crustáceos frescos, deben presentar las siguientes características:* *Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente.* ***Color**: gris opaco* ***Cuerpo:** Curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente plegada bajo el tórax* ***Apéndices:** Resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.* ***Ojos brillantes**: Deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.* *Olor característico.* **Textura:** *firme al tacto Todos los crustáceos deben ser muerto por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%* *Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El langostino debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud*
Requisitos Específicos	*Langostino con cola con cáscara, crudo (a), Sin cabeza, congelado* *Debe presentarse entera, con la forma y el color característico exento de microorganismos, que puedan ocasionar riesgo para la salud, debe estar congelado y con un glaseado que permita observar las características del producto, 21/25* ***El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una** de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *El langostino debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	establecidos en la resolución 670 de 2007 del Ministerio de Protección Social *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias ydesinfectadas.* *Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacio. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*Empacado por bolsa de 1 Kg que proteja la calidad del producto*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*17*
MARCA	*PEZ MARES*
Nombre Comercial	*LENGUADO ENTERO x 500 GR c/u.*
Calidad	*Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79* *NTC 1443* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no, ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (O°C a 4°C).*
Requisitos generales	*Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional* • *Su cuerpo es ovoide y aplanado por ambos lados, está protegido por pequeñísimas escamas centoides.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	• *Es de color marrón verdoso, el lado izquierdo, que se encuentra en contacto con el fondo, es de color blanco.* • *Su boca tiene forma oblicua, con labios protráctiles, y está provista de agudos dientes que concentran en uno solo de los bordes de ambos maxilares.* • *La aleta dorsal está casi unidas a la cola por una membrana.*
Requisitos Específicos	*Lenguado entero, Eviscerado, limpio sin proceso adicional,* *Congelado.* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *La línea lateral del lenguado es recta y recorre los dos lados del cuerpo.* *Color: Marrón verdoso* ***Olor:*** *Característico* ***Textura:*** *Firme al tacto* ***Peso por unidad:*** *entre 300 y 500 gramos* *Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo.* *pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g.* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.* *El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
<u>Presentación</u>	*Unidad*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*18*
MARCA	*PEZ MARES*
Nombre Comercial	*MEJILLONES NEGROS EN CONCHA*
Calidad	*Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Los mejillones son moluscos, Se denominan filibranquios porque los filamentos o ramificaciones de sus branquias tienen manojos entrelazados de cilios similares a pelos, se adhieren a las rocas por medio de su pie, el mejillón puede llegar a alcanzar 7 cm de longitud, su carne blanda y jugosa admite otras preparaciones menos sencillas*
Requisitos generales	*Los moluscos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características:* *Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente,* *Color: característico de la variedad.* *Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.* *Olor: Propio de cada especie.* *Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* *Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).* *El mejillón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.*
Requisitos Específicos	*Mejillón negro, concha, congelado, deben presentar su concha cerrada sin abrirse con facilidad debe presentarse entera, con la forma y el color característicos exento de microorganismos, que puedan ocasionar riesgo para la salud, debe estar congelado y con un glaseado que permita observar las características del producto.* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *El mejillón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*Empacado por bolsa de 1 Kg*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Comercializadora Tecnology live

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ITEM	19
MARCA	*PEZ MARES*
Nombre Comercial	OSTRA EN CONCHA
Calidad	*Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Ostra es el nombre común de varias familias de moluscos bivalvos de agua salada que viven en hábitats marinos o salobres. En algunas especies, las valvas están muy calcificadas y muchas tienen una forma algo irregular. Muchas ostras pertenecen a la superfamilia Ostreidae, aunque no todas.*
Requisitos generales	*Las ostras verdaderas son miembros de la familia Ostreidae. Esta familia incluye las ostras comestibles, que pertenecen principalmente a los géneros Ostrea, Crassostrea, Ostreola, Magallana y Saccostrea. Algunos ejemplos son la ostra plana europea, la ostra oriental, la ostra Olympia, la ostra del Pacífico y la ostra de roca de Sídney. Los Ostreidae evolucionaron a principios de la época del Triásico Inferior: El género Liostrea se desarrolló sobre las conchas de ammonoideos vivos.* *Casi todos los moluscos con concha pueden segregar perlas, aunque la mayoría no son muy valiosas. Las perlas pueden formarse tanto en agua salada como en agua dulce.* *Las ostras perleras no están estrechamente emparentadas con las ostras verdaderas, ya que pertenecen a una familia distinta, las ostras de pluma (Pteriidae). De las ostras perleras pueden extraerse tanto perlas cultivadas como perlas naturales, aunque otros moluscos, como los mejillones de agua dulce, también producen perlas de valor comercial*
Requisitos Específicos	*Casi todos los moluscos con concha pueden segregar perlas, aunque la mayoría no son muy valiosas. Las perlas pueden formarse tanto en agua salada como en agua dulce.Las ostras perleras no están estrechamente emparentadas con las ostras verdaderas, ya que pertenecen a una familia distinta, las ostras de pluma (Pteriidae). De las ostras perleras pueden extraerse tanto perlas cultivadas como perlas naturales, aunque otros moluscos, como los mejillones de agua dulce, también producen perlas de valor comercial*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*PAQUETE X 12 UNIDADES*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	20
MARCA	PEZ MARES
Nombre Comercial del Producto	PALMITO DE MAR x 454 GR
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Los palmitos son sucedáneos de pescado, generalmente con sabor a cangrejo, son un tipo de alimento procesado elaborado a partir de surimi o carne de pescado blanco finamente picada, y con adición de aditivos, que se cura y a la que se da forma similar a la de las patas del cangrejo de nieve.
Requisitos generales	• Los palmitos frescos deben presentar color y olor debe ser característico del producto. • Los palmitos deben conservase refrigerados o congelados. • El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. • Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
Requisitos Específicos	Producto creado a partir de carne de cangrejo. Palmitos de cangrejo (imitación), largo: 10,5cm, ancho: 2,2cm, alto: 1,5cm En tronquitos o barras, color rosado la superficie y blanco en el interior, sin elementos extraños empacado al vació kilo. Cangrejo, carne limpia, precocida. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Color: rojo pálido, centro blanco Olor: característico Textura: Blanda y firme Los palmitos deben cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984
Empaque y rotulado	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	Empacado por bolsa de 454 gramos que proteja la calidad del producto.

ITEM	***21***
MARCA	***PEZ MARES***
Nombre Comercial	***PARGO ROJO ENTERO REFRIGERADO X 500 G***

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Calidad	*Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79* *NTC 1443* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no, ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (O°C a 4°C).*
Requisitos generales	*Borde superior del opérculo libre no fusionado al cuerpo. Aleta caudal redondeada, la mayor parte de los dientes de la mandíbula plegables. Aleta anal con siete a nueve radios, aleta dorsal con nueve espinas y diecisiete radios, de la segunda a la cuarta espinas alargadas en los adultos. La cabeza y el cuerpo son de color rojo a rojo obscuro, las aletas pectorales son un poco más obscuras que el cuerpo. Su tamaño máximo alcanza los 60.0 cm* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	territorio nacional
Requisitos Específicos	*Pargo entero, eviscerado, limpio sin proceso adicional, congelado,* *Peso entre 200 y 300 gramos aproximadamente por unidad.* ***El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una** de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *Peso: Entre 200 y 300 gramos* *Color: Rosado* *Olor característico* *Textura: Firme al tacto* *Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo.* *pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos.* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008.* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*Pargo rojo entero refrigerado por 1 kilogramo*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*22*
MARCA	*PEZ MARES*
Nombre Comercial	*PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR*
Calidad	*Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79.* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*El Pulpo (Octopus Vulgaris). Los octópodos en su orden de moluscos cefalópodos carecen de concha y poseen ocho brazos. Son animales marinos y carnívoros.* *Los brazos disponen de dos hileras de ventosas en la parte inferior. La superficie del cuerpo es lisa o con apéndices. El color es muy variable pues el propio pulpo lo cambia, mediante control nervioso, en función del ambiente en que se halle, variando entre rojizo, marrón, amarillento, azulado o gris*
Requisitos generales	*El pulpo muerto, fresco, deben presentar las siguientes características:* ***Cuerpo:*** *Ligeramente húmedo, brillante y consistente,* ***Color:*** *característico de la variedad.* ***Ojos brillantes:*** *deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.* ***Olor:*** *propio de cada especie.* *Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* *Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.*
Requisitos Específicos	*Cada pulpo debe pesar 1000 gramos* ***El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una*** *de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.* *El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud.* *El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*Kilogramo*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*23*
MARCA	*PEZ MARES*
Nombre Comercial	*ROBALO FRESCO ENTERO*
Calidad	*Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79* *NTC 1443* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no, ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (O°C a 4°C).*
Requisitos generales	*El cuerpo es alargado, mide entre 10 y 100 cm de longitud; con labios carnosos; en el ángulo superior del opérculo hay dos espinas cortas. El color es variante, desde gris oscuro en el dorso, hasta llegar a ser blanco en la parte ventral, aunque en el agua se lo ve plateado brillante, más plomizo en el dorso, con irisaciones verde oliva Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	la especie animal empleada en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional
Requisitos Específicos	*Róbalo sin proceso adicional, Congelado. Entero, eviscerado, limpio, congelado.* ***El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una*** *de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *Color: Gris oscuro* *Olor: Característico* *Textura: Firme al tacto* *Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo.* *pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado.* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008.* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*Kilogramo*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*24*
MARCA	*PEZ MARES*
Nombre Comercial	*SALMON ENTERO UND X 3 KG CADA UNO*
Calidad	*Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79* *NTC 1443* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no, ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (O°C a 4°C).*
Requisitos generales	*El Salmón, es el nombre común de peces caracterizados por tener un cuerpo alargado cubierto por pequeñas escamas cicloideas (redondeadas y con bordes lisos) y una aleta adiposa (carnosa) entre la aleta dorsal y la cola. El salmón es un pescado azul o graso que aporta unos 11 gramos de grasa por cada 100 gramos de proteína* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional
Requisitos Específicos	*Salmón entero, eviscerado, limpio, sin proceso adicional, congelado.* *Peso requerido por unidad es de 1500 a 2000 gramos* ***El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una** de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* ***Color:** Naranja Intenso* ***Olor:** Característico* ***Textura:** firme al tacto* *Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo.* *pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado.* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008.* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*Unidad 3 Kg*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*25*
MARCA	*PEZ MARES*
NOMBRE COMERCIAL	*TILAPIA SIN ARREGLAR x 500 GR*
Calidad	*Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social* *Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443.*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (O°C a 4°C)*
Requisitos generales	*Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan.* *Los pescados frescos deben presentar las siguientes características:* *Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido* *Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas* – *Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran* – *Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente* – *Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión).* – *Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y* *firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar.* – *Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave.* – *Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante.* – *Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido.* – *Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales.* *Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional *La tilapia es un grupo de peces pertenecientes al género Oreochromis que habita en regiones tropicales, donde se dan las condiciones favorables para su reproducción y crecimiento. Entre sus especies destacan la Tilapia Nilo, la tilapia azul y la tilapia de Mozambique*
Requisitos Específicos	*Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo.* *pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008.* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.* ***SE REQUIERE TILAPÍA SIN ARREGLAR***
Empaque y rotulado	*El producto se debe envasar o empacar en material grado alimentario, inocuo y resistente, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte, almacenamiento y comercialización.* *El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*Unidad por 500 g*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*26*
MARCA	*TINTA NORTINDAL*
NOMBRE COMERCIAL	*TINTA DE CALAMAR*
Calidad	*Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados*
Generalidades	*Especies comestibles de calamares o téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos*
Requisitos generales	*Tinta de calamar fresca, debe presentar las siguientes características:* ***Empaque:*** *De acuerdo con especificaciones de la ficha* ***Color:*** *Negro, brillante.* ***Olor:*** *propio de cada especie.* *Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* *Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.*
Requisitos Específicos	*Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.* *El calamar debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud.* *El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5030.* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *Empacado en bandeja de icopor o/y bolsas que conserven la calidad del producto cubierto con vinipel en presentaciones de 1000 gramos.* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*Empacado por sobres de 4 gramos*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	*27*
MARCA	*PEZ MARES*
NOMBRE COMERCIAL	*TRUCHA ENTERA DE 380 GRAMOS SIN ARREGLAR*
Calidad	*Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social* *Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443.*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado.*
Requisitos generales	*Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan.* *Los pescados frescos deben presentar las siguientes características:* *Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido* *Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas* – *Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran* – *Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente* – *Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión).* – *Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y* *firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar.* – *Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave.* – *Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante.* – *Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido.* – *Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales.* *Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las Resoluciones*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional *Las truchas son peces de la subfamilia Salmoninae; se usan específicamente para peces de tres generos de dicha subfamilia: Salmo, que incluye las especies Salvelinus.*
Requisitos Específicos	*Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo.* *pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos.* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008.* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.* ***SE REQUIERE TRUCHA ENTERA SIN ARREGLAR***
Empaque y rotulado	*El producto se debe envasar o empacar en material grado alimentario, inocuo y resistente, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte, almacenamiento y comercialización.* *El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*TRUCHA ENTERA DE 380 GRAMOS SIN ARREGLAR*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	***TRIPA DE CERDO SALADA MADEJA 90 METROS***
Calidad	*NTC. 1325 ,NTC 512-1 y NTC 512-2*
Requisitos Específicos	*Tripas Naturales de cerdo, limpia y salada.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.*
Presentación (Aplica para productos)	*Presentación madeja de 90 m CALIBRE 26.*

MARCA: JACOBSEN

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	29
MARCA	MR CONEJO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***CONEJO EN CANAL***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 al 2013.* • *Resolución 241 del 2013.* • *Resolución 242 del 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 1325*
Requisitos Específicos	***Características organolépticas:*** *Olor característico que no evidencie la entrega del Producto, presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener colorcaracterístico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en****: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC):* ***Presentación**: Se requiere la canal de conejo con un peso aproximadamente de 2 kg y las fachas de los productos deben ser congelación.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina, – kilogramos.*

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	30
MARCA	MAXIALIMENTOS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***HUESO DE POLLO***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
Requisitos Específicos	*Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. ***Descripción del corte**:* *Huesos de pollo después de remover la carne y piel.* ***Ingredientes:*** *Huesos de Pollo sin carne y piel.* ***Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos,* *medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Empaque al vacío por 1000g cada unidad.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío., canastilla con bolsatina – kilogramos.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	31
MARCA	MAXIALIMENTOS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***MOLLEJAS DE POLLO***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
Requisitos Específicos	*Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular ytejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxicoy el supracoracoideo y piel. ***Descripción del corte**: visera de Pollo, Mollejas, limpias.* ***Ingredientes:*** *Mollejas de pollo (visera del animal).* ***Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie lapresencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener colorcaracterístico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC):* ***Presentación:*** *Empacado al vacío por 1000 gramos cada unidad*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío., canastilla con bolsatina – kilogramo*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	32
MARCA	LA CASA DEL PAVO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PATOS EN CANAL***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Requisitos Específicos	*Carne de pato, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones,vasos y vísceras, provenientes aves de la familia Anatidae, principalmente de la subfamilia Anatinae que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano.* *Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxicoy el supracoracoideo y piel.* ***Descripción del corte**: Pato entero con viseras empacadas aparte.* ***Ingredientes:*** *Pato entero.* ***Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos,* *medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener colorcaracterístico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Canal de Pato, empacados al vacío con un peso aproximado de 2.6 kg cada unidad.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de* *producción con mínimo el nombre de la posta,* *fecha de producción, fecha de vencimiento,* *número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío., canastilla con bolsatina - kilogramo*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	33
MARCA	MAXIALIMENTOS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR***

Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.*
	  • *Decreto 3075 1997.*
	• *Resolución 2674 de 2013.*
	  • *Decreto 2278 de 1982.*
	  • *Decreto 1036 de 1991.*
	• *Resolución 402 del 2002.*
	• *Resolución 2505 de 2004.*
	  • *Decreto 1500 de 2007.*
	• *Resolución 2905 de 2007*
	• *Resolución 4287 de 2007*
	  • *Decreto 2270 de 2012.*
	  • *Decreto 1362 de 2012.*
	• *Resolución 1229 De 2013.*
	• *Resolución 3753 de 2013.*
	• *Resolución 2690 de 2015.*
	• *Resolución 2116037912 de 2016.*
	• *Resolución 2016037870 de 2016.*
	  • *Decreto 1975 del 2019.*
	• *Resolución 2019055962, de 2019.*
	• *Resolución 2020012659 del 2020.*
	  • *Resolución 2020037814.*
	• *Resolución 2021043230 de 2021.*
	  • *Resolución 240 de 2013.*
	  • *Resolución 241 de 2013.*
	  • *Resolución 242 de 2013.*
	• *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.*
	• *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.*
	  • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.*
	• *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Requisitos Específicos	*Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano.* *Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxicoy el supracoracoideo y piel.* ***Descripción del corte**: Pechuga de Pollo sin costillar con piel.* ***Ingredientes:*** *Pechuga de Pollo sin costillar con piel.* ***Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos,* *medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *-La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empacado al vacío con un peso entre 800 g a 1000 g aproximadamente por unidad*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío., canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	34
MARCA	MAXIALIMENTOS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***PERNIL POLLO SIN RABADILLA***
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	lafamilia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. *Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel.* ***Descripción del corte**:* *Pernil de Pollo sin costillar con piel.* ***Ingredientes:*** *Pernil de Pollo sin costillar con piel.* ***Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos,* *medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener colorcaracterístico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empacado al vacío por paquete de 1 kg, con un peso promedio de 350g a 400g cada unidad de pierna pernil.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque al vacío., canastilla con bolsatina – kilogramo.

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	35
MARCA	MAXIALIMENTOS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***POLLO ENTERO SIN VISCERAS***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Requisitos Específicos	*Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de lafamilia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano.* *Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxicoy el supracoracoideo y piel.* ***Descripción del corte:*** *Pollo entero con piel sin viseras.* ***Ingredientes:*** *Pollo entero con piel sin viseras.* ***Características organolépticas:*** *Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:*** *Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Empaque al vacío por (1) unidad con un peso aproximado de 1.5 kg.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta.* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío., canastilla con bolsatina – kilogramo*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	36
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***BOLA DE PIERNA DE RES***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Requisitos Específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueletode los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura degrasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyenvarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentespartes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte:*** *Corte de la parte exterior de la pierna.* ***Otros Nombres:*** *Bola de pierna, Huevo de Aldana, Caravela, Bola negra, Huevo negro.* ***Ingredientes:*** *Bola de pierna limpia de carne de Bovino.* ***Características organolépticas**: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener colorcaracterístico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* *Presentación:* *Empaque al vacío por unidad con un peso aproximado de 2000 gramos a 2500 gramos, sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	37
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**CADERA DE RES**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
Requisitos Específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyenvarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentespartes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* *Descripción del corte:* *Corte de la parte más alta de la pierna trasera. Tiene forma cuadrada conun lado un poco redondeado. Su carne es tierna, de color rojo oscuro y tiene poca grasa.* ***Otros Nombres:*** *Cadera, Solomo Extranjero, Tetafula, caderita, Cadera Ampolleta.* ***Ingredientes:*** *Cadera limpia de carne de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener colorcaracterístico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Empaque al vacío con un peso aproximado de 2000 gramos cada unidad, sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina. – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	38
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**CALLO DE RES**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
Requisitos Específicos	*Una víscera (del latín uiscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales.* *Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipode función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. *Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentanlas vísceras huecas son de externa a interna:* *- Capa serosa* *- Capa muscular (constituida por músculo liso)* *- Capa submucosa* *- Capa mucosa* *Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte:*** *Es uno de los estómagos de la res que se conoce con el nombre de rumen,ubicado en la cavidad abdominal.* ***Otros Nombres:** Callo, Mondongo, Rumen.* ***Ingredientes:*** *Estomago de res (Rumen) de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico queno evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico yuniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Empaque al vacío piezas alargadas de 25 a 30 centímetro y un ancho de 20 a 25 centímetros por unidad sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina. – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	39
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**CANAL DE BOVINO**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Requisitos Específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyenvarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentespartes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte:*** *Bovino entero sin piel.* ***Otros Nombres:*** *Canal de res.* ***Ingredientes:*** *Canal de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Canal abierta por la mitad con un peso aproximado de 250 kg a 280 kg.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Bolsa Plástica* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	40
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**CANAL DE CERDO O PORCINO**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
Requisitos Específicos	*Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyenvarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentespartes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte:*** *Porcino entero sin piel.* ***Otros Nombres:*** *Canal de cerdo.* ***Ingredientes:*** *Canal de porcino.* ***Características organolépticas**: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Canal abierta por la mitad con un peso aproximado de 80 kg.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	41
MARCA	LA CARRETA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**CANAL DE CORDERO**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Requisitos Específicos	*Carne de cordero: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueletode los animales de la especie género Ovis, en especial de la oveja doméstica, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyenvarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de oloresanormales entre otros.* *La carne de cordero en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte:*** *Cordero entero sin piel.* ***Otros Nombres:*** *Canal de cordero.* ***Ingredientes:*** *Canal de cordero.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la cordero fresco, colorrojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característicoque no evidencie la presencia de productos químicos,* *medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Canal abierta por la mitad con un peso aproximado de 30 kg a 35 kg.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*canastilla con bolsatina. – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	43
MARCA	LA CASA DEL PAVO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PAVO EN CANAL***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias*
Requisitos Específicos	*Carne de pavo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente de aves de la familia Anatidae, principalmente de la subfamilia Anatinae que en edad de sacrificio han sidodeclaradas aptas para el consumo humano.* *Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxicoy el supracoracoideo y piel. ***Descripción del corte**: Pavo entero con viseras empacadas aparte.* ***Ingredientes:*** *Pavo entero.* ***Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos,* *medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Canal de Pavo, unidad empacada al vacío con un peso promedio entre 7 kg a 8 kg cada unidad*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*canastilla con bolsatina. – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	42
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**CANAL DE TERNERA**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
Requisitos Específicos	*Carne de ternera: Bovinos que se han criado por lo menos seis meses deedad hasta el momento del sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animalesde*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyenvarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentespartes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte:*** *Ternera entera sin piel.* ***Otros Nombres:** Canal de Ternera de res.* ***Ingredientes:*** *Canal de Bovino (ternera de res).* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Canal abierta por la mitad con un peso aproximado*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Bolsa Plástica.* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	44
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**BRAZO DE RES**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Requisitos Específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyenvarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentespartes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte:*** *Corte compuesto por los músculos de la parte inferior de los bordes del húmero y la escápula.* ***Otros Nombres:** Tablón, Brazo, Bola de Brazo.* ***Ingredientes:*** *Brazo limpio de carne de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Empaque al vacío por unidad con peso aproximado de 2000 gramos sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	45
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**CARNE MAGRA MOLIDA DE RES**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Requisitos Específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.*
	Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyenvarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentespartes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte:*** *Carne Molida de res, porcentaje 90/10.* ***Otros Nombres:*** *Carne Molida.* ***Ingredientes:*** *Carne de Bovino molida en porcentaje 90/10.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto.* ***Vida Útil*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Empaque al vacío por un peso de 1000g cada unidad.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	46
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre comercial	**CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO**
	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007, Decreto 2278 de 1982
CALIDAD	y NTC 4271
REQUISITOS ESPECÍFICOS	*No debe presentar quemaduras por el frío, de color beige, textura firmeal tacto, olor característico, libre de residuos químicos, materia fecal, nopuede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos.* *Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe entregarse en condiciones de refrigeración (0 a 3 °C), no deberá presentar escarcha o característicasque indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación.* *Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos, para tal findeberá entregarse en cavas que mantengan la temperatura del producto de acuerdo con su naturaleza hasta el destino final.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto.* *El producto debe cumplir los requisitos del cerdo Min. Protección Social4282/2007 Articulo 76 y 78 (BPM).* *La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidadestablecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener colorcaracterístico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. ***VIDA ÚTIL:*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Corte:*** *Garantizar 100% pulpa de brazo de cerdo* ***Presentación:*** empaque al vacío con un peso promedio de 2 kg cada unidad sin tajar
EMPAQUE YROTULADO	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. A una temperatura máxima de 3ºC. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta (meat-tag). Embalaje totalmente cubierto con bolsas y sin perforaciones para evitar cualquier tipo de contaminación, ya sea directa o a nivel microbiológico. Cumplir con la Resolución No. 5109 de2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE: Canastillas totalmente cubiertas conbolsas y sin perforaciones para evitar cualquier tipo de contaminación,ya sea directa o a nivel microbiológico. A una temperatura máxima de 3ºC.
PRESENTACION	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	47
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**CHATAS**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Es un corte blando con forma rectangular gruesa, está ubicado en el cuarto anterior del bovino, en la región dorsal y lumbar.* ***Otros Nombres**: Lomo Ancho, Chatas, Lomo caracho, Lomo redondo, Solomo redondo.* ***Ingredientes:*** *Lomo Ancho limpio de carne de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos deben ser congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso promedio de2 kg por unidad sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – Kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	48
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**CHUNCHULLO DE RES**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Requisitos Específicos	*Una víscera (del latín uiscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales.* *Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos.* *Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes gruposde vísceras:* *Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege.* *Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna:* *- Capa serosa* *- Capa muscular (constituida por músculo liso)* *- Capa submucosa* *- Capa mucosa* *Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Intestino delgado del ganado vacuno, ubicado en la cavidad abdominal.* ***Otros Nombres**: Chunchullo, chinchurria.* ***Ingredientes:*** *intestino delgado de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico queno evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico yuniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto.* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos deben ser congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado de 1 kg por empaque*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina.*

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	49
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**CORAZON DE RES**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Una víscera (del latín uiscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales.* *Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos.* *Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: *Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege.* *Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna:* *- Capa serosa* *- Capa muscular (constituida por músculo liso)* *- Capa submucosa* *- Capa mucosa* *Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Corazón del ganado vacuno, ubicado en la cavidad abdominal.* ***Otros Nombres**:Corazón.* ***Ingredientes:*** *Corazón de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico queno evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico yuniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto.* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser congelación (-18ºC).* ***Presentación:** Empaque al vacío, peso promedio 1000 gramos cada paquete.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	50
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**COSTILLA DE CERDO O PORCINO**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
Requisitos Específicos	*Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**: Costillar o costillas esternales sin piel.* ***Otros Nombres**:* *Costilla de cerdo, Spareribs, costillas esternales* ***Ingredientes:*** *Costillas de porcino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto.* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empacado al vacío, peso promedio entre 3 kg y 5 kg, cada unidad sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	51
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***COSTILLAS DE RES***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**: Costillar o costillas esternales sin piel.* ***Otros Nombres**:* *Costilla de res, costillas esternales* ***Ingredientes:*** *Costillas de Bovino.* *Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto.* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empacado al vacío, peso promedio entre 3 kg a 5 kg por unidad.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	52
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**CUAJO DE RES**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias*
Requisitos Específicos	*Una víscera (del latín uiscera, "vísceras") es un órgano contenido en lasprincipales cavidades del cuerpo humano y de los animales.* *Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por unabolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos.* *Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis* *Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	grupos *de vísceras:* *Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipode función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege.* *Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentanlas vísceras huecas son de externa a interna:* *- Capa serosa* *- Capa muscular (constituida por músculo liso)* *- Capa submucosa* *- Capa mucosa* *Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte**:* *Es uno de los estómagos de la res que se conoce con el nombre de rumen,ubicado en la cavidad abdominal.* ***Otros Nombres**: Abomaso, cuajar o estómago verdadero.* ***Ingredientes:*** *Estomago de res (abomaso o cuajar) de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico queno evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico yuniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deber ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso promedio de 2 kg a 4 kg la unidad o paquete*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	Resolución 683 de 2012 *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	53
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**ESPINAZO DE CERDO O PORCINO**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
Requisitos Específicos	*Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Pieza cárnica del cerdo que corresponde a la columna vertebral o raquis. Se trata de los músculos intertransversales del dorso que se encuentran pegados a las vértebras. sin piel.* ***Otros Nombres**: Espinazo, espina dorsal de porcino.* ***Ingredientes:** Espinazo de cerdo.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *-las fechas de los productos deber ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío. Peso aproximado de 2000 gramos cada unidad*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	55
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**HIGADO DE RES**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
	Una víscera (del latín uiscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. *Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis* *Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras:*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. *Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna:* *- Capa serosa* *- Capa muscular (constituida por músculo liso)* *- Capa submucosa* *- Capa mucosa* *Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Víscera de la res ubicada en la parte derecha del abdomen, ubicado en la cavidad abdominal.* ***Otros Nombres**:Hígado de res.* ***Ingredientes:** Hígado de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *La fechas de los productos deber ser de **c**ongelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado de 2000 gramos cada unidad*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	56
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**JARRETE DE TERNERA**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
	Carne de ternera: Bovinos que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento del sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. *Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Parte de la pierna de la ternera (de la pantorrilla a la cova), este corte tiene hueso.* ***Otros Nombres**:* *Jarrete, caracú, osobuco, canilla, chambarete o morcillo* ***Ingredientes:*** *Pierna de ternera (Carne y Hueso).* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deber ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empacado al vacío, peso promedio de 2 kg por unidad*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsa tin kilogramo*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	57
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**LENGUA DE CERDO**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Una víscera (del latín uiscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales.* *Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos.* *Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras:* *Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. *Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna:* *- Capa serosa* *- Capa muscular (constituida por músculo liso)* *- Capa submucosa* *- Capa mucosa* *Las vísceras de porcino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *La Lengua de porcino está ubicada en la parte interna del hocico, ubicadoen la cabeza del animal* ***Otros Nombres**: Lengua de Cerdo.* ***Ingredientes:*** *Lengua de Porcino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de porcino frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico queno evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico yuniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deber ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío por unidad (producto entero)*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	58
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del en/Producto/Servicio.	**LENGUA DE RES**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012 • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Una víscera (del latín uiscera, "vísceras") es un órgano contenido en las cipales cavidades del cuerpo humano y de los animales.* *Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos.* *Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la titución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras:*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos es bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma do de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido ional o tejido noble de la víscera que le dota el tipode función) y está ado también por la cápsula envolvente que la protege. *Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que entan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de s estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentanlas vísceras as son de externa a interna:* *- Capa serosa* *- Capa muscular (constituida por músculo liso)* *- Capa submucosa* *- Capa mucosa* *Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de aminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte**: La Lengua de la res está ubicada en la parte nadel hocico, ubicado enla cabeza del animal* ***Otros Nombres**:* *Lengua de Res.* ***Ingredientes:** Lengua de Vacuno.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, ulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, ura blanda y superficie sin babosidad, olor característico queno evidencie la encia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o omposición; debe tener color característico yuniforme libre de manchas y istencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA nte a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el porte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación pleta y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *-las fechas de los productos debe ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío por unidad. (producto entero)*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	59
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**LIBRILLO DE RES**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Una víscera (del latín uiscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales.* *Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos.* *Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras:* *Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. *Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna:* *- Capa serosa* *- Capa muscular (constituida por músculo liso)* *- Capa submucosa* *- Capa mucosa* *Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Es el tercer estómago de la res que se conoce con el nombre de omaso,libro o librillo, ubicado en la cavidad abdominal.* ***Otros Nombres**: omaso, libro o librillo.* ***Ingredientes:*** *Estomago de res (omaso, libro o librillo) de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico queno evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico yuniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso promedio de 2 kg por paquete.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	60
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**LOMO DE CERDO O PORCINO**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Pieza cárnica del cerdo. El lomo es un corte de carne de la región dorsal de los animales de matadero. sin piel.* ***Otros Nombres**: Lomo, solomito.* ***Ingredientes:*** *Lomo de cerdo.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil**.* *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC.* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado de 2500 gramos por unidad, sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	61
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte**:* *El lomo de res es un músculo oblongo llamado psoas mayor, este se extiende a lo largo de la parte trasera de la columna, específicamente, detrás del riñón, desde aproximadamente el hueso de la cadera hasta la decimotercera costilla.* ***Otros Nombres**:* *Lomito, lomo fino, solomito, lomo viche.* ***Ingredientes:*** *Lomito fino con cordón. Sin arreglar.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso promedio de 2500 gramos por unidad sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	62
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**MUCHACHO DE RES**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	constituyevarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferente spartes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte**:* *El corte Muchacho Redondo, constituido exclusivamente por el músculo semitendinoso, se separa previamente del coxal, gluteobiceps y semimembranoso, y luego de las fascias de los gastrocnemios, del flexor digital superficial y del hueso calcáneo.* ***Otros Nombres**: Muchacho, Bollo, Capón muchacho.* ***Ingredientes:*** *Muchacho de res.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado de 2000 gramos por unidad sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	63
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**MURILLO DE RES**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Este corte de carne proviene de la parte delantera, debajo del pecho.* ***Otros Nombres**:* *Murillo, jarrete, tableado, pepino, lagarto murillo.* ***Ingredientes:*** *Murillo de res.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado de 2000 gramos cada unidad sin tajar.*
	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	64
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**OREJA DE CERDO**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Una víscera (del latín uiscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales.* *Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos.* *Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras:* *Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. *Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna:* *- Capa serosa* *- Capa muscular (constituida por músculo liso)* *- Capa submucosa* *- Capa mucosa* *Las vísceras de porcino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *La oreja de porcino está ubicada en la parte superior de la cabeza delanimal* ***Otros Nombres**:* *Oreja de Cerdo.* ***Ingredientes:*** *Oreja de Porcino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de porcino frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico queno evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico yuniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empacado al vacío, peso promedio de 2000 gramos por paquete (enteras)*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	65
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**PIERNA DE CERDO SIN PIEL**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Pieza cárnica del cerdo. La pierna de cerdo fresca, también conocida como pernil, es la extremidad trasera (sin curar) del cerdo. sin piel.* ***Otros Nombres**:* *Pierna de cerdo.* ***Ingredientes:*** *Pierna de cerdo.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado de 2000 gramos por unidad sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	66
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**SOBREBARRIGA**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación. ***Descripción del corte**:* *La sobrebarriga es un corte de res que se extrae del pecho.* ***Otros Nombres**:* *Sobrebarriga, Falda.* ***Ingredientes:*** *Sobrebarriga de res.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado 2000 gramos por unidad sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío., canastilla con bolsatina.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	67
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**TOCINO CERDO CARNOSO**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.*
	Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Pieza cárnica del cerdo. Panceta sin cuero, obtenido de la parte abdominal del cerdo, no presenta costillas, es un corte rico en carne y grasa.* ***Otros Nombres**:* *Tocino barriguero, tocino carnudo, chicharrón de cerdo.* ***Ingredientes:*** *Tocino de cerdo.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado de 2000 gramos por paquete*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	54
MARCA	CARNES LA EXCELENCIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**CERDO CORTE GRASA DORSAL**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.*
	Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Pieza grasa del cerdo, sin cuero, obtenido de la parte superficial del cerdo, no presenta costillas, es un corte rico en grasa.* ***Otros Nombres**:* *Empeya.* ***Ingredientes:*** *Grasa de cerdo.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca,color blanco intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado de 2000 gramos por paquete*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina.*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Estrategia IEC para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en hogares; dirigida a los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario en la SDIS

1. DATOS GENERALES

Fecha: Sesiones 2022- 2023

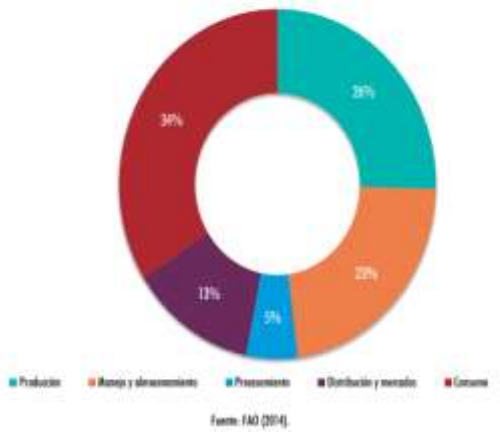
Nombre del proyecto/servicio/localidad: Unidades operativas de los servicios sociales en los que se realiza preparación y suministro de alimentos de la Secretaría Distrital de Integración Social

Personas asignadas para la construcción de la estrategia Información, educación y comunicación: Ana Julieta Pulido Serrano, Jenny Silva Peña, Alexandra González Barrera, Martha Lucía González García, y profesionales locales proyecto 7745: Lina María Suárez, Cristhian Javier Cely Segura.

2. DETERMINACIÓN DE LA TEMÁTICA

Las grandes cantidades de alimentos perdidos y desperdiciados constituyen una problemática a nivel mundial debido a los riesgos que implican para el cambio climático, la sostenibilidad de la agricultura, los medios de subsistencia humanos y los suministros de alimentos. Anualmente en el mundo se desaprovechan alrededor de 1.300 billones de toneladas de comida, equivalentes al 33 % de toda la oferta mundial de alimentos destinados al consumo humano (FAO, 2011). De este 33 %, el 54 % corresponde a pérdida y el 46 % corresponde a desperdicio. Así mismo, la producción agropecuaria y el consumo tienen la mayor participación en la pérdida y el desperdicio mundial con 26 % y 34 %, respectivamente (FAO, 2014)

Figura 1. Participación en la pérdida y en el desperdicio por eslabón de la cadena alimentaria



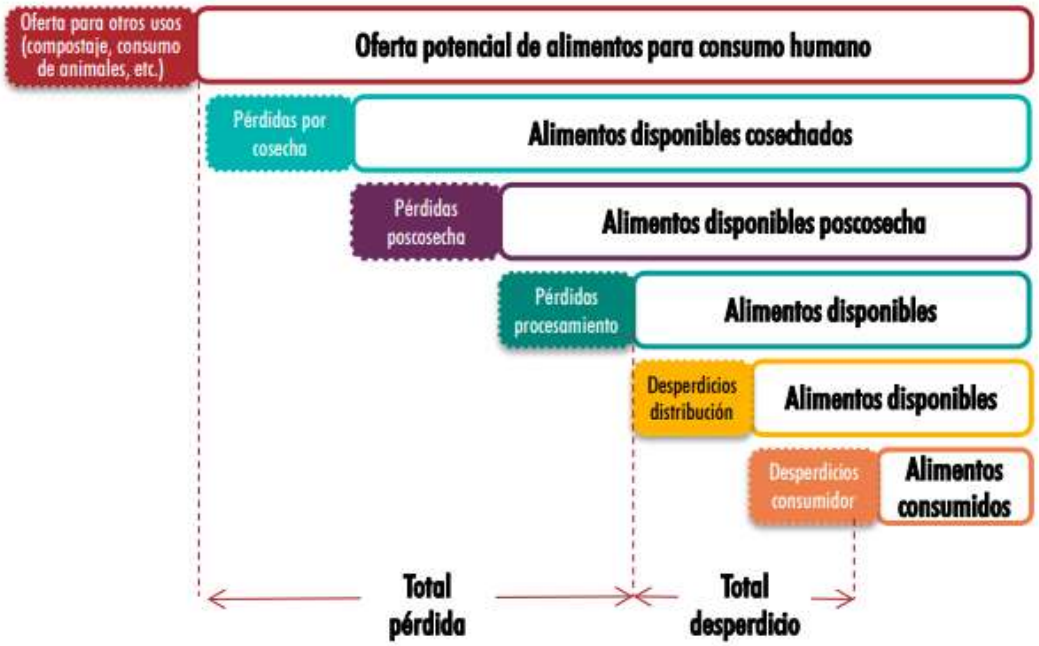
Fuente: FAO (2014).

Al respecto, la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) pretende reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en todo el mundo, tanto en la venta al por menor como en el consumo, y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro. (Naciones Unidas, 2015).

Para efectos de la construcción de este documento, en primer lugar, es importante identificar si una disminución de alimentos corresponde a una pérdida o a un desperdicio, para lograrlo, se tiene en cuenta el eslabón de la cadena alimentaria en el cual se genera. Para llevar a cabo esta clasificación, se tienen en

cuenta 1 eslabones: 1) producción agropecuaria, 2) poscosecha y almacenamiento, 3) procesamiento industrial, 4) distribución y retail, y 5) consumo.1

Ilustración 1. Pérdidas y desperdicios en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria



Fuente: adaptado de HLPE (2014, p. 26).

Colombia con una oferta nacional disponible de alimentos de 28,5 millones de toneladas, en Colombia se pierden y se desperdician un total de 9,76 millones de toneladas, lo cual equivale al 34 % del total. En otras palabras, por cada 3 toneladas de producción se pierde o se desperdicia una tonelada. Del total de alimentos perdidos y desperdiciados, el 64 % corresponde a pérdidas que se ocasionan en las etapas de producción, postcosecha, almacenamiento y procesamiento industrial. El 36 % restante corresponde a desperdicios que se generan en las etapas de distribución y retail, y consumo de los hogares 2, Total 58% de frutas y verduras. Total 49% de raíces y tubérculos. Total 23% de productos Lácteos entre otros.

Colombia cuenta con avances normativos al respecto, la ley 1990 de 2019 creó la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos, que tiene como objeto establecer medidas para reducir estos fenómenos, contribuyendo al desarrollo sostenible desde la inclusión social, la sostenibilidad ambiental y el desarrollo económico.

[1,2] PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN COLOMBIA Estudio de la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Políticas Públicas DNP 2016

Bogotá, actualmente cuenta con la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, que plantea acciones estratégicas mediante el Programa Distrital de reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, el cual será la piedra angular para disminuir los niveles de pérdida y desperdicios de alimentos tanto en los ámbitos institucionales como familiares.

Adicionalmente, la Unidad Administrativa Especial Servicios Públicos (UAESP) realizó un estudio de caracterización de residuos sólidos entre el año 2010 y 2012 que estableció que, en el distrito capital, el desperdicio de comida es extremadamente preocupante, pues 58,8 % de la compra diaria de alimentos de los hogares termina en la basura, lo que equivale a cerca de 1.381 toneladas diarias.

Con el propósito de prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos, la Secretaria Distrital de Integración Social, líder en la formulación de políticas sociales para el Distrito Capital plantea el desarrollo de acciones pedagógicas dirigidas a los participantes de los servicios del proyecto 7745, para el reconocimiento de la importancia y las prácticas para disminuir las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

De acuerdo con el Departamento Nacional de Planeación (2016), las recomendaciones para evitar el desperdicio de alimentos en los hogares se pueden agrupar de la siguiente manera:

Antes de hacer las compras:

1. Planear las comidas que van a cocinar antes de comprarlas, teniendo en cuenta el número de comensales y momento del consumo.
2. Revisar los inventarios de comida existente en la alacena, el refrigerador y el congelador.
3. Elaborar una lista con las necesidades específicas de alimentos en el hogar.

Al momento de hacer las compras:

1. Usar la lista de alimentos mientras se hace mercado para evitar la compra de alimentos no planeados.
2. Tener en cuenta el momento en el cual serán consumidos los alimentos.
3. Revisar fechas de vencimiento y procesos de maduración de los perecederos.
4. No comprar una mayor cantidad de productos únicamente porque estos se encuentran en promoción (por ejemplo, 2 x 1).
5. Comprar solo las porciones que se necesitan.
6. No descartar las frutas por su apariencia si estas todavía son aptas para consumo.

Después de realizadas las compras:

1. Leer las condiciones de refrigeración y almacenamiento de los alimentos empacados para garantizar su conservación.
2. Refrigerar las frutas, los huevos y el pan, y congelar las carnes y el pescado.
3. Organizar los productos en la nevera y alacena para que estos sean vistos constantemente y así evitar o su vencimiento.
4. Cocinar teniendo en cuenta las porciones que serán consumidas (no cocinar de más).
5. Aprovechar la comida que sobra, no desecharla inmediatamente, idear formas de reutilizarla.
6. Consumir alimentos según orden de compra.
7. Establecer un día para cocinar todos los alimentos que lleven más tiempo en la casa.

Grupo/s interactivo/s: Beneficiarios mayores de 18 años de servicios sociales con apoyo alimentario.

Identificación participativa de la necesidad:

Se diseña e implementa una encuesta dirigida a las profesionales locales del proyecto 7745, con el fin de identificar las principales prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos que se deben abordar en la estrategia.

Preguntas de la encuesta:

Teniendo en cuenta el reconocimiento de la población atendida en su localidad, y con respecto a las prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, usted considera que los participantes de los servicios sociales; califique con 1 no conocen, 2 muy pocos conocen, 3 más de la mitad lo conocen, 4. Lo conocen muy bien

1. ¿Reconocen la diferencia entre pérdidas y desperdicios de alimentos?
2. ¿Conocen las prácticas clave para disminuir pérdidas y desperdicios antes de hacer las compras?
3. ¿Conocen las prácticas para disminuir pérdidas y desperdicios al momento de hacer las compras?
4. ¿Conocen las prácticas para disminuir pérdidas y desperdicios después de las compras?

Según lo identificado se realizará un énfasis en las prácticas en las que se presenta mayor desconocimiento.

Entornos: Individual __X_, Familiar _x__, Institucional, __x_, Comunitario _x__

Tema: Prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios alimentarios en casa

3. ESTRUCTURACIÓN METODOLÓGICA

Alcance de la estrategia IEC:

Desde la construcción de la estrategia para la prevención de pérdidas y desperdicios en el hogar; hasta la implementación de la estrategia para la prevención de pérdidas y desperdicios dirigida a participantes mayores de 18 años de los servicios sociales.

Objetivo institucional:

Construir una estrategia de información, educación y comunicación dirigida a los participantes mayores de 18 años, de los servicios sociales sobre las prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en los hogares.

Objetivos de la estrategia de información, educación y comunicación:

Los participantes de las unidades operativas de los servicios sociales lograrán:

En información: Reconocer la importancia de la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.

En educación: Reflexionar sobre las prácticas clave que se pueden implementar para prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos.

En comunicación: Implementar buenas prácticas que conlleven a prevenir la pérdida de alimentos en casa

Descripción de las acciones de información, educación y comunicación a desarrollar:

Taller dirigido a participantes de los servicios sociales, compuesto por 3 fases:

Fase 1- Información	Presentación de la problemática mundial- sensibilización	Pretest Video Infografía conceptos
Fase 2- Educación	Reflexión	Preguntas orientadoras
Fase 3- Comunicación	Socialización de prácticas clave	Presentación Video

Mensajes: Frases cortas o slogans de máximo 12 palabras que sirvan como mensajes de refuerzo de la acción.

Prácticas clave antes de comprar:

Prácticas clave durante la compra:

Prácticas clave después de la compra:

Herramienta/s pedagógica/s:

Nombre de la herramienta	Descripción	Justificación	Recursos	Cronograma
Infografía diferencias entre pérdidas y desperdicios de alimentos	Diferencias entre perdidas y desperdicios de alimentos. .	Concepto básico del tema tratado.	Por medio de una infografía diseñada por la OAC y difundida en los diferentes medios de comunicaciones de la SDIS	Mayo – julio 2022
Video paso a paso para realizar mercado (fechas de	Es una manera fácil de generar prácticas diarias en el manejo de los alimentos y dar una herramienta que	Prácticas clave para implementar durante la compra de alimentos.	Por medio de video diseñado por la Oficina Asesora de Comunicaciones	Mayo – julio 2022

vencimiento) Calidad y Cantidad de los alimentos presupuesto)	permita planear la compra de alimentos y así evitar la pérdida y desperdicio de alimentos, a través de 3 videos, a través de los diferentes medios de comunicaciones de la SDIS, espacios interinstitucionales, reuniones.		(OAC) y difundida en los diferentes medios de comunicaciones de la SDIS	
Test (pre y post) ¿Cómo prevengo las pérdidas y desperdicios de alimentos en mi hogar?	Conjunto de preguntas sobre el conocimiento del tema	El test permite que el participante reflexione sobre sus propias prácticas	Encuesta virtual o física según disponibilidad de recursos y acceso de participantes a medios virtuales.	Elaboración Febrero – marzo 2023
¿Sabía usted que?	Conjunto de preguntas orientadoras para generar diálogo con los participantes	Preguntas para generar el aprendizaje entre pares y generar nuevas preguntas.	Preguntas iniciales de la presentación guía de prácticas clave para la prevención de PDAs.	Elaboración Febrero- marzo 2023
Guía de prácticas clave para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en el hogar	Presentación en PPT con las prácticas clave por etapa: Antes de la compra Durante la compra En el almacenamiento Preparación y servido Después del consumo	Contienen las prácticas clave con mensajes cortos que se promueven para que los participantes prevengan pérdidas y desperdicios de alimentos en sus hogares.	Presentación con las prácticas clave.	Elaboración Febrero - marzo
Mensajes de prácticas clave	1 mensaje por práctica	Frases cortas que invitan a la acción		Elaboración Febrero- marzo

Guía técnica del taller	Documento con los pasos que explican cómo realizar el taller	Para la implementación por parte de los profesionales se requiere el paso a paso.	Documento con el paso a paso.	Abril - mayo
Prueba piloto	Sesión que pone a prueba la metodología y las herramientas pedagógicas.	Primera implementación para revisión y ajuste.	Aplicar la guía y herramientas pedagógicas para realizar ajustes.	Junio- julio
Implementación	Desarrollo de las sesiones	Realizar el proceso con los participantes de los servicios sociales con apoyo alimentario	Socialización inicial profesionales subdirecciones técnicas y subdirecciones locales Implementación estrategia con participantes	Septiembre - diciembre

Esta estrategia y sus herramientas pueden ser modificadas de acuerdo a las necesidades y particularidades de los participantes de los diferentes servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social para su implementación.

4. EVALUACIÒN

Aplicar el pretest y postest diseñado.

INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAMIENTO

Objetivo: Construir estrategias de información educación y comunicación en estilos de vida saludables relacionadas con alimentación, nutrición y actividad física de acuerdo a las necesidades de los participantes, con la asesoría y acompañamiento del gestor de Información, Educación y Comunicación asignado en cada subdirección técnica.

Diligenciar:

Fecha: día/mes/año de diligenciamiento del formato.

Nombre del proyecto/servicio/localidad: Colocar los datos del proyecto, el servicio y la localidad a la que pertenece el(los) grupo(s) interactivo(s).

Personas asignadas para la construcción de la estrategia IEC: profesionales que integran el equipo para diseñar y liderar la implementación de la estrategia.

Diagnóstico de las necesidades en promoción de estilos de vida saludable: incluir los datos de caracterización de la población, la información cuantitativa y cualitativa.

Grupo/s interactivo/s: registrar las características del grupo de personas que recibirá la acción de IEC como edad, sexo, condiciones socioeconómicas, nivel educativo.

Identificación participativa de la necesidad: relacionar las causas y problemas asociados, que permitirán priorizar la temática y entornos que se incluirán en el desarrollo de la estrategia IEC.

Entorno/s: definir qué entorno/s aborda el proceso planteado.

Tema: escribir el tema a desarrollar, de acuerdo con el diagnóstico de las necesidades y la identificación participativa de la necesidad.

Alcance de la estrategia IEC: identificar el punto de partida de la acción: "desde" las actividades que conforman el “hasta” el diseño e implementación de la estrategia IEC en estilos de vida saludable.

Objetivos: definir objetivos que contribuyan a los cambios de comportamiento, enfocándose en lo que espera que el grupo interactivo conozca, aprenda y modifique.

Descripción de las acciones de información, educación y comunicación a desarrollar:
- ✓ En información: determinar el marco conceptual que contenga la fundamentación teórica necesaria para el desarrollo del tema.
- ✓ En educación: describir el enfoque metodológico y cómo las acciones promueven la reflexión o la discusión.
- ✓ En comunicación: identificar cómo motivar a la acción, construcción, o identificación participativa de las prácticas cotidianas que hacen posible el cambio de comportamiento deseado.

Mensajes: presentar los mensajes seleccionados y redactados.
Herramienta/s pedagógica/s: relacionar los procedimientos, formas y productos que contribuyen a cambiar actitudes y generar reflexiones y transformaciones en los hábitos y prácticas no saludables de los grupos priorizados.

- ✓ Nombre de la herramienta: denominación que el equipo que construye la estrategia le asigna.
- ✓ Descripción: explicar en qué consiste la herramienta y su funcionamiento.
- ✓ Justificación: enuncie los argumentos para la selección de la herramienta.
- ✓ Recursos: listar los materiales, equipos y talento humano necesarios.
- ✓ Cronograma para el diseño e implementación: definir fechas, actividades y responsables.

Evaluación: definir las formas o métodos de evaluación que permitan comparar la situación previa y la situación posterior.

Elaborado por: nombres de las personas del servicio social, que forman parte del equipo para la construcción de la estrategia IEC.

NOTA: Para mayor información en el proceso de construcción del formato, remitirse al documento "INSTRUCTIVO CONSTRUCCIÓN DE ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA".

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

Acta Número **AS21C 010604**

E.S.E.: Salud Sur Occidente	Fecha: DD 10 MM 2021

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 334056	Número de Inscripción: 24251	Número de carpeta: 334056

Razón social: Organización Dessel SAS

Nombre del establecimiento: Carnes la Excelencia Sucursal N°1

NIT: 901132347 DV: 5 Sede: 2

Dirección: KR 86 15 A 91 LC A01 - A02

Ubicación: Mercado de Carnes

Localidad: Kennedy UPZ: Corabastos

Barrio: El Vergel Occidental Teléfonos 321 905 5729

Correo electrónico para notificación*: cumplimientolaexcelencia@hotmail.com

Nombre propietario: Organización Dessel SAS

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 901132347 - 5

Nombre representante legal: Jose Leonel Torres Garcia

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 79659835

Dirección de notificación: KR 86 15 A 91 LC A01 - A02

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI☒ NO☐ 02900166

Línea de intervención: Alimentos Bebidas y Agua

Intervención: Expendio - Almacenamiento de Carne y productos cárnicos

Tipo de establecimiento: Expendio de Carne y productos cárnicos comestibles

Establecimiento autorizado: SI☒ NO☐

Número de trabajadores: 06 Horario: Diurno☐ Nocturno☐ 24 horas☐ Otro: 4:00am a 2:00pm

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

Tipo de productos que expende: Carne: Bovina☒ Porcina☒ Aves☐ Productos cárnicos comestibles (Vísceras)☒
Otras especies: _____
Otro tipo de productos: Si☒ NO☐

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	05 04M 2018	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	91 %

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el 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.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del 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** (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Articulo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1 X	0	Piso en área de actividad secundaria con pequeños con oxido ✓ C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2 X	1	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Articulo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3 X	1,5	0	C

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Programa de Mantenimiento de Instalaciones** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1).	1 X	0,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	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** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	2,5 X	0	Cortina de entrada al área de actividad secundaria detriorada. C
2.2 **Condiciones de los equipos de conservación** (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	6	3 X	0	Bases de nevera con deterioro de pintura C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1 X	0,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6 5	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Impreso Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud (signos /lesiones)** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	6	3	0	C
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	C
3.4 **Dotación personal** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0	C

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción de materia prima** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6	3	0	C
4.2 **Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	1,5	0	C
4.3 **Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005.Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31)	3	1,		NA C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.4 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32)	7 X		0	C
4.5 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Articulo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	5	2,5 X	0	Elementos que no pertenecen a la actividad en área de proceso C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21.5	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)	6 X	3	0	C
5.2 **Residuos líquidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32)	3 X	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Continuación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 **Residuos Sólidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)	5 X	2,5	0	C
5.4 **Control Integral de plagas** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.).	6 X	3	0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12Resolución 3009/2010, Articulo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	3 X	0	Deficiencias de limpieza en pisos y en televisores que estan arriba de neveras. C
5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2	1 X	0	No implementa en su totalidad el plan de saneamiento. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones del área de desposte o sección de desprese.** (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55: Numeral 32)	4	2 X	0	Area de actividad secundaria con cortinas deterioradas para ser cambiadas. NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

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

Acta Número
AS21C 010604

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
85		Favorable	90-100%
	X	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

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: "se anexa acta junto verificación firmada sellada"

Por parte del establecimiento:

ninguno

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de 10 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
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 (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Nancy Nayr Castañeda	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 52519214	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Jhonatan Steven Martin	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1014-244 176	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	Firma:
Firma:	

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

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

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Número AS14C 584074	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MO AAAA
		ACTA DE VISITA NÚMERO: RSACO106604

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Sal Nonna	Condimento de pollo y cebolla y ajo	Morcillitas.
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSP-0020582 2022	NSA-0007062 2019	RSAO 017 120215
Marca:	Mc Queen	Rel.Kg	Re la Abuela
Presentación y Contenido neto:	Trusco por 115g	Doy Pack por 250g	Al Vacio por 450g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Número
AS14C 584074

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: DD MM AAAA 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS14C 584074

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	NA		NA		NA	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C			
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		NA		NA	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su natura - leza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Número **AS14C** 584074

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: DD MM AAAA

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS21C 010604

REQUISITOS GENERALES						
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre:	Mariana Rosa Castaneda	Nombre:	Jhonatan Steven Mahecha
Tipo de documento:	CC	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	
Número de documento:	52519274	Número de documento:	1014244176
Profesión u oficio:	Auditor Veterinario	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma:	
Firma:			

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Bogotá. D.C. 29 de octubre de 2024

CONDUCTORES

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Ciudad

Respetados señores:

Se relaciona el personal que ejercen las funciones como conductor de los vehículos y quienes ejecutan la entrega:

1- ENRIQUE LUIS BALASNOA SANCHEZ
   - ✓ C.C. 1.102.815.974

2- JUAN GABRIEL BUSTOS BARAJAS
   - ✓ C.C. 80.194.623

Se anexa documentación requerida

Atentamente,



Nombre o Razón Social del Proponente: TECNOLOGY LIVE Y/O DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NIT. 1032416457-6
Nombre del Representante Legal: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
C.C. No. 1.032.416.457 de Bogotá

Tecnology live

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **80.194.623**

BUSTOS BARAJAS
APELLIDOS

JUAN GABRIEL
NOMBRES

JUAN GABRIEL BUSTOS
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **15-MAR-1983**
BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.68	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

14-MAY-2001 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

A-1500150-00695363-M-0080194623-20150427 **0044**012142A 1 1633375156

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.102.815.974**

BALASNOA SANCHEZ
APELLIDOS

ENRIQUE LUIS
NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **10-JUN-1988**

SINCELEJO
(SUCRE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.64 ESTATURA | **O+** G.S. RH | **M** SEXO

20-JUN-2006 SINCELEJO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

P-2800100-62151351-M-1102815974-20060911 **03963** 06254O 02 209185292

REPÚBLICA DE COLOMBIA

Libertad y Orden

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1102815974



NOMBRE

ENRIQUE LUIS BALASNOA SANCHEZ

FECHA DE NACIMIENTO

10-06-1988

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

08-03-2023

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

SDM - BOGOTA D.C.

Powered by CamScanner

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	08-03-2033	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL. MOTOCARRO, CUATRIMOTO. CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	08-03-2033	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL. MOTOCARRO, CAMPERO. CAMIONETA Y MICROBÚS.	08-03-2026	PUBLICO



LC03005321121

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

Servicios Integrales 60947.2.0-4 07/22

Powered by CamScanner



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 80194623

NOMBRES

JUAN GABRIEL BUSTOS BARAJAS

FECHA DE NACIMIENTO

15-03-1983

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

14-09-2020

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR

SDM - BOGOTA D.C



CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B1	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS	14-09-2030	PARTICULAR
C1	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS	14-09-2023	PUBLICO

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC06001792717

ALIMENTEC

GMC
SEGURIDAD PARA TODOS

Certificación

SE HACE CONSTAR QUE EL SEÑOR (A):

ENRIQUE LUIS BALASNOA SANCHEZ

Identificado con C.C. 1102815974 de Sincelejo

Recibió y aprobó capacitación continua y permanente en educación Sanitaria, BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos Resolución 2674 del 2013 con una intensidad de 10 horas

Expedido El día 21 *Mes* Febrero *Año* 2024

Alba Genith Monroy C. Alba Genith Monroy C

Ing. de Alimentos Matricula Profesional No. 2525450044CND

Cel.: 311 468 12 89

ALIMENTEC **Certificación**

SEGURIDAD PARA TODOS

SE HACE CONSTAR QUE EL SEÑOR (A):

JUAN GABRIEL BUSTOS BARAJAS

Identificado con C.C. 80194623

Recibió y aprobó capacitación continua y permanente en educación Sanitaria, BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos Resolución 2674 del 2013 con una intensidad de 10 horas

Expedido El día 21 *Mes* Febrero *Año* 2024

Alba Genith Monroy C. Alba Genith Monroy C

Ing. de Alimentos Matricula Profesional No. 2525450944CND

Cel.: 311 468 12 89

MEDILABORAL

Certificado Médico

Informe seguridad y salud en el trabajo



EMPRESA

PARTICULAR

ACTIVIDAD ECONOMICA: SIN ACTIVIDAD ECONÓMICA ASIGNADA

NO. CERTIFICADO	1.461.101				
CIUDAD	BOGOTÁ - MEDICINA LABORAL S.A.S				
FECHA	19/02/2024	**TIPO DE EXAMEN**	PRE-INGRESO		
NO. DOCUMENTO	CC. 1.102.815.974	**EDAD**	35	**GENERO**	M
NOMBRES Y APELLIDOS:	BALASNOA SANCHEZ ENRIQUE LUIS				
TIPO DE CARGO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**CARGO U OFICIO**	CONTRATISTA		

EXÁMENES REALIZADOS

COPROLOGICO - ENFASIS OSTEOMUSCULAR - EXAMEN MEDICO DE INGRESO - FROTIS DE GARGANTA - KOH

CONCEPTO DE APTITUD	OTROS CONCEPTOS
Apto sin restricciones para el cargo	Apto para manipular alimentos

OBSERVACIONES

EL PRESENTE CONCEPTO DE APTITUD SE EMITE CON BASE A EXAMEN MEDICO, SE SUGIERE REALIZAR DE AUDIOMETRÍA, OPTOMETRÍA Y PRUEBAS PSICOSENSOMÉTRICAS PARA CONDUCTORES.

RECOMENDACIONES PARA LA EMPRESA

PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO A PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA - CONTINUAR REALIZANDO EXÁMENES MÉDICOS PERIÓDICOS - HACER USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DE ACUERDO A EXPOSICION DE RIESGO - SE RECOMIENDA REALIZAR CAPACITACIONES PARA MANTENER Y MEJORAR HIGIENE POSTURAL - REALIZAR LEVANTAMIENTO DE CARGAS CON TÉCNICA APROPIADA Y DE ACUERDO A LOS LIMITES PERMISIBLES ESTABLECIDOS

RECOMENDACIONES PARA EL TRABAJADOR

SE ACONSEJA MANTENER ESTILOS DE VIDA SALUDABLES - REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA 150 MINUTOS A LA SEMANA DE ACUERDO A INDICACIÓN MEDICA Y TOLERANCIA A LA ACTIVIDAD - MANTENER ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y BALANCEADA - SE ACONSEJA MANTENER ADECUADOS HÁBITOS POSTURALES DURANTE LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS

Consentimiento informado del aspirante o trabajador

Yo BALASNOA SANCHEZ ENRIQUE LUIS identificado con CC No. 1.102.815.974. Autorizo al profesional abajo mencionado, a que se me realice de manera voluntaria el exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios y dejo constancia de que tuve la oportunidad de manifestar mi consentimiento para la realización de exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios necesarios y referenciados en este documento. Comprendo el propósito, los beneficios, la interpretación, limitaciones y riesgos del exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios, a partir de la información recibida por el profesional abajo mencionado. Certifico que la información que he suministrado es verdadera, completa y acepto el manejo de confidencialidad que Medicina Laboral S.A.S. dé a la misma, autorizo que la información recopilada en las bases de datos puede ser utilizada para la implementación de los Sistemas de Vigilancia Epidemiologica de las empresas y la realización de estudios de investigación con fines científicos. (Ley 1581 de 2012). Suministre la información necesaria a las personas o entidades contempladas en la legislación para el desarrollo del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).

Profesional

Dra. Diana Latorre L.
Especialista en Salud Ocupacional
Universidad El Bosque
C.C. 20.957.986 Res. 25-5569

DRA DIANA LA TORRE LSO 25-5569

Aspirante o trabajador

CC. 1.102.815.974

ALIMENTEC GMC
Seguridad para todos

CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE LA EMPRESA TECNOLOGY LIVE CALLE 145a # 51a – 70 DURANTE EL AÑO 2024.

CERTIFICA QUE EL SEÑOR (A)

ENRIQUE LUIS BALASNOA SANCHEZ

Con CC: 1102815974 DE SINCELEJO

Participo y Aprobó la capacitación Continua y permanente en legislación sanitaria vigente para el manejo higiénico de alimentos se desarrollaron los siguientes temas: Legislación Sanitaria Vigente para la Implementación de de las BPM (Resolución 2674 del 2013),Decreto 1500 del 2007 (BPM carnes y productos cárnicos comestibles), Cultura de Seguridad Alimentaria, Enfermedades transmitidas por Alimentos, Qué hacer en caso de enfermedad, Higiene de los empleados, Cómo mantener un establecimiento de Servicio de Alimentos Limpio, Limpieza y desinfección Temperaturas seguras para los alimentos, Alimentos que necesitan control de tiempo y Temperatura para su seguridad, Compra y Recibimiento de Alimentos, Rotulado General de Alimentos y Materias Primas Resolución 5109 del 2005, Resolución 000810 de junio del 2021, Resolución 2492 del 2022 sobre etiquetado nutricional y frontal ,Resolución 2013 del 2020 contenidos máximos de sodio en los alimentos procesados, Resolución 1407 del 5 de agosto del 2022 por la cual se establecen los criterios microbiológicos que debe cumplir los alimentos y bebidas para consumo humano, evaluación del riesgo para Bacillus cereus en comidas preparadas listas para el consumo. Normatividad Sanitaria relacionada con las actividades de Desposte, Desprese y Acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles, requisitos (sanitarios, estándares de ejecución sanitaria, programas sanitarios, requisitos sanitarios de cada área, programas complementarios, importancia de la cadena de frio, empaque y rotulado de carne y productos cárnicos comestibles).

Dada a los 21 días del mes de febrero del 2024 en Bogotá, D.C.

Alba Genith Monroy C.

Ing. de Alimentos con Matricula Profesional 2525450044CND
Especialista en Seguridad y Calidad Alimentaria y Sistemas de Trazabilidad para la Industria de Alimentos. Celular 3114681289

EVALUCION FINAL MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS DEL 2024.

Total de puntos 100/100

Apreciado Señor (a) favor contestar las siguientes preguntas para evaluar el tema Manipulación Higiénica de los alimentos, prueba diseñada por Ing. de Alimentos Alba Genith Monroy Cuadros.

Correo electrónico *

alba.genith.monroy@gmail.com

NOMBRES Y APELLIDOS *

ENRIQUE LUIS BALASNOA SANCHEZ

Tipo documento de Identidad. *

CÉDULA

NÚMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD *

1102815974

✓ 1.¿Cuál es la normatividad vigente que soporta el cumplimiento de la formación continua en higiene y manipulación de alimentos ? *10/10

- a. Resolución 5109 del 2005
- b. Resolución 719 del 2015
- c. Resolución 810 del 2021
- d. Resolución 2674 del 2013 ✓

✓ 2. Alimento que sufre modificación o degradación de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos se denomina: *10/10

- Alimento adulterado
- Alimento alterado ✓
- Alimentos contaminado
- Alimento fraudulento

✓ 3, La contaminación cruzada directa se produce por: * 10/10

- a. Ocurre cuando un alimento contaminado entra en contacto directo con uno que no lo está.
- b. Generalmente sucede cuando se mezclan alimentos crudos con alimentos cocidos o listos para consumir.
- c. Cuando hay una mala ubicación en el refrigerados.
- (●) d. Todas la anteriores ✓

✓ 4. Los microorganismos necesitan para su multiplicación los siguientes factores: *10/10

- a. Alimento,Humedad,Temperatura.
- (●) b. Alimento, Humedad, Temperatura, Tiempo, Oxigeno, Ph ✓
- c. Alimentos, Manos del Manipulador de Alimentos y transporte
- d. Todas las anteriores

✓ 5. Factores de riesgo de ETA. * 10/10

- ○ a. Presencia de plagas, calidad de agua, equipo contaminado.
- ○ b. Materias primas y alimentos de origen no seguros, contaminación cruzada.
- ○ c. Prácticas de higiene personal deficientes, temperaturas de conservación.
- ○ d. Temperaturas de cocción inadecuadas, Estado de salud de los manipuladores de alimentos.
- ◉ e. Todas las anteriores. ✓
- ○ f. Ninguna de las anteriores

✓ 6.Un alimento inocuo es aquel apto para el consumo, * 10/10

- ◉ a.verdadero ✓
- ○ b. Falso

✓ 7. La refrigeración elimina los microorganismos al igual que la congelación. *10/10

- ○ Verdadero
- ◉ Falso ✓

✓ 8. La ingesta o consumo de alimentos contaminados produce ETA. * 10/10

- (●) a.Verdadero ✓
- ( ) b. Falso

✓ 9. El rango de temperatura donde los alimentos están en riesgo por crecimiento de microorganismos se encuentra entre 4° y 60°C. *10/10

- (●) a.Verdadero ✓
- ( ) b. Falso

✓ 10. La temperatura de 0 a 4°C corresponde a: * 10/10

- (●) a. refrigeración ✓
- ( ) b. Pasteurización
- ( ) c. Congelación
- ( ) d. Ninguna

Google no creó ni aprobó este contenido. Denunciar abuso - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad

Google Formularios

ALIMENTEC GMC
Seguridad para todos

CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS PARA MANIPULADORES DE LA EMPRESA TECNOLOGY LIVE DURANTE EL 2024.

ENRIQUE LUIS BALASNOA SANCHEZ CC: 1102815974

METODOLOGIA: Videoconferencias periódicas a través de la plataforma Meet, whatApp, email.

DURACIÓN: 10 horas. Se desarrollarán 5 sesiones cada sesión de 2 horas.

DOCENTE: Ing. Alimentos Alba Genith Monroy Cuadros.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES: Temas específicos

SESIÓN UNO: Legislación sanitaria vigente para el manejo higiénico de Alimento: Resolución 2674 del 2013 (BPM), Decreto 1500 del 2007 (BPM carnes).

SESION DOS: Rotulado de Alimentos (Resolución 5109 del 2005) y Rotulado Nutricional de Alimentos (Resolución 0810 del 2021 y Resolución 2492 de 2022), Clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo (Resolución 719 del 2015).

SESION TRES: Cultura de la seguridad alimentaria, Enfermedades transmitidas por Alimentos, qué hacer en caso de enfermedad, Cómo mantener un establecimiento de servicio de alimentos limpio, temperaturas seguras para el manejo de alimentos, alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad.

SESION CUATRO: Compra y recibimiento de alimentos, contaminación y contacto cruzado y sistema de Gestión de calidad e inocuidad.

SESION CINCO: Normatividad Sanitaria relacionada con las actividades de Desposte, Desprese y Acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles, requisitos (sanitarios, estándares de ejecución sanitaria, programas sanitarios, requisitos sanitarios de cada área, programas complementarios, importancia de la cadena de frio, empaque y rotulado de carne y productos cárnicos comestibles).

Alba Genith Monroy C.

Ing. de Alimentos con Matricula Profesional 2525450044CND
Especialista en Seguridad y Calidad Alimentaria y Sistemas de Trazabilidad para la Industria de Alimento

ALIMENTEC GMC
Seguridad para todos

CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE LA EMPRESA TECNOLOGY LIVE CALLE 147A # 54 – 16 DURANTE EL AÑO 2024.

CERTIFICA QUE EL SEÑOR (A)

JUAN GABRIEL BUSTOS BARAJAS

Con CC: 80194623

Participo y Aprobó la capacitación Continua y permanente en legislación sanitaria vigente para el manejo higiénico de alimentos se desarrollaron los siguientes temas: Legislación Sanitaria Vigente para la Implementación de de las BPM (Resolución 2674 del 2013),Decreto 1500 del 2007 (BPM carnes y productos cárnicos comestibles), Cultura de Seguridad Alimentaria, Enfermedades transmitidas por Alimentos, Qué hacer en caso de enfermedad, Higiene de los empleados, Cómo mantener un establecimiento de Servicio de Alimentos Limpio, Limpieza y desinfección Temperaturas seguras para los alimentos, Alimentos que necesitan control de tiempo y Temperatura para su seguridad, Compra y Recibimiento de Alimentos, Rotulado General de Alimentos y Materias Primas Resolución 5109 del 2005, Resolución 000810 de junio del 2021, Resolución 2492 del 2022 sobre etiquetado nutricional y frontal ,Resolución 2013 del 2020 contenidos máximos de sodio en los alimentos procesados, Resolución 1407 del 5 de agosto del 2022 por la cual se establecen los criterios microbiológicos que debe cumplir los alimentos y bebidas para consumo humano, evaluación del riesgo para Bacillus cereus en comidas preparadas listas para el consumo. Normatividad Sanitaria relacionada con las actividades de Desposte, Desprese y Acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles, requisitos (sanitarios, estándares de ejecución sanitaria, programas sanitarios, requisitos sanitarios de cada área, programas complementarios, importancia de la cadena de frio, empaque y rotulado de carne y productos cárnicos comestibles).

Dada a los 21 días del mes de febrero del 2024 en Bogotá, D.C.

Alba Genith Monroy C.

Ing. de Alimentos con Matricula Profesional 2525450044CND
Especialista en Seguridad y Calidad Alimentaria y Sistemas de Trazabilidad para la Industria de Alimentos. Celular 3114681289

EVALUCION FINAL MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS DEL 2024.

Total de puntos 100/100

Apreciado Señor (a) favor contestar las siguientes preguntas para evaluar el tema Manipulación Higiénica de los alimentos, prueba diseñada por Ing. de Alimentos Alba Genith Monroy Cuadros.

Correo electrónico *

alba.genith.monroy@gmail.com

NOMBRES Y APELLIDOS *

JUAN GABRIEL BUSTOS BARAJAS

Tipo documento de Identidad. *

CEDULA DE CIUDADANIA

NÚMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD *

80194623

✓ 1.¿Cuál es la normatividad vigente que soporta el cumplimiento de la formación continua en higiene y manipulación de alimentos ? *10/10

- a. Resolución 5109 del 2005
- b. Resolución 719 del 2015
- c. Resolución 810 del 2021
- (●) d. Resolución 2674 del 2013 ✓

✓ 2. Alimento que sufre modificación o degradación de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos se denomina: *10/10

- Alimento adulterado
- (●) Alimento alterado ✓
- Alimentos contaminado
- Alimento fraudulento

✓ 3, La contaminación cruzada directa se produce por: * 10/10

- a. Ocurre cuando un alimento contaminado entra en contacto directo con uno que no lo está.
- b. Generalmente sucede cuando se mezclan alimentos crudos con alimentos cocidos o listos para consumir.
- c. Cuando hay una mala ubicación en el refrigerados.
- (●) d. Todas la anteriores ✓

✓ 4. Los microorganismos necesitan para su multiplicación los siguientes factores: *10/10

- a. Alimento,Humedad,Temperatura.
- (●) b. Alimento, Humedad, Temperatura, Tiempo, Oxigeno, Ph ✓
- c. Alimentos, Manos del Manipulador de Alimentos y transporte
- d. Todas las anteriores

✓ 5. Factores de riesgo de ETA. * 10/10

- ○ a. Presencia de plagas, calidad de agua, equipo contaminado.
- ○ b. Materias primas y alimentos de origen no seguros, contaminación cruzada.
- ○ c. Prácticas de higiene personal deficientes, temperaturas de conservación.
- ○ d. Temperaturas de cocción inadecuadas, Estado de salud de los manipuladores de alimentos.
- ◉ e. Todas las anteriores. ✓
- ○ f. Ninguna de las anteriores

✓ 6.Un alimento inocuo es aquel apto para el consumo, * 10/10

- ◉ a.verdadero ✓
- ○ b. Falso

✓ 7. La refrigeración elimina los microorganismos al igual que la congelación. *10/10

- ○ Verdadero
- ◉ Falso ✓

✓ 8. La ingesta o consumo de alimentos contaminados produce ETA. * 10/10

- (●) a.Verdadero ✓
- ( ) b. Falso

✓ 9. El rango de temperatura donde los alimentos están en riesgo por crecimiento de microorganismos se encuentra entre 4° y 60°C. *10/10

- (●) a.Verdadero ✓
- ( ) b. Falso

✓ 10. La temperatura de 0 a 4°C corresponde a: * 10/10

- (●) a. refrigeración ✓
- ( ) b. Pasteurización
- ( ) c. Congelación
- ( ) d. Ninguna

Google no creó ni aprobó este contenido. Denunciar abuso - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad

Google Formularios

Certificado Médico

Informe seguridad y salud en el trabajo



EMPRESA

PARTICULAR

ACTIVIDAD ECONOMICA: SIN ACTIVIDAD ECONÓMICA ASIGNADA

NO. CERTIFICADO	1.461.085				
CIUDAD	BOGOTÁ - MEDICINA LABORAL S.A.S				
FECHA	19/02/2024	**TIPO DE EXAMEN**	PRE-INGRESO		
NO. DOCUMENTO	CC. 80.194.623	**EDAD**	40	**GENERO**	M
NOMBRES Y APELLIDOS:	BUSTOS BARAJAS JUAN GABRIEL				
TIPO DE CARGO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**CARGO U OFICIO**	CONDUCTOR		

EXÁMENES REALIZADOS

COPROLOGICO - ENFASIS OSTEOMUSCULAR - EXAMEN MEDICO DE INGRESO - FROTIS DE GARGANTA - KOH

CONCEPTO DE APTITUD	OTROS CONCEPTOS
Apto sin restricciones para el cargo	Apto para manipular alimentos

OBSERVACIONES

-SE EMITE CONCEPTO CON BASE ÚNICAMENTE A EXAMEN MÉDICO, NO APLICA PARA ACTIVIDADES DE CONDUCCIÓN YA QUE REQUIERE AUDIOMETRIA, OPTOMETRIA Y PRUEBA PSICOSENSOMÉTRICA SEGÚN LA RESOLUCIÓN 217 DE 2014.

RECOMENDACIONES PARA LA EMPRESA

PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO A PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA - SE ACONSEJA CAPACITACIÓN RESPECTO ADECUADO USO DE HERRAMIENTAS Y MAQUINARIA USADAS POR EL TRABAJADOR PARA LA EJECUCIÓN DE SUS TAREAS - HACER USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DE ACUERDO A EXPOSICION DE RIESGO - SE RECOMIENDA REALIZAR CAPACITACIONES PARA MANTENER Y MEJORAR HIGIENE POSTURAL - REALIZAR LEVANTAMIENTO DE CARGAS CON TÉCNICA APROPIADA Y DE ACUERDO A LOS LIMITES PERMISIBLES ESTABLECIDOS

RECOMENDACIONES PARA EL TRABAJADOR

SE RECOMIENDA USO DE MEDIAS ELÁSTICAS COMPRESIVAS.

- SE ACONSEJA MANTENER ESTILOS DE VIDA SALUDABLES - REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA 150 MINUTOS A LA SEMANA DE ACUERDO A INDICACIÓN MEDICA Y TOLERANCIA A LA ACTIVIDAD - MANTENER ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y BALANCEADA - SE DA CONSEJERÍA PARA DISMINUCIÓN DE PESO CON MEJORÍA EN HÁBITOS DE VIDA Y SEGUIMIENTO POR MEDICO Y NUTRICIONISTA - SE ACONSEJA MANTENER ADECUADOS HÁBITOS POSTURALES DURANTE LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS - USO PERMANENTE DE CORRECCIÓN ÓPTICA - CONTROL PERIÓDICO POR OPTOMETRÍA Y/U OFTALMOLOGÍA - CAMBIAR DE POSICIÓN DURANTE LA JORNADA, REALIZANDO MOVIMIENTOS DINÁMICOS FRECUENTES DE LOS PIES Y PIERNAS

Consentimiento informado del aspirante o trabajador

Yo BUSTOS BARAJAS JUAN GABRIEL identificado con CC No. 80.194.623. Autorizo al profesional abajo mencionado, a que se me realice de manera voluntaria el exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios y dejo constancia de que tuve la oportunidad de manifestar mi consentimiento para la realización de exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios necesarios y referenciados en este documento. Comprendo el propósito, los beneficios, la interpretación, limitaciones y riesgos del exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios, a partir de la información recibida por el profesional abajo mencionado. Certifico que la información que he suministrado es verdadera, completa y acepto el manejo de confidencialidad que Medicina Laboral S.A.S. dé a la misma, autorizo que la información recopilada en las bases de datos puede ser utilizada para la implementación de los Sistemas de Vigilancia Epidemiologica de las empresas y la realización de estudios de investigación con fines científicos. (Ley 1581 de 2012). Suministre la información necesaria a las personas o entidades contempladas en la legislación para el desarrollo del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).

Profesional



DRA. ANDY JOHANA LÓPEZ GONZALEZ - LSO 25-5027 DE 2015

Aspirante o trabajador

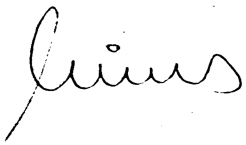


CC. 80.194.623

Reporte de laboratorio

NO. LABORATORIO: 1.461.085
CIUDAD: BOGOTÁ D.C. CUNDINAMARCA - MEDICINA LABORAL S.A.S
FECHA: 19 de febrero de 2024
NO. DOCUMENTO: CC. 80194623 **GENERO:** M **EDAD:** 40
NOMBRES Y APELLIDOS: BUSTOS BARAJAS JUAN GABRIEL

ANÁLISIS	RESULTADO	REFERENCIA
	MICROSCOPIA	
FROTIS DE GARGANTA	. LEUCOCITARIA: NO SE OBSERVA COCOS GRAM POSITIVOS: + BACILOS GRAM NEGATIVOS: +	
KOH	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS FUNGICAS	
COPROLOGICO	OLOR: CAFE CONSISTENCIA:PASTOSA MICROBIOTA BACTERIANA: NORMAL NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS PAR	



gineth serrano pabon

SEÑOR(A):
BUSTOS BARAJAS JUAN GABRIEL
CC.: 80194623

REF. RECOMENDACIONES EMITIDAS EN EL CONCEPTO MÉDICO DE LA IPS.

CORDIAL SALUDO,
EL DÍA 19 DE FEBRERO DE 2024 FUE RECIBIDO POR LA EMPRESA EL CONCEPTO MÉDICO DE SU EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL EN EL CUAL NOS INFORMAN LAS SIGUIENTES:

RECOMENDACIONES:

·SE RECOMIENDA USO DE MEDIAS ELÁSTICAS COMPRESIVAS.
- SE ACONSEJA MANTENER ESTILOS DE VIDA SALUDABLES - REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA 150 MINUTOS A LA SEMANA DE ACUERDO A INDICACIÓN MEDICA Y TOLERANCIA A LA ACTIVIDAD - MANTENER ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y BALANCEADA - SE DA CONSEJERÍA PARA DISMINUCIÓN DE PESO CON MEJORÍA EN HÁBITOS DE VIDA Y SEGUIMIENTO POR MEDICO Y NUTRICIONISTA - SE ACONSEJA MANTENER ADECUADOS HÁBITOS POSTURALES DURANTE LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS - USO PERMANENTE DE CORRECCIÓN ÓPTICA - CONTROL PERIÓDICO POR OPTOMETRÍA Y/U OFTALMOLOGÍA - CAMBIAR DE POSICIÓN DURANTE LA JORNADA, REALIZANDO MOVIMIENTOS DINÁMICOS FRECUENTES DE LOS PIES Y PIERNAS

· SE EMITE CONCEPTO CON BASE ÚNICAMENTE A EXAMEN MÉDICO, NO APLICA PARA ACTIVIDADES DE CONDUCCIÓN YA QUE REQUIERE AUDIOMETRIA, OPTOMETRIA Y PRUEBA PSICOSENSOMÉTRICA SEGÚN LA RESOLUCIÓN 217 DE 2014.

POR LO ANTERIOR; SOLICITAMOS QUE TRAMITE UNA CITA CON SU MÉDICO TRATANTE DE LA EPS PARA QUE PUEDA HACER EL SEGUIMIENTO A LAS RECOMENDACIONES, A FAVOR DEL CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 1072 DE 2015, LA RESOLUCIÓN 0312 DE 2019 Y EL SEGUIMIENTO DE NUESTRO SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

ACEPTO Y RECIBO INFORMACIÓN,

BUSTOS BARAJAS JUAN GABRIEL
CC.: 80194623

Comercializadora Tecnologylive	**TECNOLOGYLIVE**	**CÓDIGO:**	**SGSST-001**
		VERSIÓN:	**01**
	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO PARA ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)	**FECHA:**	**13/02/2024**
		PÁGINA:	**1 de 1**

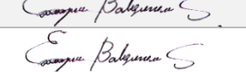
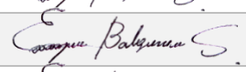
NOMBRE Y APELLIDO	CLASE DE DOCUMENTO	No DE DOCUMENTO	CARGO
ENRIQUE LUIS BALASNOA SANCHEZ	ACTA	1.102.815.974	CONDUCTOR/MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COMPROMISO

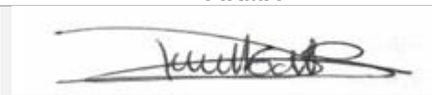
Me comprometo a utilizar adecuadamente durante la jornada laboral los elementos de protección personal suministrados con el fin de dar cumplimiento a las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo vigentes y aplicables para la entidad, las cuales contribuyen a mi bienestar mental, físico y social.

"El uso de los equipos y elementos de protección personal (incluyendo ropa de trabajo) está enmarcado en la siguiente normatividad: LEY 9 DE 1979: Art. 122, sobre elementos de protección personal: "a- Los empleadores están obligados a proporcionar a cada trabajador, sin costo para este, elementos de protección personal" RESOLUCIÓN 2400 de 1979: Son obligaciones de los trabajadores: Utilizar y mantener adecuadamente las instalaciones de la empresa, los elementos de trabajo, los dispositivos para el control de riesgos y los equipos de protección personal que el patrono suministre, y conservar el orden y aseo en los lugares de trabajo.
Decreto 1072 de 2015 Art. 2.2.4.6.12): Se debe registrar la entrega de Equipos y Elementos de protección personal. Resolución 0312 de 2019 establece los estándares mínimos del Sistema de Gestión de SST
El presente compromiso quedará archivado en el Área de Talento Humano para los fines pertinentes."

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP)

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	FECHA	FIRMA RECIBIDO
1	Uniforme (Pantalón tipo jeans, Camisa manga corta)	1	13/02/2024	
2	Botas de seguridad monza blanca	1	13/02/2024	
3	Batas Blancas	2	13/02/2024	
4	Cofias desechables Bolsa por 100 unidades	1	13/02/2024	
5	Tapabocas desechables caja por 100 unidades	1	13/02/2024	
6	Gel Antibacterial PQP Profesional 69.9% 1L	1	13/02/2024	
7	Jabón Líquido Antibacterial PQP Profesional 1 L	1	13/02/2024	
8	Toallas de manos desechables caja por 150 und	2	13/02/2024	
9	Toalla en tella para manos	3	13/02/2024	

DATOS DEL RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE LOS ELEMENTOS

NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	FIRMA
DIANA GUERRERO BARAJAS	1.032.416.457	Gerente	

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGYLIVE	CÓDIGO:	SGSST-001
		VERSIÓN:	01
	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO PARA ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)	FECHA:	13/02/2024
		PÁGINA:	1 de 1

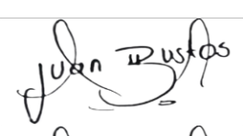
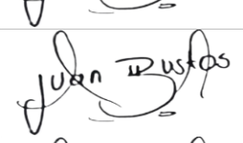
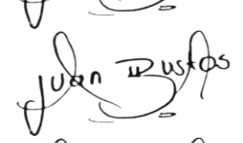
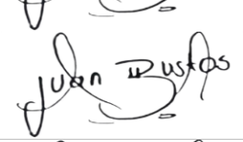
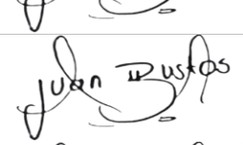
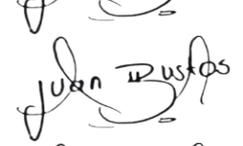
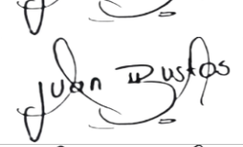
NOMBRE Y APELLIDO	CLASE DE DOCUMENTO	No DE DOCUMENTO	CARGO
JUAN GABRIEL BUSTOS BARAJAS	ACTA	80.194.623	CONDUCTOR/MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COMPROMISO

Me comprometo a utilizar adecuadamente durante la jornada laboral los elementos de protección personal suministrados con el fin de dar cumplimiento a las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo vigentes y aplicables para la entidad, las cuales contribuyen a mi bienestar mental, físico y social.

"El uso de los equipos y elementos de protección personal (incluyendo ropa de trabajo) está enmarcado en la siguiente normatividad: LEY 9 DE 1979: Art. 122, sobre elementos de protección personal: "a- Los empleadores están obligados a proporcionar a cada trabajador, sin costo para este, elementos de protección personal" RESOLUCIÓN 2400 de 1979: Son obligaciones de los trabajadores: Utilizar y mantener adecuadamente las instalaciones de la empresa, los elementos de trabajo, los dispositivos para el control de riesgos y los equipos de protección personal que el patrono suministre, y conservar el orden y aseo en los lugares de trabajo.
Decreto 1072 de 2015 Art. 2.2.4.6.12): Se debe registrar la entrega de Equipos y Elementos de protección personal. Resolución 0312 de 2019 establece los estándares mínimos del Sistema de Gestión de SST
El presente compromiso quedará archivado en el Área de Talento Humano para los fines pertinentes."

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP)

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	FECHA	FIRMA RECIBIDO
1	Uniforme (Pantalón tipo jeans, Camisa manga corta)	1	13/02/2024	
2	Botas de seguridad monza blanca	1	13/02/2024	
3	Batas Blancas	2	13/02/2024	
4	Cofias desechables Bolsa por 100 unidades	1	13/02/2024	
5	Tapabocas desechables caja por 100 unidades	1	13/02/2024	
6	Gel Antibacterial PQP Profesional 69.9% 1L	1	13/02/2024	
7	Jabón Líquido Antibacterial PQP Profesional 1 L	1	13/02/2024	
8	Toallas de manos desechables caja por 150 und	2	13/02/2024	
9	Toalla en tella para manos	3	13/02/2024	

DATOS DEL RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE LOS ELEMENTOS

NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	FIRMA
DIANA GUERRERO BARAJAS	1.032.416.457	Gerente	

PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA 0067

En virtud de los Arts. 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021. Se Prosigue a la celebración la promesa de contrato de proveeduría, entre el proponente (CONTRATISTA) DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS identificada con CC 1.032416.457 de Bogotá siendo esta vecina del municipio Y productor de la Agricultura Campesina (CONTRATANTE) JOSE NESTOR CALDERON PORRAS, Identificado con cedula de ciudadanía No 2.988.396 de Cota – Cundinamarca, Productor Agropecuario de espinaca y verduras, siendo así las dos partes acuerdan, la entrega de productos de acuerdo a la adjudicación del contrato del proceso SASI-RDC-CNHTA-0035-2024 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS, cuyos términos de la presente PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA, será siendo efectiva al contrato formal, según la posición de contratista.

PRODUCTO Y VARIEDAD(ES) DEL PRODUCTOR: HORTALIZAS.

CANTIDAD (UNIDADES O PESO): $35.000.000 (KILO, LIBRA, ARROBA, GRAMOS.) (correspondiente al lote de fruta y verdura)

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA: SEMANAL, en la Ciudad de BOGOTA DC.

DURACIÓN DEL CONTRATO: 12 MESES + ANEXO AL CONTRATO.

EMBALAJE: Los productos a contratar será verificado su embalaje y empaque de acuerdo a su naturaleza para su mantenimiento y conservación, de acuerdo a las leyes sanitarias y de inocuidad.

Se firma las dos partes el presente documentos a los 17 día del mes de mayo de 2024 en Bogotá DC.

PROMESA DE CONTRATACIÓN PROVEEDURÍA

DIANA MARCELA GUERERRO BARAJAS
CC. 1.032.416.457 de Bogotá
PROPONENTE

Jose E Calderon Porras

JOSE NESTOR CALDERON PORRAS
CC. 2.988.396 de Cota – Cundinamarca
PRODUCTOR AGROPECUARIO

EL SUSCRITO SECRETARIO AGROPECUARIO, MEDIO AMBIENTE DESARROLLO ECONOMICO

CERTIFICA

Por medio de la presente y de acuerdo a las facultades que me fueron otorgadas, me permito certificar que el señor **JOSÉ NÉSTOR CALDERÓN PORRAS**, identificado con C.C. No. **2988396 de Cota**, se encuentra registrado e inscrito como productor en la base de datos del municipio y en el aplicativo AGROSIG de la secretaria de agricultura de la Gobernación de Cundinamarca, en calidad de agricultor de ESPINACA del Municipio de Cota.

Se expide a solicitud del interesado a los cinco (5) días del mes Abril de 2024.

OSCAR JAMES CORREDOR MONTENEGRO
Secretario Agropecuario, Medio Ambiente y Desarrollo Económico

FUNCIONARIO	NOMBRE	FIRMA	FECHA
ELABORADO POR	Ana Marcela Bejarano Vargas Contratista Administrativo Samade		5-04-2024
REVISADO POR	James Corredor Montenegro Secretario Oficina SAMADE		5-04-2024
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y, por tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.			

AUTORIZADA PARA OTTO FIDEL BALASNOA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

DIRECCIÓN DE CALIDAD DE SERVICIOS DE SALUD
SUBDIRECCIÓN INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE SERVICIOS DE SALUD

RESOLUCION No 888 de 22/01/2018

"Por la cual se Concede Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo"

LA DIRECTORA DE CALIDAD DE SERVICIOS DE SALUD

En uso de sus facultades legales conferidas en los artículos 23 de la ley 1562 de 2012 y 1o. de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y en especial por las que le confiere el Decreto 507 del 6 de noviembre de 2013 de la Alcaldía Mayor de Bogotá y

CONSIDERANDO

Que el (la) señor(a) YESICA HERALDYN GONZALEZ PINZON, Identificado(a) con CC 1024560787 de BOGOTA D.C., ha solicitado Licencia para prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo como persona natural;

Que el peticionario ha presentado la documentación necesaria, exigida por el literal A del Artículo Segundo de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Que revisada la solicitud presentada con su documentación anexa y verificado el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Resolución No. 4502 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social para el otorgamiento de la licencia de salud ocupacional, se considera procedente la expedición de licencia solicitada.

En mérito de lo expuesto, la Directora de Calidad de Servicios de Salud de la Secretaria Distrital de Salud

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo a YESICA HERALDYN GONZALEZ PINZON, Identificado(a) con CC 1024560787 de BOGOTA D.C., como ADMINISTRADORA EN SALUD OCUPACIONAL.

ARTICULO SEGUNDO: La licencia otorgada comprende la prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo en las siguientes áreas o campos de acción:

- PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- HIGIENE INDUSTRIAL
- SEGURIDAD INDUSTRIAL
- INVESTIGACION EN ACCIDENTES DE TRABAJO DE ACUERDO CON SU COMPETENCIA
- EDUCACION Y CAPACITACION
- DISEÑO, ADMINISTRACION Y EJECUCION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL

AUTORIZADA PARA OTTO FIDEL BALASNOA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

TRABAJO

ARTÍCULO TERCERO: La presente Licencia se concede por término de diez (10) años, es de carácter personal e intransferible, tendrá validez en todo el territorio nacional y puede solicitarse su renovación, por un término igual, en cualquier Secretaría Seccional o Distrital del país.

ARTICULO CUARTO: Cuando el titular de la licencia modifique alguna de las condiciones acreditadas en el momento de su obtención, deberá informar tal hecho a la Dirección de Calidad de Servicios de Salud - Subdirección Inspección, Vigilancia y Control de Servicios de Salud de esta Secretaría de Salud, a fin de que se proceda a modificar la resolución por la cual se otorgó la licencia. En caso contrario incurrirá en las sanciones previstas en las normas legales vigentes.

ARTICULO QUINTO: El titular de la licencia deberá dar estricto cumplimiento a las normas que regulan la materia, en especial a la Ley 1562 de 2012, Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 y demás normas que la modifiquen o adicionen.

ARTICULO SEXTO: Notificar personalmente esta Resolución a YESICA HERALDYN GONZALEZ PINZON informándole que de conformidad con el artículo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011) contra la misma proceden los recursos de reposición y en subsidio apelación, los cuales podrá interponer ante esta Secretaría, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación de este acto administrativo.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. a los 22/01/2018

Original Firmado Por
Rosmira Mosquera Padilla

ROSMIRA MOSQUERA PADILLA
Directora de Calidad de Servicios de Salud

Elaboró: DANIA TREJOS
Revisó: Karen Yuriana Mindiola
Aprobó: Rosmira Mosquera Padilla

Bogotá,D.C. _____
A la fecha notifiqué personalmente al señor (a) Yesica Heraldyn Gonzalez
C.C # 1.024.560.787
Teléfono: 3016332900
Correo: heraldyn.a@gmail.com
Firma: Yesica Heraldyn Gonzalez

AUTORIZADA PARA OTTO FIDEL BALASNOA

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.024.560.787

GONZALEZ PINZON

APELLIDOS

YESICA HERALDYN

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 17-FEB-1995

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.56 ESTATURA

A+ G.S. RH

F SEXO

18-FEB-2013 BOGOTA D.C

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-1500150-00435637-F-1024560787-20130514 0033015948A 2 38911611

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

YESICA HERALDYN GONZALEZ PINZON

Con Cedula de Ciudadania No. 1024560787

Cursó y aprobó la acción de Formación

SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST

con una duración de 50 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Sogamoso, a los diecisiete (17) días del mes de septiembre de dos mil dieciocho (2018)

Firmado Digitalmente por
JUAN CARLOS PINILLA HOLGUIN
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

JUAN CARLOS PINILLA HOLGUIN
Subdirector
CENTRO MINERO
REGIONAL BOYACÁ

54998276 - 17/09/2018
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 9111001756081CC1024560787C.

ARL

sura

Certificado de logro

La República de Colombia, el Ministerio del Trabajo y ARL SURA hacen constar que:

YESICA HERALDYN GONZALEZ PINZON

Con documento de identidad No. 1024560787

Cursó y aprobó:

CAPACITACIÓN VIRTUAL SGSST (50 HORAS)

Con una duración de 50 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente el 22 de diciembre de 2020 en Medellín.

Registro Certificado de Oferente de Seguros de Riesgos Laborales Suramericana S.A. **RCO-0003.** Para validar este certificado, consulte en **colegiosvirtuales.arlsura.com/cgr/verificar** con el número 1102735

AUTORIZADA PARA DIANA MARCELA GUERRERO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

DIRECCIÓN DE CALIDAD DE SERVICIOS DE SALUD
SUBDIRECCIÓN INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE SERVICIOS DE SALUD

RESOLUCION No 888 de 22/01/2018

"Por la cual se Concede Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo"

LA DIRECTORA DE CALIDAD DE SERVICIOS DE SALUD

En uso de sus facultades legales conferidas en los artículos 23 de la ley 1562 de 2012 y 1o. de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y en especial por las que le confiere el Decreto 507 del 6 de noviembre de 2013 de la Alcaldía Mayor de Bogotá y

CONSIDERANDO

Que el (la) señor(a) YESICA HERALDYN GONZALEZ PINZON, Identificado(a) con CC 1024560787 de BOGOTA D.C., ha solicitado Licencia para prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo como persona natural;

Que el peticionario ha presentado la documentación necesaria, exigida por el literal A del Artículo Segundo de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Que revisada la solicitud presentada con su documentación anexa y verificado el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Resolución No. 4502 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social para el otorgamiento de la licencia de salud ocupacional, se considera procedente la expedición de licencia solicitada.

En mérito de lo expuesto, la Directora de Calidad de Servicios de Salud de la Secretaria Distrital de Salud

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo a YESICA HERALDYN GONZALEZ PINZON, Identificado(a) con CC 1024560787 de BOGOTA D.C., como ADMINISTRADORA EN SALUD OCUPACIONAL.

ARTICULO SEGUNDO: La licencia otorgada comprende la prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo en las siguientes áreas o campos de acción:

- PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- HIGIENE INDUSTRIAL
- SEGURIDAD INDUSTRIAL
- INVESTIGACION EN ACCIDENTES DE TRABAJO DE ACUERDO CON SU COMPETENCIA
- EDUCACION Y CAPACITACION
- DISEÑO, ADMINISTRACION Y EJECUCION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL

AUTORIZADA PARA DIANA MARCELA GUERRERO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

Continuación de la Resolución No 888 del 22/01/2018 por la cual se concede Licencia de Prestación de Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo

TRABAJO

ARTÍCULO TERCERO: La presente Licencia se concede por término de diez (10) años, es de carácter personal e intransferible, tendrá validez en todo el territorio nacional y puede solicitarse su renovación, por un término igual, en cualquier Secretaría Seccional o Distrital del país.

ARTICULO CUARTO: Cuando el titular de la licencia modifique alguna de las condiciones acreditadas en el momento de su obtención, deberá informar tal hecho a la Dirección de Calidad de Servicios de Salud - Subdirección Inspección, Vigilancia y Control de Servicios de Salud de esta Secretaría de Salud, a fin de que se proceda a modificar la resolución por la cual se otorgó la licencia. En caso contrario incurrirá en las sanciones previstas en las normas legales vigentes.

ARTICULO QUINTO: El titular de la licencia deberá dar estricto cumplimiento a las normas que regulan la materia, en especial a la Ley 1562 de 2012, Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 y demás normas que la modifiquen o adicionen.

ARTICULO SEXTO: Notificar personalmente esta Resolución a YESICA HERALDYN GONZALEZ PINZON informándole que de conformidad con el artículo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011) contra la misma proceden los recursos de reposición y en subsidio apelación, los cuales podrá interponer ante esta Secretaría, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación de este acto administrativo.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. a los 22/01/2018

Original Firmado Por
Rosmira Mosquera Padilla

ROSMIRA MOSQUERA PADILLA
Directora de Calidad de Servicios de Salud

Elaboró: DIANA PEREZ
Revisó: Karen Yuriana Mindiola
Aprobó: Rosmira Mosquera Padilla

Bogotá,D.C. _____
A la fecha notifiqué personalmente al señor (a) Yesica Heraldyn Gonzalez
C.C # 1.024.560.787
Teléfono: 3016332900
Correo: heraldyn.a@gmail.com
Firma: Yesica Heraldyn Gonzalez

AUTORIZADA PARA DIANA MARCELA GUERRERO

Colmena Seguros | UNA EMPRESA DE FUNDACIÓN GRUPO SOCIAL

Colmena Formación Virtual

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
Colmena Compañía de Seguros de Vida S.A.

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST 20 HORAS

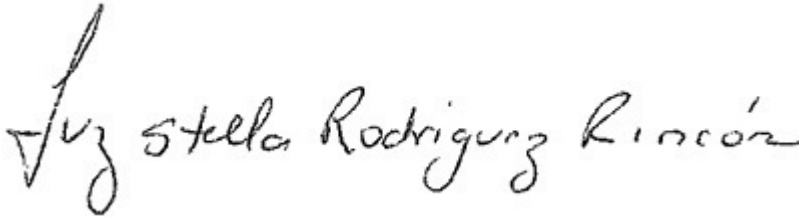
Colmena Seguros otorga el presente certificado a:

YESICA - GONZALEZ PINZON

Identificado con CC 1024560787

Intensidad horaria: 20 horas

Se expide el presente certificado el 20 de diciembre de 2023



Vicepresidente de Prevención y Servicio de Riesgos Laborales
Colmena Seguros

Comercializadora Tecnology live



ESTADÍSTICAS Y REPORTE DE ACCIDENTALIDAD

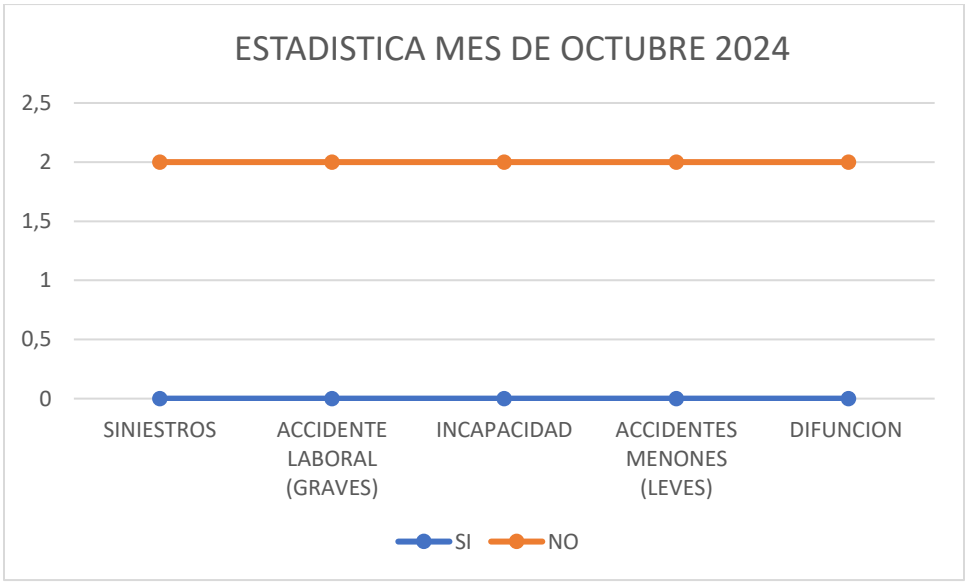
MES DE **OCTUBRE (01-29DIAS)** DE 2024

EMPRESA: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

NIT: 1032416457-6

EVENTOS	SI	NO
SINIESTROS		X
ACCIDENTE LABORAL (GRAVES)		X
INCAPACIDAD		X
ACCIDENTES MENONES (LEVES)		X
DIFUNCION		X

REPORTADA A LA ARL: (0) Cero eventos



Comercializadora Tecnology live



Indique cual sitio (Donde ocurrio)	Tipo de Lesión (Marque con una X cuál o cuáles)		Parte del cuerpo aparentemente afectada	Agente del Accidente (Con qué se lesionó el trabajador)	Mécanismo o forma del accidente
1. Almacenes o depositos: ____	1. Fractura: ____	10. Envenenamiento o Intoxicación aguda o Alergia: ____	1. Cabeza: ____	1. Máquina y/o Equipos: ____	1. Caídas de personas: ____
2. Área de reproducción: ____	2. Luxación: ____	11. Efecto del tiempo, del clíma u otro relacionado con el ambiente	2. Ojos: ____	2. Medios de Transporte: ____	2. Caídas de Objetos: ____
3. Área recreativas o reproductivas: ____	3. Torceduras, Esguinces, Desgarro muscular, Hernia, Laceración de músculo o Tendón sin herida: ____	12. Asfixia: ____	3. Cuello: ____	3. Aparatos: ____	3. Pisadas, Choques o Golpes: ____
4. Corredores o pasillos: ____	4. Conmoción o Trauma interno: ____	13. Efecto de la eléctricidad: ___	4. Tronco (Incluye espalda, columna vertebral, médula espinal, pelvis): ____	4. Herramientas, Implementos o Utencilios: ____	4. Atrapamientos: ____
5. Escaleras: ____	5. Amputación o enucleación (Exclusión o pérdida del ojo): ____	14. Efecto nocivo de la radiación: ____	5. Toráx: ____	5. Materiales o Sustancias: ____	5. Sobreesfuerzo, Esfuerzo excesivo o falso movimiento: ____
6. Párqueaderos o áreas de circulación vehicular: ____	6. Trauma superficial (Incluye rasguño, punción o pinchazo y lesión en ojo por cuerpo extraño: ____	15. Lesiones múltiples: ___	6. Abdomen: ____	6. Radiaciones: ____	6. Exposición o contacto con Temperatura Extrema: ____

Comercializadora Tecnology live



7. Oficinas ____	7. Herida: ____	16. Otro (Especifique): ___	7. Miembros Superiores: ____	7. Ambiente de trabajo (Incluye superficies de tránsito y de trabajo, muebles, tejados, en el exterior, interior o subterráneos): ____	7. Exposición o contacto con Eléctricidad: ____
8. Otras áreas comunes: ____	8. Golpe, Contusión o Aplastamiento: ____		8. Manos: ____	8. Otros agentes no especificados: ____	8. Exposición o contacto con Sustancias nocivas, Radiaciones o Salpicaduras: ____
9. Otros (Especifique): ____	9. Quemaduras: ____		9. Miembros Inferiores: ____	9. Animales (vivos o productos de animales): ____	
			10. Pies: ____	10. Agentes no clasificados por falta de datos: _____	9. Otros (Especifique): ___
			11. Ubicaciones Multiples: ____		
			12. Lesiones Generales u otras: _____		

Expedido el 04 de junio de 2024 en Bogotá DC.



TECNOLOGY LIVE
DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NIT. 1032416457-6

Comercializadora Tecnology live

ACTA DE ENTREGA DE EPP

ENTREGA Y CAPACITACIÓN DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

De acuerdo a lo estipulado en la Ley 16.744, Art. 68 inciso 3 " Las empresas deberán proporcionar a sus trabajadores, los equipos e implementos de protección necesarios, no pudiendo en caso alguno cobrarles su valor" .

El Trabajador deja expresa constancia, por medio del presente, que ha recibido de parte de la empresa los Elementos de Protección Personal pertinentes a la labor ejercida dentro de la organización , además de su Capacitación sobre uso,mantenimiento y cuidado de los EPP.

Nombre trabajador	Juan Gabriel Bustos Barajas
CC	80.194.623
Cargo	Conductor- Auxiliar de entrega
Entregado por	Diana Guerrero - Empleador

EPP ENTREGADO	Talla	FECHA RECEPCIÓN	FIRMA
Bata blanca	L	06/06/2024	Juan Bustos B
botas	39	06/06/2024	Juan Bustos B
Gafas	N/A	06/06/2024	Juan Bustos B
tapabocas	N/A	06/06/2024	Juan Bustos B
Guantes	M	06/06/2024	Juan Bustos B

Firma Trabajador

Juan Bustos B.

Firma empleador

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA **WCM169** FURGON TERMOQUIN **SENA**

TEMPERA TURA C°	DIAS CALENDARIO																																																											
	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
5																																																												
4																																																												
3																																																												
2																																																												
1																																											X																	
0																																																												
-1																	X																																											
-2																																																												
-3																																												X																
-4																X																																												
-5																																																												
-6																																																												
-7																																																												
-8																																																												
-9																																																												
-10																																																												

M Mañana

T Tarde

MES: Octubre

ELEMENTOS REFRIGERADOS: Carnicos

RESPONSABLE:

Juan Gabriel

Juan Gab...

INFORME DE ETIQUETEADO DE PRODUCTOS

Bogotá, 29 de OCTUBRE de 2024

Señores

CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE- SENA

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

Bogotá D. C.

CONTRATO: CO1.PCCNTR.6391995

Respetados señores:

El contratista DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS, manifestó al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA- Regional Distrito Capital, que todos los productos entregados a la entidad contienen sus respectivas etiquetas donde se identifica la información básica de los productos. Para esto se deja constancia de un sondeo de evidencia de productos entregados.

DESCRIPCION	Medida	Cantidad
090031 BAGRE RAYADO ENTERO CONGELADO X 2 KG C/U	Unidad	20
03100062 CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF BOLSA X 1 KG	Unidad	14
09006 CORVINA ENTERA EN CANAL REFRIGERADA BOLSA X 1 KG	Unidad	8
09007 CORVINA FILETE BOLSA X 1 KG	Kilogramo	16
040101536 FILETE DE SALMON BOLSA X 1 KG	Kilogramo	11
1501080 Lenguado entero X 500 G C/U	Unidad	10
09008 MEJILLON NEGRO EN CONCHA BOLSA X 1 KG	Unidad	5
09009 PARGO ROJO ENTERO REFRIGERADO ATLANTICO X 500 G	Kilogramo	17
01042407 PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR X 1 KG	Kilogramo	20
040101478 ROBALO FRESCO ENTERO X 3 KG	Kilogramo	10
1501105 Tilapia sin arreglar x 500 g	Unidad	20
090010 TRUCHA ENTERA DE 380 G SIN ARREGLAR	Unidad	20
000020 TRIPA NATURAL DE CERDO DE 26-26MM	Unidad	4
08002 PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR PAQ X 1000 G	Kilogramo	247
1501031 Pernil POLLO SIN RABADILLA PAQ X 1000 GR	Kilogramo	99
0103220412 POLLO ENTERO PESO PROMEDIO 1,5 KILO SIN VICERAS	Unidad	100
0700111 BOLA DE POERNA DE RES PAQ 1000G	Kilogramo	20

Tecnology live

07004 CADERA DE RES PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	20
07005 CALLO DE RES PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	20
07006 CANAL DE CERDO	Unidad	1
1501055 Canal de ternera	Unidad	2
0709011 CARNE DE BRAZO DE RES PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	20
070010 CARNE MOLIDA MAGRA DE RES PAQ 1000 G	Kilogramo	89
090038 CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO	Kilogramo	5
070141 COSTILLA DE CERDO PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	50
042151 COSTILLA DE RES PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	10
0700161 ESPINAZO DE CERDO PAQ X 1000 GR	Kilogramo	12
070018 LOMO DE CERDO PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	145
070019 LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	30
0900421 MUCHACHO DE RES PAQ X 1000 GR	Kilogramo	30
0700281 SOBREBARRIGA PAQ X 1000 GR	Kilogramo	69
070029 TOCINO CARNOSO PAQUETE X 1000 GR	Kilogramo	21

nology live













Atentamente,

Nombre o Razón Social del Proponente: TECNOLOGY LIVE Y/O DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

NIT. 1032416457-6

Nombre del Representante Legal: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

C.C. No. 1.032.416.457 de Bogotá

Dirección: Calle 145ª Nª 51ª-70, Bogotá

INFORMACIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

Logo	Comercializadora Tecnology live
Nombre	TECNOLOGY LIVE
NIT O CC	1032416457 – 6
Dirección	CRA 8 # 160 - 16
Barrio	ALTA BLANCA
Administrador	ALVARO BALASNOA
Teléfonos	3103081069

PLAN DE SANEAMIENTO

INTRODUCCIÓN

Este documento se realiza bajo la **Resolución 2674 del 2013, articulo 26**,

En todo establecimiento en donde se expenden alimentos se debe seguir un manual de procedimientos higiénicos sanitarios de tal forma que garanticen que los productos alimenticios que sean totalmente higiénicos y aptos para ser consumidos sin causar ningún tipo de riesgo para el consumidor.

Se quiere conseguir productos alimenticios realmente higiénicos y seguros, conforme a la normatividad sanitaria vigente, todo el personal involucrado debe mantener permanentemente unas buenas prácticas higiénicas.

El presente documento describirá los procedimientos:

a. **Limpieza y desinfección**: programa documentado e implementado para la limpieza y desinfección de la instalación, equipos, utensilios, con cronogramas, formatos, incluye agente y sustancia utilizadas, concentraciones, formas de uso y preparación, tiempos de contacto, frecuencia, rotación, fichas técnicas y de seguridad, equipos e implementos requeridos y los respectivos registros responsable,
b. **Control de plagas:** programa documentado de manejo integrado de plagas, que detalla diagnóstico, procedimientos, (preventivos y correctivos) cronogramas, registros, responsables y se evidencia su implementación.
c. **Desechos sólidos y liquidos:** programa documentado e implementado de manejo de residuos sólidos que detalla procedimientos, rutas, cronogramas, registro y responsables
d. **Abastecimiento o suministro de agua potable:** programa documentado de abastecimiento o suministro de agua potable, en el que se detalla fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, distribución, diseño y capacidad de tanques de almacenamiento, mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanques de almacenamiento, controles fisicoquímicos y microbiológicos y registros. Se realizan controles periódicos de agua (fisicoquímicos y microbiológicos) y presenta los registros para verificación de su cumplimiento.

OBJETIVO GENERAL

- Implementar y socializar plan de saneamiento para todas las personas que laboran en el establecimiento de tal forma que se haga un seguimiento estricto de él, logrando así ofrecer a nuestra clientela productos de excelente calidad.
- Garantizar que las áreas, superficies, equipos y utensilios que se usan en el servido y distribución de los alimentos en el establecimiento, se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Proporcionar, prevenir, y mantener aplicación del plan de saneamiento

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, equipos, personal e insumos que entran en contacto directo con el alimento, en las diferentes etapas de la preparación de los alimentos en el Establecimiento

DEFINICIONES

AGENTES DESINFECTANTES: Son aquellos que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor, entre los químicos se cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.

AGENTE HIGIENIZANTE: Es una combinación de detergente y desinfectante.

ALIMENTO ALTERADO: Cuando ha sufrido modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos; O descompuesto

BACTERIAS: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control. (microbios o gérmenes.)

BACTERIAS ALTERANTES: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan intoxicaciones alimentarías.

CONTAMINACION: Presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas

CONTAMINACION CRUZADA: Es el proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies.

CONTAMINACION FISICA: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el do.

CONTAMINACIÓN QUIMICA: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

CONTAMINACIÓN BIOLOGICA: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

DESINFECCIÓN: Es la destrucción de microorganismos especialmente infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.

DESINFECTANTE: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

DETERGENTE: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

ENJUAGUE: Proceso mediante el cual se eliminan los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.

ESTERILIZACIÓN: Destrucción de todos los microorganismos por medios físicos o químicos.

INTOXICACION ALIMENTARIA: Es una enfermedad muy desagradable y a veces muy peligrosa causada por la ingestión de alimentos contaminados.

LIMPIEZA: Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno, facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no solo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.

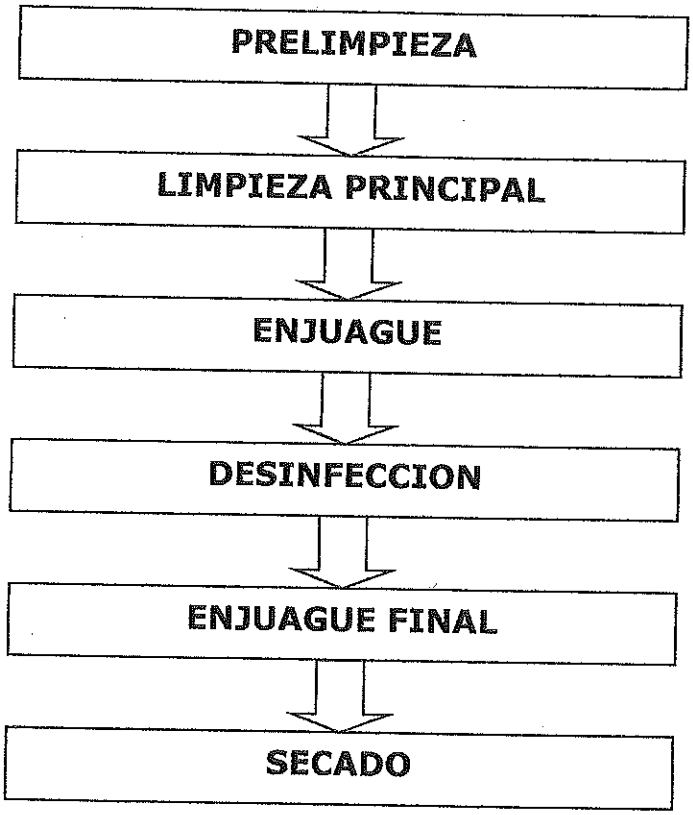
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Programa documentado e implementado para la limpieza y desinfección de la instalación, equipos, utensilios, con cronogramas, formatos, incluye agente y sustancia utilizadas, concentraciones, formas de uso y preparación, tiempos de contacto, frecuencia, rotación, fichas técnicas y de seguridad, equipos e implementos requeridos y los respectivos registros responsable,

Fases básicas en la operación de higienización en instalaciones, equipos y utensilios



- Limpieza principal: Consiste en la desunión de la grasa, la suciedad, etc., de las superficies por medio de un detergente
- Enjuagado: Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleado en la fase anterior.
- Desinfección: Es la destrucción de las bacterias mediante el empleo de un desinfectante. En este procedimiento se debe tener en cuenta la forma de aplicación
- (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.
- Enjuagado final: Para eliminar los restos de desinfectante.
- Secado: Para ello es mejor emplear aire seco.

FICHAS TECNICAS DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE LAVADO Y DESINFECCION

Se debe realizar una ficha técnica por cada producto que se utiliza

FICHA TÉCNICA	
Nombre	Hipoclorito de sodio
Tipo de producto	Desinfectante
Principio activo	Cloro comercial al 5.25 %
Propiedades físicas y químicas	Es un líquido de color amarillento con suave olor a cloro, ligeramente más pesado que el agua e inestable,
Uso	Desinfectante para lavar pisos, usos industriales (tratamiento de agua, en procesos de lavado como blanqueador), (agua para consumo humano adicione 5 góticas por cada galón de agua, agite y espere 30 minutos), (para vegetales crudos adicione 3 gotas por cada litro de agua deje en reposo por cinco minutos, luego enjuague).
Condiciones almacenamiento	No almacenarlo con sustancias incompatibles como ácidos, amoniacos y productos orgánicos. Almacénese en sitios bien ventilado.
Elementos de protección personal	Guantes de plástico, tapa bocas
Manejo en caso de ingestión o contacto	Beba grandes cantidades de agua de inmediato, no provoque el vomito y no administre nada por la boca. En caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia.

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio "clorox" como desinfectante

- Uso doméstico concentración 5.25%
- Una parte por millón p.p.m. equivale a un miligramo (mg) por litro (L)

TABLA DE DOSIFICACION CON HIPOCLORITO DE SODIO (5,25%)

ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCION	FORMA DE APLICACION
Utensilios y Equipos	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión, Aspersión
superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directo
Paredes, Pisos, Techos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directo, Aspersión
Baños	1 litro	7 - 8 ml	10 – 15 min	Aspersión
Uniformes	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	----------	Aspersión

CARRERA 8 # 160 - 16, ALRA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza y desinfección: Diaria			**Mantenimiento:** anual y/o correctivo según el caso./por empresa especializada en pintura y arreglos locativos)		
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Escoba de cerdas gruesas ➢ Escoba de cerdas suaves ➢ Recogedor de basura ➢ Trapeador	jabón agua	Barrer en húmedo Aplicar solución jabonosa, restregar manualmente, enjuagar la superficie trapear.	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 6 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min
Aspersión: esparcir un líquido en gotas muy finas **Directo:** Colocación de un líquido sobre un objeto o superficie de forma directa.					

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CORTINA-REJAS					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza y desinfección: Diaria			**Mantenimiento:** anual y/o correctivo según el caso./por empresa especializada en pintura y arreglos locativos)		
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Escoba de cerdas gruesas ➢ Escoba de cerdas suaves ➢ Recogedor de basura ➢ Trapeador	jabón agua	Aplicar solución jabonosa, restregar con cepillo o escoba enjuagar la superficie secar	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 6 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min
Aspersión: esparcir un líquido en gotas muy finas **Directo:** Colocación de un líquido sobre un objeto o superficie de forma directa.					

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PAREDES, TECHOS,	
FRECUENCIA MANTENIMIENTO	
Limpieza y desinfección: Diaria	**Mantenimiento:** anual y/o correctivo según el caso./por empresa especializada en pintura y arreglos locativos)

TIPO	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PRODUCTO	PROCEDIMIENTO	TIEMPO DE ESPERA
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Escoba de cerdas gruesas ➢ Escoba de cerdas suaves ➢ Recogedor de basura ➢ Trapeador	jabón agua	Aplicar solución jabonosa, restregar manualmente, con trapo húmedo limpio retirar solución	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 6 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min

Aspersión: esparcir un líquido en gotas muy finas
Directo: Colocación de un líquido sobre un objeto o superficie de forma directa.

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS COMUNES					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza y desinfección: Diaria				**Mantenimiento:** Semestral y/o correctivo según el caso	
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Escoba de cerdas gruesas ➢ Escoba de cerdas suaves ➢ Recogedor de basura ➢ Trapeador	jabón agua	barrer con escoba de cerdas suaves recoger el polvo y basuras Aplicar solución jabonosa evitando tomas de corriente y y restregar manualmente con una escoba de cerdas duras enjuagar la superficie. secar con un trapo y trapeador seco limpio	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 6 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión Dejar secar.	ninguno
Aspersión: esparcir un líquido en gotas muy finas					

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTANTERIA, BODEGA					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza y desinfección: Diaria				**Mantenimiento:** anual y/o correctivo según el caso	
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde	jabón agua	Aplicar jabón y agua restregar enjuagar con esponja enjuagar con abundante agua	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 3 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar de forma directa dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min
Directo: Colocación de un líquido sobre un objeto o superficie de forma directa.					

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE NEVERAS					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza y desinfección: Diaria				**Revisión eléctrica:** Semestral	
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Esponja o cepillo ➢ Esponjas de alambre	jabón alcalino (2 %) agua	Desconectar el del enchufe vaciar parte interna (sacar los alimentos o recipientes) aplicar con paño húmedo solución jabonosa el interior y exterior (en donde se puede aplicar solución jabonosa) con toalla y agua retirar solución, hasta que quede libre de la solución lavar con jabón y agua las partes plásticas (rejillas bandejas etc.)	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 3 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en inmersión y aspersión dejar actuar de 08 – 10 min.	08 – 10 min
Inmersión: Introducción completa de un **Aspersión:** esparcir un líquido en gotas muy finas					

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MOSTRADORES, VITRINAS					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza: Diaria			Desinfección: mensual		
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Esponja o cepillo	jabón agua	con toalla húmeda retirar el polvo aplicar la solución jabonosa restregar con esponja o cepillo suave retirar solución con toalla absorbente húmeda limpia	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 4 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min
Aspersión: esparcir un líquido en gotas muy finas					

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VIDRIOS					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza: Diaria			**Desinfección:** mensual		
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Esponja o cepillo	jabón agua	con toalla húmeda retirar el polvo aplicar la solución jabonosa restregar suavemente retirar con toalla absorbente	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	alcohol al (70%,)	Con un frasco aspersor aplicar alcohol al (70%,) Sobre el espejo y limpiar con paño absorbente	inmediato
Aspersión: esparcir un líquido en gotas muy finas					

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANECAS DE BASURA					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO **Limpieza y Desinfección:** Diaria					
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Esponja o cepillo	jabón agua	Retirar la bolsa dela caneca, aplicar solución jabonosa en el interior, cepillar enjuagar con bastante agua	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 4 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión dejar actuar de 10 – 15 min. **Aspersión:** esparcir un líquido en gotas muy finas	10 – 15 min

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS Y LAVAMANOS

FRECUENCIA MANTENIMIENTO

Limpieza y desinfección: Diaria	**Mantenimiento:** Semestral y7o correctivo según el caso

TIPO	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PRODUCTO	PROCEDIMIENTO	TIEMPO DE ESPERA
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Cepillo Escoba de cerdas gruesas ➢ Escoba de cerdas suaves ➢ Recogedor de basura ➢ Trapeador	jabón agua Guantes Balde Delantal Paño absorbente	Barrer escoba de cerda suave y recoger la basura aplicar solución jabonosa en paredes, pisos, lavamanos he inodoro restregar con cepillo y escoba de cerda gruesa hasta las partes ocultas, altas y medias como grifería y perillas sifones etc. Enjuagar con agua secar con trapo limpio y trapeador los accesorios de sanitarios, interruptores, canecas, puertas, dispensadores de papel higiénico, dispensadores de toallas de papel, jabón, perillas y manijas de las puertas, humedecer un trapo limpio con jabón y agua restregar enjuagar con trapo húmedo y agua secar con trapo limpio seco	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 7-8 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión dejar actuar de 10 – 15 min. **Aspersión:** esparcir un líquido en gotas muy finas	10 – 15 min

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MESAS . SILLAS

FRECUENCIA MANTENIMIENTO

Limpieza y desinfección: Diaria	**Mantenimiento:** anual y7o correctivo según el caso

TIPO	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PRODUCTO	PROCEDIMIENTO	TIEMPO DE ESPERA
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde	jabón agua Guantes Balde Delantal Paño absorbente	Aplicar solución jabonosa Restregar Enjuagar con agua	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 3 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar de forma directa dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min

Directo: Colocación de un líquido sobre un objeto o superficie de forma directa.

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 000102S
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PUNTO DE PAGO					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza: Diaria			Desinfección: mensual		
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Esponja o cepillo	jabón agua	con toalla húmeda retirar el polvo aplicar la solución jabonosa restregar suavemente retirar con toalla absorbente	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	alcohol al (70%,)	Con un frasco aspersor aplicar alcohol al (70%,) Sobre el espejo y limpiar con paño absorbente	inmediato
Aspersión: esparcir un líquido en gotas muy finas					

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENCILIOS					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza y desinfección: Diaria				**Mantenimiento:** anual y/o correctivo según el caso	
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde	jabón agua esponja	Aplicar jabón y agua restregar enjuagar con esponja enjuagar con abundante agua	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 3 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar de forma directa dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min
Directo: Colocación de un líquido sobre un objeto o superficie de forma directa.					

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE POCETA DE ASEO					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza y desinfección: Diaria			**Mantenimiento:** anual y/o correctivo según el caso		
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde	jabón agua cepillo	Aplicar jabón y agua restregar con cepillo enjuagar con abundante agua	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 3 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar de forma directa dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min
Directo: Colocación de un líquido sobre un objeto o superficie de forma directa.					

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANECAS DE RESIDUOS					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO **Limpieza y Desinfección:** Diaria					
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Esponja o cepillo	jabón agua	Retirar la bolsa dela caneca, aplicar solución jabonosa en el interior, cepillar enjuagar con bastante agua	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 4 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión dejar actuar de 10 – 15 min. **Aspersión:** esparcir un líquido en gotas muy finas	10 – 15 min

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	



CARRERA 8 # 160 - 16, ALRA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del establecimiento se crean hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los productos, al personal manipulador, incluso al consumidor final, por deterioro del producto, por la presentación o contaminación, alterando su composición, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En un servicio de alimentos, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas y las moscas domésticas.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede 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.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al establecimiento.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del establecimiento, para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores

DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

ACTIVIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL: Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

CEBOS: Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y s, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

DESRRATIZACIÓN: Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

MEDIDA PREVENTIVA: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

PLAGUICIDA: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

VECTOR: Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso

¿COMO PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y recogidos y no desean ser molestados, por lo que sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente: Almacén de materias primas, Almacenamiento de producto, Lugares cálidos como áreas circundantes, Áreas de almacenamiento de útiles de aseo, Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, zona donde van a parar las aguas residuales, etc.

- Inspeccionar alrededor de las instalaciones.
- Ejecutar el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el local de proceso como en las áreas colindantes.
- Realice una inspección periódica y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe a los jefes.
- Asegurarse de que todas las cañerías, cables, etc., de la edificación se encuentran completamente selladas.
- No dejar sobras de comida, migas o residuos orgánicos que pueda atraer plagas;
- Revisar que las instalaciones de bodega, de servicios y la zona de almacenamiento de basura se mantienen siempre limpias, ordenadas y sean desinfectadas con la regularidad exigida por la empresa.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

El mejor antídoto es mantener la higiene.

AREA PROCESO:

*Mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
*En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior.
*Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
*La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
*El sifón se debe mantener con rejilla.
*No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en el piso.

AREA DE BASURAS:

*Mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras, canecas.
*Uso de tapa y bolsa en canecas.
*Los alrededores se deben mantener libres de residuos.

AREAS COMUNES

*Se deben mantener limpio y desinfectadas con bolsa y tapa las canecas
*Los alrededores se deben mantener libres de residuos
*Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.

BAÑO:

*Se deben mantener limpios y desinfectados los baños.
*Se lavan y desinfectan las canecas frecuentemente.
*Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
*Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
*La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
*El sifón se debe mantener con rejilla.

ACTIVIDADES PERMANENTES

- Revisión de las instalaciones de bodega de la harina y panela, de servicios y la zona de almacenamiento de basura se deben mantener siempre limpias, ordenadas y desinfectadas con la regularidad exigida por la empresa.
- Inspección los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al establecimiento, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Para ello lo más razonable es llamar a la empresa de control de plagas. El mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

CONTROL QUIMICO

El control de plagas se realiza conforme a la planeación establecida, para lo cual se han definido los siguientes

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
1. Obtenga el formato para el registro de hermeticidad. 2. Verifique el estado de las puertas, y la abertura entre piso y puerta (no debe ser superior a 1 cm.); verifique el estado de mantenimiento de los cauchos de las puertas. 3. Revise las aberturas de los marcos de las puertas. 4. Verifique el estado de mantenimiento de los anjeos de las ventanas. 5. Revise que no haya agujeros en paredes, techos 6. Revise la entrada de las tuberías de acometida. 7. Verifique el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, inspeccione que estén fijos y no se remuevan. 8. Revise el estado de los techos.	Cada 15 días	Administración

parámetros:

- Definir zonas, puntos de cegamiento, ubicación y enumeración de estos.
- Elegir productos (insecticidas y rodenticidas).
- Definir rotación y manejo de plaguicidas.
- Establecer procedimientos de fumigación y desratización.

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

FORMULARIO DE DIAGNOSTICO

EVALUACIÓN DEL CONTROL DE PLAGAS			DIAGNÓSTICO
EMPRESA			FECHA:
ASPECTO		C / NC	COMENTARIOS
A	ALREDEDORES Y ACCESOS		
1	Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua		
2	Ausencia de lotes baldíos, pasto alto o huecos en los alrededores		
4	Perímetro contra roedores		
5	Las puertas tienen una luz inferior menor de 1 cm de alta		
6	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos		
7	Paredes y techos libres de rotos o respiraderos		
8	Las cubiertas acoplan herméticamente con los muros		
B	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES		
1	Escaleras, pasos y otras estructuras elevadas libres de nidos		
2	Empalmes de pisos y paredes a media caña		
3	Paredes interiores lisas libres de ranuras		
4	Facilidad de limpieza y desinfección		
5	Iluminación suficiente		
6	Ventilación adecuada y mantenida en buen estado de limpieza		
7	Desagües con rejillas a prueba del ingreso de roedores		
C	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
1	Equipos libres de ángulos u otros sitios de difícil acceso interior		
2	Equipos instalados a distancias adecuadas de las paredes		
3	Equipos con rodachinas para facilitar la limpieza de sus alrededores		
D	ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
1	Limpieza frecuente para evitar acumulación de suciedad		
2	Ausencia de materiales caídos en desuso		
3	Protección de alimentos contra la contaminación por plagas		
4	Se realiza limpieza previa a la fumigación		
E	MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS		
1	Área independiente y en buen estado de aseo		
2	Recipientes tapados y limpios		
3	Residuos sólidos retirados con la frecuencia suficiente		
F	MANEJO DE EFLUENTES LÍQUIDOS		
1	Conducciones cerradas y limpias		
3	Rejillas seguras contra el ingreso de ratas de alcantarilla		
G	HUELLAS DE LA PRESENCIA DE PLAGAS		
1	Ausencia de huellas de senderos de roedores u hormigas		
2	Ausencia de nidos al interior de la planta o en sus alrededores		
3	Ausencia de excrementos de roedores, murciélagos, pájaros u otros		

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

Evaluación del Control de Plagas			
I. AVISTAMIENTO			
	PLAGA	SITIO	COMENTARIOS
1	Ratón doméstico		
2	Rata de tejado		
3	Rata de alcantarilla		
4	Gatos		
5	Perros		
6	Moscas		
7	Cucarachas		
8	Marranitos		
9	Hormigas		
10	Abejas		
11	Murciélagos		
12	OTROS		
EVALUADOR		RESPONSABLE DE LA EMPRESA	
NOMBRE FIRMA		NOMBRE FIRMA	

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD
REGISTRÓ DE CONTROL DE HERMETICIDAD DE LA EDIFICACION

VERIFICACION DE HERMETICIDAD			DIAGNÓSTICO
Responsable de la verificación:			**FECHA:**
ASPECTO		**C / NC**	**ACCIÓN CORRECTIVA**
A	**Aberturas entre puertas y piso (puertas exteriores)**		
1	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**		
2	Estado de los anjeos de las ventanas de la		
4	Estado de los anjeos de las ventanas de la bodega de alimentos		
6	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos		
7	Paredes y techos de la y bodega están libres de agujeros		
8	Los techos de la acoplan herméticamente con los muros		
B	Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros		
1	Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros		
2	Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.		
3	Paredes interiores lisas libres de ranuras		
4	Entrada de tuberías como: acometida de agua y gas sellada y libre de aberturas		
5	Estado de las rejillas de los sifones de la		
6	Estado de las rejillas de los sifones de los baños.		
7	Desagües con rejillas a prueba del ingreso de roedores en demás áreas		

C: Cumple NC: No cumple

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

DESECHOS SOLIDOS

Programa documentado e implementado de manejo de residuos sólidos que detalla procedimientos, rutas, cronogramas, registro y responsables

INTRODUCCIÓN

En el proceso de producción de alimentos en un establecimiento se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

OBJETIVOS

- Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos), con el fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores y contaminación ambiental.
- Desarrollar la cultura de la no basura mediante sensibilización a cada una de las personas que laboran en el *establecimiento*.

DEFINICIONES

BASURA: Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

DESECHO Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

DESPERDICIO. Todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

DISPOSICIÓN SANITARIA DE BASURAS. El proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

ENTERRAMIENTO DE BASURAS. La técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

ENTIDAD DE ASEO. La persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio o distrito de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en: establecimiento

Orgánicos. Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

Inorgánicos. Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

Con características especiales. Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos no peligrosos.

Reutilización. Se trata de prolongar el tiempo de vida de un artículo reutilizándolo en la misma o en otras aplicaciones antes de su descarte final.

Reciclaje. Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación.

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Retirar diariamente los residuos sólidos orgánicos generados durante la actividad laboral, se puede contratar personal para que realice su retiro y los aproveche adecuadamente.

Ubicar los residuos sólidos inorgánicos en las canecas asignados para ello, ubicadas en los puntos estratégicos.

Entregar al reciclador semanalmente empaques, papel, vidrio reciclado.

Revisar permanentemente toda el área con el fin de evitar acumulación de embalajes y empaques (bolsas, cajas de cartón, costales, frascos, elementos deteriorados y/o en desuso).

La acumulación de estos elementos puede convertirse en hábitat de roedores e insectos Se deben retirar semanalmente.

Realizar revisión periódica al menaje del área de procesos, con el fin de retirar elementos que se hayan deteriorado y /o estén en desuso.

Sacar la basura en los días y horarios establecidos por la empresa recolectora de servicio de aseo.

PROCEDIMIENTO

- Los recipientes de almacenamiento de residuos sólidos deberán ser rotulados de manera correcta y distinguidos con colores previo a su uso, y se instalaran en lugares libres de humedad y alejados de los alimentos con mayor actividad acuosa o humedad, además deberá procurarse su disponibilidad continua.

  Rotulo: el rotulo tendrá el color asignado para el producto a disponer y unas descripción de su contenido

- ORGANICOS
- VIDRIO
- PAPEL

- Los recipientes de almacenamiento de residuos sólidos deberán contener una bolsa plástica para garantizar el menor contacto directo con el residuo.

- Los recipientes de almacenamiento de residuos sólidos deberán contener una bolsa plástica para garantizar el menor contacto directo con el residuo.

- La indumentaria utilizada por el personal para el vaciado de recipientes debe ser almacenado en lugar fresco y seco, alejado de los alimentos crudos que se expendan en el establecimiento.

- La indumentaria recomendada para la manipulación de residuos sólidos está compuesta por guantes de caucho o hilaza para evitar cortes o laceraciones en la piel que puedan provocar contravenciones al personal y tapabocas para protegerse de posibles olores desagradable

- La disposición de los residuos sólidos orgánicos se realizará acorde con lo establecido por la entidad prestadora del servicio de aseo en la zona, la cual establecerá horarios específicos de recolección.

- La disposición y almacenamiento de residuos sólidos reciclables y reutilizables se realizará acorde a lo establecido con el personal interesado en el acopio y reciclaje de estos materiales aprovechables, de esta manera

- Tenerse en cuenta que por ningún motivo puede verterse algún tipo de residuo sólido por conductos de agua residual.

Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"

Las modificaciones que consagra la resolución recaen sobre los indicadores del programa de Uso Racional de Bolsas plásticas, el Formato Único Nacional para la presentación de dicho programa, y la distribución de colores para la separación de residuos sólidos en el país.

Mediante la mencionada resolución, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible -MADS- modificó los indicadores sobre los cuales se determina el Porcentaje de Reducción de Bolsas Vendidas respecto al año base – PRBV.

Así mismo, la norma ordena a los distribuidores de bolsas plásticas incorporar dichos indicadores en el reporte anual de cantidad de bolsas vendidas que debe ser entregado a la autoridad res 2184 2019 colores bolsas-41ambiental. Dicho informe le servirá al MADS para consolidar la información y a su vez, medir los resultados y el impacto ambiental del programa de Uso Racional de Bolsas Plásticas.



Adicionalmente, la presente resolución ordena la adopción de un código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente en todo el territorio nacional, que dispone lo siguiente:

1. Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables
2. Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.
3. Color negro para depositar los residuos no aprovechables.

RESIDUOS LIQUIDOS
SISTEMAS DE DRENAJES

. Los sistemas de drenaje deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Permitir la evacuación continúa de aguas industriales y aguas domésticas sin que se genere empozamiento o estancamiento
2. No se deben ubicar trampas de grasas y otros sistemas de tratamiento de aguas residuales dentro de las instalaciones de las áreas de procesamiento.
3. Las cajas de inspección deben estar ubicadas de tal forma que su funcionamiento no afecten la inocuidad del producto.
4. Evitar la contaminación del producto, del agua potable, de los equipos, herramientas y la creación de condiciones insalubres dentro de la planta de beneficio.
5. Evitar las condiciones de contracorriente e interconexiones entre sistema de cañerías que descargan aguas industriales y aguas domésticas, así como el retorno de los gases y vapores generados.
6. Disponer de las aguas residuales mediante sistemas separados para las aguas industriales y las domésticas, evitando el retorno de las aguas domésticas en áreas donde se procesen, manejen o almacenen productos.
7. Los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para tal fin y su construcción y diseño deben prevenir el riesgo de contaminación de los productos.
8. Entre las diferentes áreas del proceso, no podrá existir escurrimiento de líquidos y no debe ocasionar contaminación directa al producto en otras áreas o etapas del proceso.

PROGRAMA DE ABASTESIMIENTO DE AGUA POTABLE

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

INTRODUCCIÓN

El siguiente manual muestra las operaciones en los servicios de lavado y desinfección de tanques de agua llevadas a cabo por nuestra empresa. por el cual se expiden normas técnicas de calidad del agua potable

Agua potable: El término se aplica al agua que cumple con las normas de calidad promulgadas por las autoridades locales e internacionales.

Tanques de agua son un elemento fundamental en una red de abastecimiento de agua potable, para compensar las variaciones horarias de la demanda de agua potable.
Desde el punto de vista de su localización, los tanques de agua pueden ser:
Enterrados (subterráneos).
Apoyados sobre el suelo (de superficie).
Aéreos (por encima del nivel de los techos)

Agua Contaminada: Es el agua que contiene organismos patógenos, es decir, transmisores o causantes de enfermedades. La que contiene, en cantidades que superan los límites fijados por las normas sanitarias. - Sustancias tóxicas. - Sustancias orgánicas o minerales. (Uno solo de estos factores determina la "no potabilidad" del agua).

FUNDAMENTO LEGAL

Decreto 1575 del 9 de Mayo de 2007: por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano

Resolución 2190 de 1991: por la cual se reglamentan las condiciones para transporte de agua en carro tanque, lavado y desinfección de tanques de almacenamiento domiciliario y Empresas que realizan la actividad de lavado y desinfección de tanques domiciliarios.

Resolución número 003673 de 2008 Por la cual se establece el Reglamento Técnico de Trabajo Seguro en Alturas.

OBJETIVO

Garantizar que la calidad física, química y microbiológica del agua utilizada en los diferentes procedimientos que se llevan a cabo en los servicios del establecimiento cumpla con los requisitos de inocuidad.

ALCANCE

Aplica a todas y cada una de las actividades de los servicios del establecimiento

DEFINICIONES

Agua potable: El término se aplica al agua que cumple con las normas de calidad promulgadas (organolépticas, físicas químicas y microbiológicas por las autoridades locales e internacionales.

Tanques de agua son un elemento fundamental en una red de abastecimiento de agua potable, para compensar las variaciones horarias de la demanda de agua potable.
Desde el punto de vista de su localización, los tanques de agua pueden ser:
Enterrados (subterráneos).
Apoyados sobre el suelo (de superficie).
Aéreos (por encima del nivel de los techos)

Agua Contaminada: Es el agua que contiene organismos patógenos, es decir, transmisores o causantes de enfermedades. La que contiene, en cantidades que superan los límites fijados por las normas sanitarias. - Sustancias tóxicas. - Sustancias orgánicas o minerales. (Uno solo de estos factores determina la "no potabilidad" del agua).

Control de la Calidad del Agua Potable: La calidad del agua queda determinada por el uso final que tendrá la misma y quedan establecidas en las normas de estandarización. Para el consumo humano las normas que rigen la calidad del agua son la de la Organización Mundial de la Salud las cuales presentan concentraciones máximas, mínimas, rangos de aceptación, cualidades, etc. que debe presentar el agua para consumo humano

Cloro Residual libre en el **agua** de consumo humano se encuentra como una combinación de **hipoclorito** y ácido hipocloroso, en una proporción que varía en función del pH. ... Es el indicador microbiológico preciso de contaminación fecal en el **agua** para consumo humano.

PH.: Es una medida de la acidez o alcalinización del agua. El **pH** aceptable para **agua** potable varía entre 6.5 a 8.5 como valor guía

LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE CONDICIONES GENERALES

FUENTE DE CAPATACION:
ACUDUCTO Y ALCANTARILLADO DE BOGOTA

FRECUENCIA-
La limpieza de los tanques de almacenamiento de agua potable, se realizará cada seis (6) meses.

RESPONSABLES: Debe ser realizado por empresas especializadas en saneamiento ambiental que cuenten con la autorización por parte de la autoridad sanitaria. Secretaria Distrital de Salud

ELEMENTOS:

- Solución de Hipoclorito de Sodio 200 ppm
- Escoba
- Agua potable limpia.
- Cepillo de cerdas duras

PROCEDIMIENTO

- Cerrar la llave que permite el paso del agua que llega del acueducto hacia el o los tanques.
- Desocupar completamente los tanques de almacenamiento del agua potable
- Aplicar agua.
- Con la ayuda de una escoba y el cepillo restregar internamente toda la superficie del tanque, luego restregar la parte externa, igualmente realizar el mismo proceso con la tapa.
- Enjuagar con agua potable limpia hasta eliminar todos los residuos de mugre.
- Empleando un atomizador, rociar con solución de Hipoclorito de Sodio las paredes internas, externas y la tapa del tanque.
- Dejar actuar esta solución durante 10 minutos.
- Deje circular el agua y la solución de hipoclorito por las tuberías de conducción del agua.
- **Transcurridos los 10 minutos enjuagar con agua** fresca.
- Colocar la tapa del tanque y abrir la llave que permite la entrada del agua que llega del acueducto

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
PLAN DE SANEAMIENTO		

LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUES DEALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

Lavar y desinfectar sus **tanques** de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses y después de una reparación. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública



Revisar las condiciones físicas, de funcionamiento y sanidad del tanque

Quitar la suciedad superficial

Eliminar por métodos físicos y/o químicos, los microorganismos que puedan provocar daños a la salud

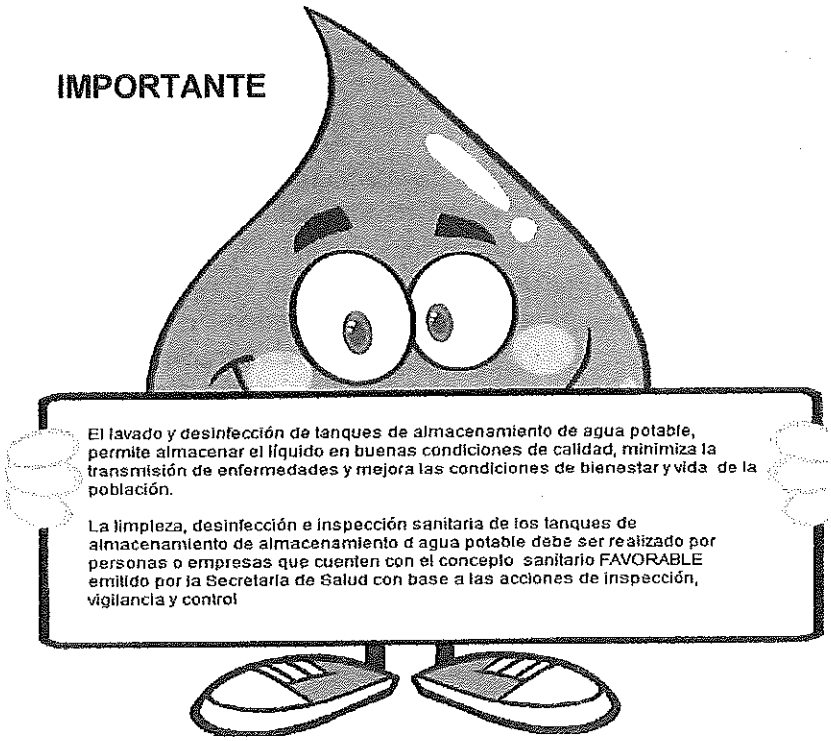
PERSONAS ESPECIALIZADA

La persona especializada en los servicios de limpieza y desinfección de tanques deben cumplir:

- Capacitado en el trabajo seguro en alturas
- Entrenamiento en técnicas para el uso de equipos y elementos de protección personal
- Experiencia en inspecciones para la detección de fisuras, escapes, fugas, filtraciones, inmobiliario deteriorado, corrosiones en tuberías y mal funcionamiento de equipos.
- Capacidad para determinar las reparaciones necesarias

En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, establecimientos comerciales, hospitales, colegios, cárceles e instalaciones que conglomeren publico se debe realizar la limpieza y desinfección periódica , de acuerdo con los requisitos del **Decreto 1575 de 2001**

IMPORTANTE



El lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, permite almacenar el líquido en buenas condiciones de calidad, minimiza la transmisión de enfermedades y mejora las condiciones de bienestar y vida de la población.

La limpieza, desinfección e inspección sanitaria de los tanques de almacenamiento de almacenamiento d agua potable debe ser realizado por personas o empresas que cuenten con el concepto sanitario FAVORABLE emitido por la Secretaria de Salud con base a las acciones de inspección, vigilancia y control

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

RECOMENDACIONES



Los tanques en lo posible, deben estar provistos de superficies esmaltadas y sus aristas deben permitir la circulación del agua y evitar retenciones o empozamientos (Norma Técnico Colombiana NTC 1500)



Se deben mantener hábitos periódicos de limpieza y desinfecciones de los tanques y los sistemas de almacenamiento de agua potabie y realizar la revisión o las inspecciones necesarias para garantizar el buen estado de los mismos



Los tanques deben estar provistos de tapas y cierres herméticos para prevenir la presencia de animales, polvo o microorganismos que contaminen el agua y dañen su calidad y pureza



Si detecta malos olores, presencia de color o tubería en el agua que se consume se debe realizar una inspección inmediata del tanque o sistema de almacenamiento y de ser necesario, realizar limpieza y desinfección .

CALIDAD DEL AGUA.

Para su funcionamiento, la empresa debe garantizar el suministro de agua potable y las condiciones para almacenar, monitorear, mantener la calidad del agua, temperatura, presión y distribución hacia todas las áreas, además de las siguientes condiciones:

1. El tanque de almacenamiento debe ser construido o revestido en materiales que garanticen la potabilidad del agua con una capacidad mínima para terminar las labores del proceso y realizar operaciones de limpieza y desinfección.
2. . Las tuberías de agua potable deben permitir la transferencia de cantidades de agua suficientes a los lugares del establecimiento donde son necesarias y, en caso de contar con sistema de vapor, dispondrá de cheques u otro sistema para evitar el paso de vapor y reflujos indeseados.
3. El establecimiento debe identificar el sistema hidráulico de la planta.
4. Disponer de un plano del sistema hidráulico de la planta y contar con el manual para su operación.
5. Disponer de agua potable fría y caliente con presión adecuada para el desarrollo de las operaciones del proceso y las actividades de limpieza y desinfección.
6. Únicamente se podrá utilizar agua no potable en la lucha contra incendios y en la producción de vapor, que no sea empleado en procesos de desinfección, en cuyo caso los sistemas de redes estarán diseñados e identificados, de manera tal que se evite la contaminación cruzada con el agua potable.

CONGELADOR

Comercializadora Tecnology live

TECNOLOGY LIVE

NIT.: 1032416457 – 6

VERSION 01
PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO:

DIRECCION:

BARRIO:

AÑO: 2024 MES: MAYO RESPONSABLE: Alvaro Balasnoa

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
	HORA							HORA							HORA							HORA							HORA						
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5																																			
4																																			
3																																			
2																																			
1																																			
0																																			
-1																																			
-2																																			
-3																																			
-4																																			
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

CONGELADOR

Comercializadora Tecnology live

TECNOLOGY LIVE

NIT.: 1032416457 – 6

VERSION 01
PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO: | DIRECCION: | BARRIO:

AÑO: 2024 | MES: Febrero | RESPONSABLE: Alvaro Balasnoa

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
	HORA							HORA							HORA							HORA							HORA						
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5																																			
4																																			
3																																			
2																																			
1																																			
0																																			
-1	✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-2	✓			✓		✓						✓		✓	✓	✓			✓		✓						✓		✓							
-3			✓					✓					✓				✓			✓			✓		✓	✓		✓						✓	
-4																						✓					✓								
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO: | VERIFICO: | VERIFICO: | VERIFICO: | VERIFICO:

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

N 3

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO: | DIRECCION: | BARRIO:

AÑO: 2024 | MES: Marzo | RESPONSABLE: Alvaro Balasnoi

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
HORA																																			
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3																																			
2																																			
1																																			
0																																			
-1																																			
-2																																			
-3																																			
-4																																			
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

N 3

Comercializadora Tecnology live

TECNOLOGY LIVE

NIT.: 1032416457 – 6

VERSION 01
PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO: | DIRECCION: | BARRIO:

AÑO: 2024 | MES: Febrero | RESPONSABLE:

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
	HORA							HORA							HORA							HORA							HORA						
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5																																			
4																																			
3																																			
2																																			
1																																			
0																																			
-1																																			
-2																																			
-3																																			
-4																																			
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

N2

Comercializadora Tecnology Live

TECNOLOGY LIVE

NIT.: 1032416457 – 6

VERSION 01
PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO: | DIRECCION: | BARRIO:

AÑO: 2024 | MES: MARZO | RESPONSABLE: ALVARO B

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
HORA																																			
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5																																			
4																																			
3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2																																			
1																																			
0																																			
-1																																			
-2																																			
-3																																			
-4																																			
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO: | VERIFICO: | VERIFICO: | VERIFICO: | VERIFICO:

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

N. 2

Comercializadora Technology Live

TECNOLOGY LIVE

NIT.: 1032416457 – 6

VERSION 01
PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO:

DIRECCION:

BARRIO:

AÑO: 2024 MES: Febrero RESPONSABLE: Alvaro Balasno

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
	HORA							HORA							HORA							HORA							HORA						
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5																																			
4																																			
3																																			
2																																			
1																																			
0																																			
-1																																			
-2																																			
-3																																			
-4																																			
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

N1

Comercializadora Tecnology live

TECNOLOGY LIVE

NIT.: 1032416457 – 6

VERSION 01
PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO: | DIRECCION: | BARRIO:

AÑO: 2024 | MES: MAYO | RESPONSABLE:

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
	HORA							HORA							HORA							HORA							HORA						
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5																																			
4																																			
3																																			
2																																			
1																																			
0																																			
-1																																			
-2																																			
-3																																			
-4																																			
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

N. 1

Comercializadora Tecnology Live

TECNOLOGY LIVE

NIT.: 1032416457 – 6

VERSION 01
PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO: | DIRECCION: | BARRIO:

AÑO: 2024 | MES: Febrero | RESPONSABLE: Alvaro Balasnoa

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
HORA																																			
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5																																			
4																																			
3																																			
2																																			
1																																			
0																																			
-1																																			
-2																																			
-3																																			
-4																																			
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO: Alvaro	VERIFICO: Alvaro	VERIFICO: Alvaro	VERIFICO: Alvaro	VERIFICO: Alvaro

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LISTAS DE CHEQUEO

MES: MARZO
SEMANA DEL 1 AL 7
REALIZADO POR: ALVARO BALASNOA

ACTIVIDADES REALIZADAS	ESTADO B/M	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS
L Y D PISOS	B		
L Y D PAREDES	B		
L Y D PUERTAS	B		
L Y D VIDRIOS	B		
L Y D NEVERA	B		
L. Y D EQUIPOS Y UTENSILIOS	B		
LY D EXHIBIDORES	B		
L Y D CANECAS	B		
L Y D BAÑO	B		
L Y D VITRINA	B		
UNIFORME	B		
ASPECTO PERSONAL	B		
MANOS	B		

L Y D: LAVADO Y DESINFECCION

Comercializadora Technology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LISTAS DE CHEQUEO

MES: MARZO
SEMANA DEL 8 AL 14
REALIZADO POR: ALVARO BALASNOA

ACTIVIDADES REALIZADAS	ESTADO B/M	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS
L Y D PISOS	B		
L Y D PAREDES	B		
L Y D PUERTAS	B		
L Y D VIDRIOS	B		
L Y D NEVERA	B		
L. Y D EQUIPOS Y UTENSILIOS	B		
LY D EXHIBIDORES	B		
L Y D CANECAS	B		
L Y D BAÑO	B		
L Y D VITRINA	B		
UNIFORME	B		
ASPECTO PERSONAL	B		
MANOS	B		

L Y D: LAVADO Y DESINFECCION

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LISTAS DE CHEQUEO

MES: MARZO
SEMANA DEL 15 AL 22
REALIZADO POR: ALVARO BALASNOA

ACTIVIDADES REALIZADAS	ESTADO B/M	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS
L Y D PISOS	B		
L Y D PAREDES	B		
L Y D PUERTAS	B		
L Y D VIDRIOS	B		
L Y D NEVERA	B		
L. Y D EQUIPOS Y UTENSILIOS	B		
LY D EXHIBIDORES	B		
L Y D CANECAS	B		
L Y D BAÑO	B		
L Y D VITRINA	B		
UNIFORME	B		
ASPECTO PERSONAL	B		
MANOS	B		

L Y D: LAVADO Y DESINFECCION

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

FORMATO DE VERIFICACION DE ACTIVIDADES MANEJO RESIDOS SOLIDOSY LIQUIDOS

MES MARZO AÑO 2024

RESIDUOS SOLIDOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ZONA DE PROCESO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
ZONA DE BAÑOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
ZONA ALMACENAMIENTO	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X				
ZONA DE ATECIÓN CLIENTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
ZONAS AREAS COMUNES	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
OBSERVACIONES																															
ACION CORRECTIVA																															

RECOLECCION DE BASURAS

RESIDUOS SOLIDOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
BASURAS		S			M		J		S			M		J		S			M		J		S			M				
OBSERVACIONES																															
ACCION CORRECTIVA																															
RESPONSABLE																															

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

FORMATO DE VERIFICACION DE ACTIVIDADES MANEJO RESIDOS SOLIDOSY LIQUIDOS

MES FEB AÑO 2024

RESIDUOS SOLIDOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ZONA DE PROCESO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
ZONA DE BAÑOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
ZONA ALMACENAMIENTO	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		
ZONA DE ATECION CLIENTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
ZONAS AREAS COMUNES	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
OBSERVACIONES																															
ACION CORRECTIVA																															

RECOLECCION DE BASURAS

RESIDUOS SOLIDOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
BASURAS						M		J		S			M		J		S			M		J		S			M		J		
OBSERVACIONES																															
ACCION CORRECTIVA																															
RESPONSABLE																															

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Technology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

FORMATO DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

DIA: 26	MES: 02	AÑO: 2024	LIMPIEZA Y DESINFECCION	SI X	NO
RESPONDABLE:					
FUENTE DE CAPTACION:	AGUA POTABLE				
TRATAMIENTO REALIZADO:	LIMPIEZA Y DESINFECCION				
DISEÑO – MATERIAL:	PVC				
CAPACIDAD:	500 LT				
UBICACIÓN:	ALBEO				
EMPRESA AUTORIZADA:	FUMISALUD FS SAS				
FRECUENCIA :	6 MESES				
EMPRESA AUTORIZADA:	FUMISALUD FS SAS				
OBSERVACIONES:	NO HAY				

Comercializadora Technology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

FORMATO DE REGISTRO, VERIFICACION, ACCION PREVENTIVA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

MES	ENERO				FEBRERO				MARZO															
DIA	15				15				15															
AREAS	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**
TECHO		X				X				X														
MARCOS		X				X				X														
VENTANAS		X				X				X														
SISTEMA ELECTRICO		X				X				X														
DESAGUES-DRENAJE		X				X				X														
SIFONES		X				X				X														
NEVERA		X				X				X														

PLAGA- EVIDENCIA ENCONTRADA EN EL LUGAR	ACCION CORRECTIVA	ENCARGADO	SUPERVISA

S : SI HAY PLAGA
N: MO HAY PLAGA

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

FORMATO DE VERIFICACION DE ACTIVIDADES LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES MARZO AÑO 2024

LIMPIEZA Y DESINFECCION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
LAVADO DE MANOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
DOTACION -UNIFORME	✓				✓					✓				✓				✓				✓									
PISOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
PAREDES	✓														✓	✓															
PUERTAS - REJAS	✓														✓																
TECHOS	✓																														
VIDRIOS	✓								✓									✓													
ESTANTERIA	✓								✓						✓																
PUNTO DE PAGO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
MOSTRADORES	✓								✓						✓						✓										
UTENSILIOS																															
NEVERAS	✓								✓						✓							✓									
BODEGA	✓						✓							✓													✓				
MESAS SILLAS																															
POCETA DE ASEO	✓				✓					✓				✓				✓				✓									
AREA DE LAVADO																															
CANECA DE BASURA	✓			✓			✓				✓			✓				✓				✓				✓					
BAÑO	✓			✓			✓			✓				✓			✓			✓			✓								
LAVAMANOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
TANQUE DE AGUA POTABLE	✓	✓												✓								✓									
OBSERVACIONES																															
ACCION CORRESTIVA																															

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

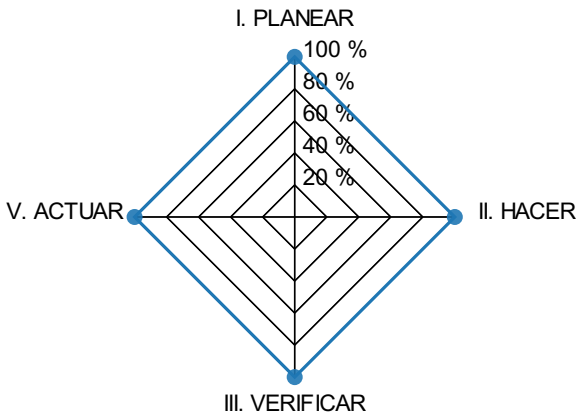
CONSTANCIA

Positiva Compañía de Seguros S.A, hace constar que la empresa **Diana Marcela Guerrero Barajas**, identificada con **NI 1032416457** afiliada en el ramo de riesgos laborales, aplicó el **16/02/2024** la autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST para la vigencia **2023** conforme a la Resolución **0312 del 2019**. Aplicando el capítulo **I** y obteniendo un resultado del **100,00%**, **ACEPTABLE**.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

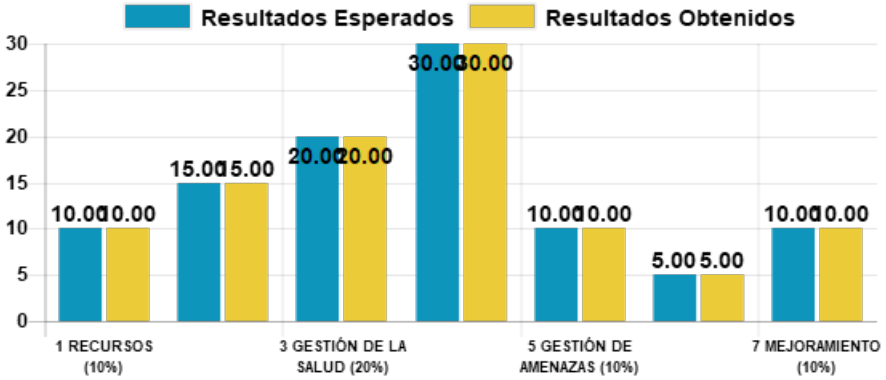
Resultados Evaluación por Ciclo





CICLO	RESULTADO ESPERADO	RESULTADO OBTENIDO	PORCENTAJE DEL CICLO OBTENIDO
PLANEAR	25,00%	25,00%	100,00%
HACER	60,00%	60,00%	100,00%
VERIFICAR	5,00%	5,00%	100,00%
ACTUAR	10,00%	10,00%	100,00%
TOTAL	**100%**	**100,00%**	**100,00%**

Resultados Evaluación por Estándar



ESTANDAR		RESULTADO ESPERADO	RESULTADO OBTENIDO	PORCENTAJE DEL ESTANDAR EVALUADO
PLANEAR	1 RECURSOS (10%)	10,00%	10,00%	100%
	2 GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (15%)	15,00%	15,00%	100%
HACER	3 GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	20,00%	20,00%	100%
	4 GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	30,00%	30,00%	100%
	5 GESTIÓN DE AMENAZAS (10%)	10,00%	10,00%	100%
VERIFICAR	6 VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	5,00%	5,00%	100%
ACTUAR	7 MEJORAMIENTO (10%)	10,00%	10,00%	100%
			TOTAL	**100,00%**

SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
VIGILADO

Las actividades a desarrollar de acuerdo a los resultados obtenidos, serán ejecutadas por la empresa como parte de la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

Se expide la presente constancia a solicitud del interesado.
Fecha de expedición: **16 febrero 2024**.

La autenticidad de este documento electrónico puede ser verificado dando click en el siguiente enlace: (https://alissta.gov.co/EvaluacionEstandarMinimo/VCEnl?token=UyzDXXJ1w0R5QJ6myergoQ==)

Para verificación de Positiva

Señores
DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NI 1032416457

Asunto: Recomendaciones Plan de Mejoramiento Autoevaluación Estándares Mínimos del SG-SST

La Resolución 0312 de 2019 en su artículo 28, definió que los empleadores o contratantes deben presentar a las Administradoras de Riesgos Laborales (ARL) a partir de mes de diciembre de 2019, los resultados de la autoevaluación de estándares mínimos y plan de mejoramiento, con el objetivo de generar por parte de la ARL el respectivo estudio, análisis, comentarios y recomendaciones.

Conforme a la presentación realizada a POSITIVA de los resultados de la autoevaluación de los Estándares Mínimos (Capítulo **I**, Vigencia **2023**, Cumplimiento **100 %**) con su Plan de Mejoramiento, remitimos nuestras observaciones:

- Felicitamos por alcanzar un cumplimiento del 100% en la autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en su empresa.
- Recuerde que el cumplimiento de los estándares mínimos sus requisitos y procedimientos son de obligatorio cumplimiento.
- Mantenga las evidencias a disposición del Ministerio de Trabajo.
- Incluya en el Plan de Trabajo Anual las mejoras que estableció en su SG-SST.
- Tenga en cuenta que la implementación de los estándares mínimos no lo exime del cumplimiento de las obligaciones y requisitos contendidos en otras normas del Sistema General de Riesgos Laborales en Colombia.
- Lo invitamos a optar por la acreditación en SST, teniendo en cuenta que su empresa cumple con uno de los requisitos establecido en el artículo 22 de la resolución 0312 de 2019.

Queremos conocer su disposición para socializar las buenas práticas en Seguridad y Salud en el Trabajo con el fin de difundirlas con otros actores del Sistema General de Riesgos Laborales. Si está interesado puede comunicárnoslo a través del correo electrónico estandares.minimossgsst@positiva.gov.co.

Cordial Saludo

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.
NIT 860011153 – 6
3187

Razón social: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS - Nit: 1032416457
Vigencia: 2023
Fecha de Elaboración: 1/03/2024

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM DEL ESTÁNDAR	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						CUMPLE TOTALMENTE	NO CUMPLE	NO APLICA	
PLANEAR	1 RECURSOS (10%)	Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). (4%)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5	4	X			4
			1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5		X			
			1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5		X			
			1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5		X			
			1.1.5 Pago de pensión trabajadores alto riesgo	0,5		X			
			1.1.6 Conformación COPASST	0,5		X			
			1.1.7 Capacitación COPASST	0,5		X			
			1.1.8 Conformación Comité de Convivencia	0,5		X			
		Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. (6%)	1.2.1 Programa Capacitación promoción y prevención PYP	2	6	X			6
			1.2.2 Capacitación, Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención PyP	2		X			
			1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 50 horas	2		X			
	SALUD EN EL TRABAJO (15%)	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1	1	X			1
		Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (1%)	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1	1	X			1
		Evaluación inicial del SG – SST (1%)	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades	1	1	X			1
		Plan Anual de Trabajo (2%)	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2	2	X			2

	2 GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y S	Conservación de la documentación (2%)	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2	2	X			2
		Rendición de cuentas (1%)	2.6.1 Rendición sobre el desempeño	1	1	X			1
		Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo. (2%)	2.7.1 Matriz legal	2	2	X			2
		Comunicación (1%)	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1	1	X			1
		Adquisiciones (1%)	2.9.1 Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1	1	X			1
		Contratación (2%)	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2	2	X			2
		Gestión del cambio (1%)	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1	1	X			1
	3 GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	Condiciones de salud en el trabajo (9%)	3.1.1 Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud	1	9	X			9
			3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1		X			
			3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1		X			
			3.1.4 Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros- Periodicidad- Comunicación al Trabajador.	1		X			
			3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1		X			
			3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico laborales	1		X			
			3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1		X			
			3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1		X			
			3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1		X			
		Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (5%)	3.2.1 Reporte de los accidentes de trabajo y enfermedad laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2	5	X			5
			3.2.2 Investigación de Accidentes, Incidentes y Enfermedad Laboral	2		X			

HACER			3.2.3 Registro y análisis estadístico de Incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral	1		X			
		Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores (6%)	3.3.1 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1	6	X			6
			3.3.2 Medición de la severidad de la accidentalidad	1		X			
			3.3.3 Medición de la mortalidad por Accidente de Trabajo	1		X			
			3.3.4 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1		X			
			3.3.5 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1		X			
			3.3.6 Medición del ausentismo por causa médica	1		X			
	4 GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos (15%)	4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4	15	X			15
			4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4		X			
			4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad aguda	3		X			
			4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4		X			
		Medidas de prevención y control para intervenir los peligros /riesgos (15%)	4.2.1 Implementación de medidas de prevención y control de peligros/riesgos identificados	2,5	15	X			15
			4.2.2 Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2,5		X			
			4.2.3 Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5		X			
			4.2.4 Realización de inspecciones sistemáticas a las instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2,5		X			
			4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5		X			
			4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5		X			
	TIÓN DE AS (10%)	Plan de prevención, preparación y	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención y Preparación ante emergencias	5	10	X			10

	5 GEST AMENAZ	respuesta ante emergencias (10%)	5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5	10	X			10
VERIFICAR	6 VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	Gestión y resultados del SG-SST. (5%)	6.1.1 Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo con las condiciones de la empresa	1,25	5	X			2,5
			6.1.2 Las empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1,25			X		
			6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría	1,25		X			
			6.1.4 Planificar auditoría con el COPASST	1,25			X		
ACTUAR	7 MEJORAMIENTO (10%)	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST. (10%)	7.1.1 Definir acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST	2,5	10	X			10
			7.1.2 Acciones de mejora conforme a revisión de la alta dirección	2,5		X			
			7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2,5		X			
			7.1.4 Elaboración Plan de Mejoramiento e implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2,5		X			
TOTALES					**100**				**97,5**

*Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0). Si el estándar No Aplica, se deberá justificar tal situación y se calificará con el porcentaje máximo del ítem indicado para cada estándar. En caso de no justificarse, la calificación del estándar será igual a cero (0)

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

FIRMA DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN SG- SST

SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES

Rol: Responsable SGSST
Entidad: DIANA GUERRERO TECNOLOGY LIVE

Calificación de estándares mínimos

DIANA GUERRERO TECNOLOGY LIVE

1032416457

Aceptable

Número de intentos realizados : 1

RESULTADO

VOLVER AL LISTADO

Info. Empresa >

Calificar >

Resultados >

Resultados de valores y calificación de estándares mínimos SGSST

Número de consecutivo

REME-SGSST -461439 - 2023 - 1

Total Calificación de Empresa

100.0

Estándar	Calificación
1. Identificar los peligros en el marco de los procesos productivos de la unidad de protección agropecuaria, evaluar y valorar los riesgos y establecer los respectivos controles de peligros	34.0
2. Desarrolllar actividades enfocadas a prevenir la presencia de accidentes de trabajo o enfermedades laborales	33.0
3. Proteger la seguridad y salud de todas las personas que desarrollan actividades productivas en la unidad de producción agropecuaria	33.0

Carrrera 7 # 31-10 Edificio WorkTech II .
Página web: www.mintrabajo.gov.co
www.fondoriesgoslaborales.gov.co
Código Postal: 110221
PBX: (601) 3779999
Linea nacional gratuita: 018000 112 518
sgrldatosti@mintrabajo.gov.co

Ministerio del Trabajo

SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES

Rol: Responsable SGSST
Entidad: DIANA GUERRERO TECNOLOGY LIVE

Consulta de calificación de estándares

Consulta de calificación de estándares

Consulte la calificación de Estándares mínimos de su empresa

Filtros

Filtrar Por:

AÑO

2023

Limpiar filtros

FILTRAR

Listado de calificación de estándares mínimos por período

Resultados por página:

Registros por página:

Estado	Nombre de la Empresa o Razón Social	NIT	Fecha Diligenciamiento	Período Correspondiente	Calificación	Acción
Aceptable	DIANA GUERRERO TECNOLOGY LIVE	1032416457	15/02/2024	2023	100.00	

Mostrando registros del 1 al 1 de 1 registros

Ministerio del Trabajo - Sistema de Riesgos Laborales

Carrrera 7 # 31-10 Edificio WorkTech II .
Página web: www.mintrabajo.gov.co
www.fondoriesgoslaborales.gov.co
Código Postal: 110221
PBX: (601) 3779999
Linea nacional gratuita: 018000 112 518
sgrldatosti@mintrabajo.gov.co

Ministerio del Trabajo

Bogotá. D.C. 24 de junio de 2024

CAPACIDAD TECNICA (EVIDENCIAS VEHICULOS)

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Regional Distrito Capital
Bogotá

Asunto:VEHICULOS UTILIZADOS EJECUCION CONTRATO

Respetados señores:

Para el transporte de alimentos se relacionan los siguientes 2 vehículos:

1- Marca: DFM
   - ✓ Placa: SXO450
   - ✓ Clase de vehículos: Camioneta
   - ✓ Tipo de alimento que transporta: Cereales, granos, Harina. Etc.

2- Marca: Chery
   - ✓ Placa: WCM169
   - ✓ Clase de vehículos. Camioneta Furgón con cadena de frio
   - ✓ Tipo de alimento que transporta: Derivados cárnicos, tratados o no térmicamente

Tecnology live

Se anexa evidencias fotográficas

Atentamente,



Nombre o Razón Social del Proponente: TECNOLOGY LIVE Y/O DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NIT. 1032416457-6
Nombre del Representante Legal: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
C.C. No. 1.032.416.457 de Bogotá
Dirección: Calle 145ª Nª 51ª-70, Bogotá

Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10017256149

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
SXO450	DFM	EQ5021XXYF	2011

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.050	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	PANEL	GASOLINA	750

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
LMD465Q1AE3180608046	N	LGK132K70B9A11818

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
******	N	LGK132K70B9A11818	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	C.C. 1032416457

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
52

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
352011M00000255

I/E
I

FECHA IMPORT.
22/02/2011

PUERTAS
5

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

****



FECHA MATRÍCULA
20/04/2011

FECHA EXP. LIC. TTO.
22/11/2018

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

SDM - BOGOTA D.C.

LT06001752540

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10013602221

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
WCM169	CHERY	YOKI	2014

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.083	BLANCO CHERY	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GASOLINA	620

NÚMERO DE MOTOR
SQR472WFAFDC03324

REG
N

VIN
LVMZ1A1M4EB010869

NÚMERO DE SERIE
LVMZ1A1M4EB010869

REG
N

NÚMERO DE CHASIS
LVMZ1A1M4EB010869

REG
N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

IDENTIFICACIÓN
C.C. 1032416457

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
****

POTENCIA HP
74

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
35201300015538 8

I/E
I

FECHA IMPORT.
24/05/2013

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA
01/08/2013

FECHA EXP. LIC. TTO.
13/03/2017

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

SDM - BOGOTA D.C.

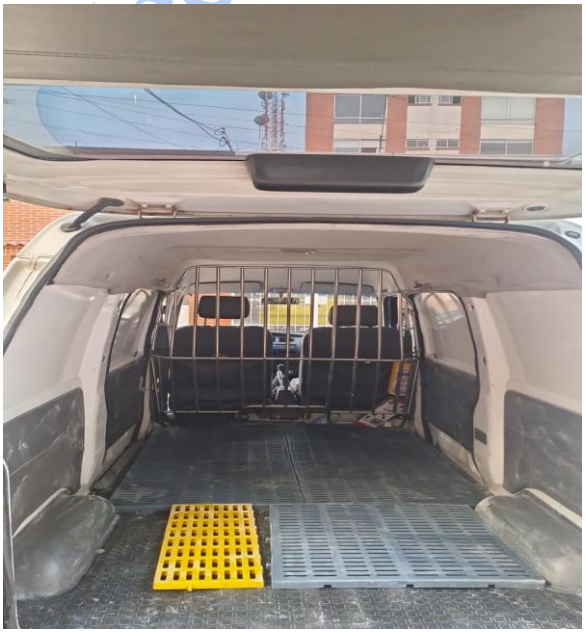


LT06000425175

DFM SXO450











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

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 174032342

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: DIAGNOSTIYA 170

NIT: 900117669

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-019-002

Fecha de expedición: 2024/06/25

Fecha de vencimiento: 2025/06/25

DATOS VEHÍCULO

PLACA: SXO450

CLASE: CAMIONETA

MARCA: DFM

MODELO: 2011

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: GASOLINA

CILINDRAJE: 1050

NRO. MOTOR: LMD465Q1AE3180608046

NRO. CHASIS: LGK132K70B9A11818

VIN: LGK132K70B9A11818

LÍNEA: EQ5021XXYF

COLOR: BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: DIANA M. GUERRERO B.

FIRMA DEL RESPONSABLE

MARIO ROBAYO QUINTERO

CHERY WCM169









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

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 166800294

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: DIAGNOSTIYA LIMITADA

NIT: 900117669

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-019-001

Fecha de expedición: 2023/06/29

Fecha de vencimiento: 2024/06/29

DATOS VEHÍCULO

PLACA: WCM169

CLASE: CAMIONETA

MARCA: CHERY

MODELO: 2014

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: GASOLINA

CILINDRAJE: 1083

NRO. MOTOR: SQR472WFAFDC03324

NRO. CHASIS: LVMZ1A1M4EB010869

VIN: LVMZ1A1M4EB010869

LÍNEA: YOKI

COLOR: BLANCO CHERY

NOMBRE PROPIETARIO: DIANA M. GUERRERO B.

FIRMA DEL RESPONSABLE

MARIO ROBAYO QUINTERO

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número **AS11C 025437**

E.S.E.: Subred sur occidente		Fecha: 27	08 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 46782	Número de Inscripción: 18576	Número de carpeta: 46782

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Caps zona Franca

Dirección donde se realiza la inspección: Kr 106 15 A 32

Localidad: Fontibon

UPZ: Zona Franca | Barrio: Bredio cundinamarca

Nombre del propietario del vehículo: Diana Marcela Guerrero Barajas

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1032416457

Correo electrónico para notificación* balasnoa@hotmail.com

Dirección de Notificación: Cl 145A 51A 70 | Teléfono: 3007673696

Nombre del propietario del producto: Diana Marcela Guerrero Barajas

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1032416457

Correo electrónico para notificación* balasnoa@hotmail.com

Dirección de Notificación: Cl 145A 51A 70 | Teléfono: 3007673696

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Clase de vehículo: Camioneta | Tipo de carrocería: Panel

Modelo: 2011 | Marca: DFM | Placa: SXO450

Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro: [ ]

Tipo de productos que transporta: Cereales, granos, harinas

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	21 02 2023	Favorable	[X]		100 %
		Favorable con requerimientos	[ ]		
		Desfavorable	[ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: [ ] Especifique:

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

...l - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025437

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	Se evidencia comunicacion entre la cabina y la unidad de carga C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.	13	6,5	0	

General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025437

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	

ría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025437

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
91	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 vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspecciona vehículo sin carga productos objeto de rotulado no se encuentran

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de 02 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Victor Alfonso Mejia Serrano	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1033803068	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo Saneamiento	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Juan Gabriel Bustos Barajas	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 80194623	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
Firma: Juan Bustos	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025430

E.S.E.: Subred sur occidente | Fecha: 20 02M 2024A

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 46543	Número de Inscripción: 30324	Número de carpeta: 46543

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: caps zona franca

Dirección donde se realiza la inspección: Kr 106 15A 32

Localidad: Fontibon

UPZ: Zona Franca | Barrio: Predio cundinamarca

Nombre del propietario del vehículo: Diana Marcela Guerrero Barajas

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1032416457

Correo electrónico para notificación* tecnologylive@hotmail.com

Dirección de Notificación: Cl 145A 51A 70 | Teléfono: 3107604663

Nombre del propietario del producto: Diana Marcela Guerrero Barajas

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1032416457

Correo electrónico para notificación* tecnologylive@hotmail.com

Dirección de Notificación: Cl 145A 51A 70 | Teléfono: 3107604663

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Clase de vehículo: camioneta | Tipo de carrocería: furgon

Modelo: 2014 | Marca: Chery | Placa: WCM169

Sistema de refrigeración: SI [X] NO [ ]

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo Fin de semana [X] Otro: [ ]

Tipo de productos que transporta: Derivados carnicos, leche y derivados lacteos, cereales y productos de base de cereales

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	07 03M 2023A	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	93,5 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos

General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025430

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	Se evidencia que la leyenda obligatoria no es la adecuada. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3,	13	6,5	0	

al - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025430

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	Se evidencia que el plan de capacitación no esta completo ya que no presenta cronograma ni listados de asistencia. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	

a General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025430

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
91	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 vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Los hallazgos registrados corresponden a lo evidenciado en el momento de la inspección al vehículo, no se evidencia productos objeto de rotulado.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 20 del mes de febrero del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Laura Valentina Gonzalez Cetina	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1001054235	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologa en Saneamiento ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Juan Gabriel Bustos Borgos	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 80194623	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Outlook

RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Desde Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
Fecha Mié 30/10/2024 21:51
Para Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
CC Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>

Cordial saludo Viverly,

Revisando la documentación doy aval a la información ambiental.

Quedo atenta.

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>
Enviado: miércoles, 30 de octubre de 2024 15:59
Para: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
Cc: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Buenas Tardes Estimadas

Solicito de su amable colaboración , indicándome si la Empresa cumple con los requisitos para tramite de pago.

CARPETA 2 5.zip

Documentos Ambientales -SST

-El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invim

-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

- Realizar las entregas únicamente en los vehículos acreditados en el proceso. En caso de presentarse cambio de los vehículos acreditados durante la presentación de la oferta debe el contratista informar por escrito al supervisor del contrato las novedades y entregar la documentación requerida para el cumplimiento de los requisitos técnicos, posteriormente será autorizado por el ordenador del gasto. Cada vehículo que ofrezca el contratista debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de

propiedad, SOAT, Análisis de gases, Licencia de conducción de los conductores o Licencias de Tránsito y debe estar incluido en el RUNT. Cabe resaltar que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto de la presente negociación.

-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 en la resolución 2674 del 2013.
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.

-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).

-De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública

-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.

-Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.

-Alimentos Refrigerados y/o Congelados (Si aplica) Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

-El contratista debe suministrar la respectiva relación del personal que ingresa a las instalaciones con su soporte del pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.
Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.

-Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya:

Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con 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.

Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones de acuerdo con el Decreto 248 de 2021.

De: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 17 de junio de 2024 14:05
Para: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
Cc: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Enrique Murillo Pinto <emurillo@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Cordial saludo Viverly,

La información a solicitar es la siguiente:

- El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima
- 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
- Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.
- 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 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.

Quedo atenta.

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>
Enviado el: lunes, 17 de junio de 2024 1:37 p. m.
Para: Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>; Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
CC: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Enrique Murillo Pinto <emurillo@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>
Asunto: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Buenas Tardes Estimadas

Solicito de su amable colaboración , indicándome los requisitos ambientales y de SST los cuales debo solicitar del contrato:

Lote 2 - Carnes y Pescado

" Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaria, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C."

Adjunto :

-Aceptación de oferta
-Estudio Previo

Viverly Nathalia Rodríguez Vargas
Centro Nacional De Hotelería, Turismo Y Alimentos - Contratista
vnrodriguez@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 31 No 14-20

@SENAcomunica www.sena.edu.co

Tania Briggite Salazar Camacho
Ctro Nacional Hotelería Turismo Alimentos - Contratista
tsalazar@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:15690
Carrera 31 No 14-20

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Viverly Nathalia Rodríguez Vargas
Centro Nacional De Hotelería, Turismo Y Alimentos - Contratista
vnrodriguez@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 31 No 14-20

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Tania Briggite Salazar Camacho
Ctro Nacional Hotelería Turismo Alimentos - Contratista
tsalazar@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:15690
Carrera 31 No 14-20

www.sena.edu.co
@SENAcomunica