CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.6510474 DE 2024
ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Sena, Centro de Gestión Administrativa, Regional Distrito Capital
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.6510474 de 2024
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	10 de julio de 2024
OBJETO	Entregar a título de arrendamiento con condiciones especiales, el espacio y equipos que conforman el restaurante del Centro de Gestion Administrativa de Sena - Regional Distrito Capital, ubicado en la Avenida Caracas No. 13 88 – Tercer piso.
CONTRATISTA	GIESS SAS
CC o NIT	901579629
LUGAR DE EJECUCIÓN	El lugar de ejecución del contrato será en la avenida Caracas No 13-80 - Tercer piso de la ciudad de Bogotá D.C.
FECHA DE INICIO	10 de julio de 2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	El plazo de ejecución del contrato será de veinticuatro (24) meses, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato y/o aceptación de la oferta.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	TREINTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL NOVECIENTO DIECIOCHO MIL CON TREINTA Y DOS PESOS ($38.833.918,32)
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	12 de julio de 2026
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	TREINTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL NOVECIENTO DIECIOCHO MIL CON TREINTA Y DOS PESOS ($38.833.918,32)
FORMA DE PAGO	VEINTICUATRO (24) pagos equivalentes al 8.3333% cada uno. El contratista pagará de manera anticipada, dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el valor del canon mensual establecido, en la cuenta recaudadora del SENA, para realizar el pago deberán ingresar a la página web www.sena.edu.co escoger el link servicio al ciudadano· la cual se encuentra en la parte superior de la página web, escoger en seguida "pagos en línea "escoger en seguida "pagos en línea "Una vez realizado el pago, el contratista deberá cargar a la plataforma del SECOP II el soporte del pago realizado y adjuntar una relación de los pagos realizados al sistema de seguridad social tales como salud, pensión y ARL de cada uno de los empleados y fotocopia del pago del servicio público GAS NOTA: Para el Inicio del

	contrato deberá realizar el pago anticipado de los días prorrateados del mes correspondiente.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	No. 01
PERIODO DEL INFORME	Desde el 10 de julio de 2024 hasta el 23 de diciembre de 2024

I. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
a. Ejecutar el objeto del contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, eficiencia, y obligaciones definidas en los documentos del proceso de contratación.	Validado, aún está en ejecución el contrato	
b. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta	Validado, aún está en ejecución el contrato	
c. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones	No se han presentado	
d. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato	Validado, aún está en ejecución el contrato	
e. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.	Validado, aún está en ejecución el contrato	
f. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas y técnicas de acuerdo con su propuesta.	Validado, aún está en ejecución el contrato	
g. Asumir por cuenta todos los gastos que demande la ejecución del contrato, impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
h. Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente de conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.	No se ha requerido	
i. 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 ha requerido	
j. Reportar al supervisor del contrato de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía sucedida en el desarrollo de la ejecución del objeto contractual.	Validado	Correos electrónicos

k. Presentar los informes que le indique el supervisor.	Validado	Informes
l. Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo	No se ha requerido	
m. Suscribir oportunamente el acta de liquidación y las modificaciones si las hubiere.	No se ha requerido	
n. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada y de aportes parafiscales, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de conformidad con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	Validado	Planillas de seguridad social
o. Realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARP, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado. Lo anterior teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con El SENA. Para aquellos casos en que el contratista tenga personas a su servicio contratadas por la modalidad de pago por horas o a destajo" deberá, sin embargo, afiliar y pagar la seguridad social completa del personal que contrate bajo esta modalidad. La contratación a 'destajo" 'que se efectúe deberá hacerse en los términos que permita la ley y el código sustantivo del trabajo.	Validado	Planillas de seguridad social
p. Con la suscripción del acta de inicio el contratista deberá entregar una relación de las personas que prestaran el servicio, anexando de cada persona las afiliaciones al sistema de seguridad social integral (EPS, ARL, PENSION)	Validado	Correo electrónico
q. Dar cumplimiento de las obligaciones que le aplican de conformidad con los artículos 2.2.4.1.3, 2.2.4.6.1, 2.2.4.6.8 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 312 de 2019 del Ministerio de trabajo.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
r. Acatar las instrucciones que, dentro del marco del objeto y obligaciones del presente contrato, se le impartan por parte	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

	del SENA, a través del Supervisor, durante el desarrollo del contrato.		
s.	Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
OBLIGACIONES ESPECIFICAS			
a.	El arrendatario (a) se compromete y obliga a pagar el valor del canon de arrendamiento en forma mensual dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, en la cuenta corriente recaudadora del SENA, la cual será suministrada oportunamente por el SENA.	Validado	Soportes pago y validación con tesorería del SENA
b.	El arrendatario (a) se compromete y obliga a realizar el pago de-1 recibo del servicio de GAS NATURAL directamente en la entidad bancaria respectiva, según las normas y calendario vigentes de la empresa que realiza el suministro de gas.	Validado	Soportes de Pago
c.	Garantizar por la conservación del área y los bienes muebles recibidos en arrendamiento y cuidar de los mismos. Mantener los bienes objeto del presente contrato en perfecto estado de aseo y conservación, para lo cual deberá efectuar el lavado de pisos, vidrios, muros, bombillos entre otros. En caso de daños o deterioros distintos derivados del uso normal o de la acción del tiempo que fueren imputables al mal uso de los bienes por parte del contratista, efectuar oportunamente y por cuenta de las reparaciones o sustituciones necesarias.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
d.	Velar por el mantenimiento periódico y la conservación de los equipos y las instalaciones incluidos los baños, desagües, trampas de grasas y cañerías durante el termino de ejecución del contrato.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
e.	Efectuar mensualmente por su cuenta, fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades y presentarlos al supervisor del contrato	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	Ordenes de servicio
f.	Realizar el mantenimiento periódico de la trampa de grasas a cargo de un tercero especializado con equipo de succión presión para evacuar las grasas y sólidos existentes y deberá entregar soporte del destino de los lodos biológicos generados con su respectiva certificación por parte de la autoridad ambiental que corresponda.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	Ordenes de servicios y certificaciones del proveedor a cargo

	Esta actividad deberá realizarse en el horario y fecha acordados con la Supervisión del contrato teniendo en cuenta generar el mínimo de afectación a la comunidad Sena		
g.	Suministrar la mano de obra, insumos. equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del restaurante y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
h.	El servicio de cafetería comprende la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería de primera calidad, cuya existencia debe- ser permanente y variada. Por lo anterior está prohibida la venta de elementos de papelería, aseo, minutos a celular, medicamentos y todo elemento diferente a comestibles, así como el ingreso y venta de bebidas embriagantes, cigarrillos o sustancias alucinógenas.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
i.	El ciclo de minutas deberá tener presente la variedad, la textura, apariencia, consistencia y el color de fas proporciones y preparaciones, Presentar el ciclo secuencialmente e incluir dos opciones, como mínimo para el alimento proteico, el energético, para las sopas y ensaladas.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
j.	El ciclo de minutas debe cumplirse y su incumplimiento periódico es causal de terminación del contrato con base en lo estipulado por el SENA.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
k.	El suministro de alimentos deberá brindarse, basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 2020	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
l.	El oferente debe garantizar que todos los insumos utilizados en la preparación sean de excelente calidad, y que cumplan las condiciones higiénico-sanitarias y registros sanitarios, que sean aptos para el consumo humano, asegurando unas buenas prácticas tanto en la manufactura como en la elaboración.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
m.	Los empleados del contratista deben cumplir en todo momento con las Normas Técnicas mínimas exigidas por la secretaria de Salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido a la	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

	Resolución No. 267 4 del 2013 y a las normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato.		
n.	El contratista debe atender las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, calidad en los alimentos ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
o.	El contratista debe garantizar que el personal que preste el servicio de preparación, atención, entrega y distribución de los almuerzos, cuente con la dotación industrial necesaria para el desarrollo de dicha actividad, como lo son: uniforme, gorro que cubra completamente el cabello, tapabocas y cualquier otro elemento necesario para el cumplimiento del servicio. Los-elementos de protección deben estar en buen estado y los trabajadores deben portarlo durante todas las actividades de trabajado a desarrollar, dando cumplimiento a lo establecido en el Código Sustantivo del Trabajo (CST).	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
p.	El contratista debe garantizar que cuenta con el personal requerido para la prestación del servicio de restaurante y cafetería, bajo las condiciones requeridas por el supervisor del contrato.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
q.	El contratista deberá exigir a los proveedores copia de tos análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
r.	El contratista deberá cumplir con cada uno de los lineamientos establecidos en las condiciones especiales del presente proceso, en especial, los relacionados con la gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, con los componentes sanitarios, el componente ambiental y el componente nutricional.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
s.	Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (o la que la modifique o sustituya) que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.		
t. El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
u. Garantizar el suministro de los alimentos en los horarios pico, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que los usuarios no les demanden más de diez (10) minutos el acceso al servicio de alimentación	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
v. Brindar una eficiente prestación del servicio en términos de oportunidad y cumplimiento, en lo relacionado con actividades e instalaciones seguras, acorde con los términos de la propuesta y necesidades del Centro de formación.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
w. Entregar los alimentos a los usuarios con la misma temperatura de su cocción	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
x. Facilitar las inspecciones periódicas que realice EL SUPERVISOR y los delegados del COMITÉ DE CAFETERIA a las instalaciones donde se procesan los alimentos para cerciorarse del cumplimiento de todas las instrucciones de seguridad, higiene y alimentación	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
y. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaria de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente, cuando el supervisor así lo requiera.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
z. Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - 8PM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
aa. 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.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
bb. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

cc. Entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar los certificados de aprovechamiento de este, expedido por el gestor autorizado, dando cumplimiento a la Resolución 2154 del 2012, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
dd. Los plásticos de un soto uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
ee. 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	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
ff. 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.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
gg. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
hh. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

ii. 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 proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
jj. En el caso de unidades de transporte sin unidad de trio 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.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
kk. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
ll. El personal que se designe el contratista para cumplir con el objeto contractual debe durante el servicio tener sus manos libres de joyas, uñas cortas y sin esmalte. Los manipuladores de alimentos deben lavarse y desinfectarse las manos constantemente hasta el codo cada vez que sea necesario. Cabello corto o recogido. No fumar, comer, toser, escupir dentro de la instalación y especialmente cuando se manipulen alimentos.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
mm. El precio de los alimentos (desayunos, almuerzos, cenas, bebidas, golosinas y otros productos de cafetería aprobados por parte del SENA serán publicados en forma permanente en una cartelera informativa del Restaurante-Cafetería (sufragada por el contratista) , con la firma del Subdirector del Centro y el contratista; cualquier	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

variación en el precio deberá ser previamente autorizada por el supervisor del contrato y comité de cafetería del contrato quien verificara para ello los precios del mercado.		
nn. En lugar visible debe disponerse un expendio de gel antibacterial que debe ser usado cada vez que sea necesario para lo empleados que manipulen los alimentos	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
oo. Equipos y utensilios: El material y diseño de los equipos y utensilios deben permitir la fácil limpieza y desinfección y el mantenimiento higiénico de los mismos. No se permite el uso de utensilios de madera u otro tipo de material que no sea de fácil limpieza y desinfección.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
pp. El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
qq. Los hornos microondas, de propiedad del contratante, estarán a disposición en la cafetería y restaurante para calentar los almuerzos de los aprendices y funcionarios y no tendrá ningún costo, además tendrán derecho a consumir sus alimentos en las instalaciones del restaurante y cafetería.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
rr. La distribución de los alimentos se hará por el sistema de auto servicio y los empleados del contratista deben organizar las mesas y sillas.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
ss. Mantener condiciones de orden y aseo en las instalaciones utilizadas para la prestación del servicio.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
tt. Restituir el área y demás bienes muebles entregados en el mismo estado en que los recibió, salvo el deterioro natural que sufra por el uso normal que de ellos de haga. Poniéndoles a disposición del ARRENDADOR.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
uu. Cumplir con las demás obligaciones consagradas en el Capítulo Tercero del Título XXVI, Libro 4°. del Código Civil	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
vv. Las reparaciones locativas que se refieren los artículos 2028, 2029 y 2030 del Código Civil no podrán ser realizadas sin el consentimiento previo y escrito del ARRENDADOR.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

ww. El contratista contara siempre con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades: xx. Elaborar, consensuar y controlar fa planificación periódica de menús y dietas especiales. yy. Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios. Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios. Planear y desarrollar el proceso de promoción en estilos de vida saludable zz. El profesional nutricionista-dietista deberá contar con tarjeta profesional.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
aaa. El contratista no podrá cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
bbb. El contratista no puede realizar el Ingreso y almacenamiento en las instalaciones de sustancias explosivas, o elementos perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene de las personas de los bienes de la entidad.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
ccc. El contratista no podrá prestar los servicios de cafetería y/o restaurante a personas externas al SENA tanto en las instalaciones de la entidad como servicio a domicilio.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
ddd. El contratista no podrá usar espacios diferentes a los asignados para venta de comestibles, por tanto, el centro podrá usar los demás espacios para la ubicación de máquinas dispensadoras de alimentos y bebidas, sin embargo, el Centro podrá requerir al contratista la ubicación de máquina dispensadoras en espacios diferentes a la cafetería por necesidades del servicio.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
eee. El contratista no podrá ceder el contrato ni subarrendar las instalaciones, salvo previa autorización expresa por parte de la entidad.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

II. Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

— **GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:**

El contratista está obligado a la protección, la seguridad y la salud de los trabajadores, acorde con lo establecido en la normatividad vigente, tendrá entre otras, fas siguientes obligaciones:

✓ Adoptar una metodología para fa identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía Técnica Colombiana GTC 45, OiRA, etc).

✓ Generar un programa de capacitación, entrenamiento, e inducción en seguridad y salud en el trabajo, se deben tener en cuenta /os aspectos relacionados con la prevención y promoción de la seguridad y salud de los trabajadores administrativos y operarios de restaurantes y cafeterías.

✓ Reportar a la ARL y EPS todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas de los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. Copia de este reporte deberá suministrarse al trabajador, la suspensión del contrato e integrante de seguridad y salud en el trabajo de la regional o centro de formación.

✓ Acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el grupo de seguridad y salud en el trabajo de la regional o centro de formación.

— **INSPECCIONES DE SEGURIDAD:**

✓ Acompañar al equipo de seguridad y salud en el trabajo de la regional y miembros del COPASST, previa notificación a la suspensión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el programa de inspecciones planeadas GTH-PG-002 V.03 del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que los trabajadores a nivel operativo en el servicio de alimentación o expendio de alimentos pueden ocasionar generando pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros.

— **Equipo contra Incendios**

✓ El proveedor del servicio de alimentación debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) de clase k para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejen productos como grasas y aceites animales o vegetales.

✓ El proveedor del servicio de alimentación debe dotar y ubicar equipos portátiles de extinción de incendios (extintores) de clase A, B y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico. El número de extintores será de (1) extintor por cada 200 metros cuadrados de superficie en el restaurante o cafetería.

— **Botiquines**

✓ El proveedor del servicio de alimentación debe adquirir un botiquín dotado con al menos los elementos relacionados en la tabla 1.

Tabla 1. Botiquín

ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD
Paquete de gasas limpias	Paquete x 20	1
Baja lenguas x 20	Paquete x 20	1
Venda de algodón 5x5 yardas	Unidad	1
Apósitos para ojos	Unidad	1
Tijera de trauma	Unidad	1
Linterna con baterías	Unidad	1
Esparadrapo de tela rollo de 4"	Unidad	1
Guantes para examinar (no látex)	Caja x 100	1
Venda elástica 3x5 yardas	Unidad	1
Venda de algodón 3x5 yardas	Unidad	1
Solución salina	Unidad de 500cc	1

La ubicación del botiquín debe estar en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que el sitio no sea la cocina o el baflo, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín.

Se debe socializar la ubicación del botiquín con todo el personal del restaurante y/o cafetería.

El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rotulo contenga:

- Nombre elemento
- Cantidad
- Fecha adquisición
- Fecha vencimiento

— **COMPONENTE SANITARIO:**

Concepto sanitario

✓ El proveedor del servicio de alimentación de.be tramitar 20 días hábiles después de suscrito el contrato de cafetería y/o restaurante, la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del departamento o el municipio según corresponda mediante carta, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la resolución 2674 de 2013, para la solicitud del concepto sanitario.

✓Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable con exigencia, aplazado o pendiente, el proveedor del servicio de alimentación debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita. mediante la aplicación de un plan de mejoramiento.

✓El concepto sanitario favorable por parte de la autoridad sanitaria no exime al proveedor de servicios de alimentación de la revisión del cumplimiento de las condiciones del componente higiénico sanitario por parte de la supervisión del contrato, grupo de seguridad y salud en el trabajo y COPASST, los cuales, en caso de hallar condiciones desfavorables, podrán realizar una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria.

— **El personal manipulador de alimentos**

Cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el contratista se obliga a presentar a la supervisión los originales y a mantener copia de los mismos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo de los siguientes documentos debidamente actualizados:

✓ **Certificado de aptitud médica:** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud medica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos.

La suspensión podrá pedir al proveedor de servicios y de alimentación el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras cada vez que resulten necesarias.

Según sea el caso el proveedor de servicios de alimentación debe garantizar el seguimiento y cumplimiento de los operarios a Jos cuales la valoración médica (por medio de pruebas de laboratorio clínico u otras que sean necesarias) dé como resultado un tratamiento médico, de tal forma de que una vez finalizado este, el médico debe expedir nuevamente el certificado de aptitud para manipular alimentos.

✓ **Certificado de Capacitación:** Los operarios deben tener capacitación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y manejo adecuado de alimentos, el proveedor de servicios de alimentación debe contar con una plan de capacitación continuo y permanente, este plan debe ser por lo menos 10 horas distribuidas anualmente, el cual debe contar asuntos especificados de que trata la resolución 267 4 de 2013, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 201 O o por fa Secretaria de salud departamental o municipal.

Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular se debe anexar la autorización por parte de la secretaria de salud del Departamento o Distrital y la solicitud de supervisión del curso al respectivo ente.

✓ **Formato de revisión diaria de operarios:** la presentación diaria del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013 (o la que la modifique o sustituya).

— **Adquisición de los alimentos:**

Todos los alimentos, materias primas e insumos para la preparación y procesamiento deben cumplir los requisitos descritos en el capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, igualmente deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo cual se debe contar con un formato de recepción.

El proveedor de servicios de alimentación deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión.

Los alimentos y materiales primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (o la que la modifique o sustituya) que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestibles se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de trio para mantener los productos con cadena de trio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013 (o la que la modifique o sustituya).

Conforme a lo establecido en el artículo 126 de la Ley 019 de 2012, el proveedor de servicios de alimentación debe contar con copia de las notificaciones sanitarios y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riesgo según resolución 0719 de 2015 (o la que la modifique o sustituya), por ejemplo, producto pre-cocidos o fritos a base de maíz, papa, yuca, harina, o féculas de cereales, tubérculo o leguminosas con relleno de carne o derivados cárnicos, pollo o derivados de pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc.)

Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002 (o la que la modifique o sustituya), expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.

El proveedor de servicios de alimentación debe mantener información documentada actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos, la cual debe estar a disposición del supervisor de contrato y de la autoridad sanitaria competente.

- **Almacenamiento y Alistamiento de los Alimentos**

✓ El proveedor de servicios de alimentación debe disponer de los elementos necesarios tales como: basculas con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frio (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.

✓ El proveedor de servicios de alimentación debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como: control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas.

✓ Se deben diligenciar estos documentas para registrar y controlar por cantidad y calidad de los alimentas recibidos, así como los alimentos de alto riesgo epidemiológico como san; carnes frescas, pollo, pescado, lácteos y sus derivadas; productos derivados cárnicos; y otros que requieran refrigeración o congelación).

✓ El proveedor de servicios de alimentación debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos par parte de los proveedores; dicha actividad se debe programar de tal forma que la interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y caridad de los productos.

✓ El proveedor de servicios de alimentación debe garantizar la división correcta de las zonas donde se reciban o almacenen materias primas, las cuales estarán separadas de las zonas destinadas a elaboración y preparación, de tal forma que se evite contaminación y alteración.

- **Personal para recibo de alimentos**

El proveedor de servicios de alimentación debe destinar personal con el entrenamiento en recepción de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos.

El personal destinado para fa actividad en mención debe contar con la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante) estos elementos tendrán que ser de color claro y utilizarlos adecuadamente.

El proveedor de servicios de alimentación debe destinar el recurso de personal necesario para realizar la correcta recepción y almacenamiento de alimentos, en el menor tiempo posible para evitar contaminación cruzada y perdida de cadena de frío, además de evitar el entorpecimiento del normal funcionamiento del establecimiento.

- **Condiciones para el Almacenamiento**

Los espacias o áreas destinadas para el almacenamiento de los alimentos deben contar con las siguientes condiciones:

✓ Los alimentos de alto riesgo epidemiológico, deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (O°c A 4ºc) o congelación / menor a -18°c) dependiendo del tiempo de conservación deseado.

✓ Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar

✓ Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos a control de temperaturas.

✓ Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados con refrigeración o a temperatura ambiente

✓ Los alimentos no perecederos empacados individua/mente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo recomendado en el empaque se deben ubicar en estanterías de manera organizada.

✓Los alimentos almacenados a franel como: azúcar, arroz, granos, harinas, etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deb en rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas.

✓ Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menos a 20°C teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.

✓ Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos carnicos. De igual forma las camas frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

- **Para el almacenamiento de sustancias químicas se debe tener en cuenta los siguientes lineamientos:**

✓ El proveedor de servicios de alimentación debe destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.

✓ El lugar debe ser un cuarto, mueble o cajón para tal fin, debidamente identificado y manteniéndolo siempre bajo llave.

✓ El área de almacenamiento debe estar señalizado, con buena ventilación e iluminación, no debe ser en madera ni en superficies porosas.

✓ El gabinete o estantería debe ser autocontenido o capaz de auto contener un derrame sin permitir expansión en caso de presentarse.

✓ No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción desinfectante.

✓ No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.

✓ No adquiera desinfectante para almacenarlos por más de seis meses.

✓Comprobarlas sustancias químicas estén adecuadamente etiquetadas.

✓ Disponer de ficha de datos de seguridad (FDS) de cada sustancia química físicamente

✓ Agrupar y clasificar los productos por su riesgo respetando las restricciones de almacenamientos conjuntos de productos incompatibles, así como /as cantidades máximas recomendadas.

✓ Limitar el stock de sustancias y almacenar sistemáticamente la mínima cantidad posible para poder desarrollar cómodamente el trabajo del día a día. Un control de entradas y salidas facilitará su correcta gestión

✓ Formar e informar a los trabajadores sobre los riesgos del almacenamiento de sustancias químicas, como prevenirlos y como protegerse.

— **Sistema de rotulado de materia prima**

El proveedor de servicios de alimentación debe seguir las disposiciones que se establecen en la Resolución 5109 de 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano principalmente lo establecido en el capítulo III "Rotulado o etiquetado de materias primas de alimentos”

Para los alimentos no perecederos usados como materia prima para preparaciones, el proveedor de servicios de alimentación debe implementar un sistema de rotulación que indique en forma legible nombre del producto. fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número de lote y contenido neto. Este rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto.

Para alimentos perecederos almacenados a temperatura de refrigeración y/o congelación usados como materia prima para preparaciones, el proveedor de servicios de alimentación debe implementar un sistema de rotulación que serán ubicados dentro o fuera de los equipos, que indique en forma legible. Nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número de lote y contenido neto.

Para la rotación de los productos usados como materia prima o que se expendan directamente, se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR Y PRJMEROS EN SALIR. es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos. En todo caso el contratista debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.

Para el control de materias primas y productos de expendio se recomienda la implementación de un formato de registro donde se plasme la fecha de recepción, cantidad y fecha de vencimiento o fecha prevista para uso.

— **Distribución de las zonas de preparación**

El proveedor de servicios de alimentación debe adecuar el espacio destinado para la preparación de alimento y distribuirla espacialmente en cuatro (4) zonas básicas señalizadas, con el propósito de evitar o disminuir el riesgo de la contaminación cruzada. A continuación, se señalan estas zonas:

✓ Zona de preparación de jugos y ensaladas: Esta zona debe estar destinada para el ple alistamiento y preparación de los jugos y tas ensaladas frías

✓ Zona caliente: esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servicio de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.

✓Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos: Esta zona debe estar destinada para el prealistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada

✓ Zona de higienización: esta zona debe estar destinada para /os procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes este debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido del mismo una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

— **Descongelamiento de alimentos**

El proveedor de servicios de alimentación debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación "bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, mantenimiento e interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua”

Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se debe utilizar utensilios como pinzas cucharas trinches o tenedores entre otros.

En caso de que el servicio de alimentación cuente con un homo microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción.

— **Preparación de Alimentos con Proceso Térmico**

El proveedor de servicios de alimentación deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que involucran procesos técnicos como son; Carnes, sopas, arroz, tubérculos, pastas, etc., los siguientes

✓ La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 65°c, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo

✓ Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como fa cantidad a preparar.

✓ En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en trio, por ejemplo: habichuelas, zanahorias, arveja, remolacha entre otras, debe ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora. Preparación de Alimentos Sin Proceso Térmico El proveedor de servicios de alimentación deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos como son jugos y ensaladas entre otras, lo siguiente:

✓ Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en fas preparaciones como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.

✓ En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del sentido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones Óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

✓ Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va almacenar o mantener el alimento deben estar en Óptimas condiciones de higiene ~avadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

✓ Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servicio.

✓ Cuando se requiera la adición de atún. salsas o aderezos, esta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido. Servido de /os Alimentos El proveedor de servicios de alimentación deberá durante el proceso de servido o distribución atender a las siguientes disposiciones:

✓ Mantener disponible el menú diario en lugar visible

✓ La distribución de alimentos la realizara exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin

✓ No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos

✓ Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos

✓ Los alimentos listos para el consumo que requieren procesos térmicos como carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65ºC, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura

✓ Los alimentos listos para el consumo que no requieran procesos térmicos como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura

✓ Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el sentido

✓ Durante el proceso de sentido, se debe realizar la toma de registro de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas, esto con el fin de verificar y controlar que /os alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65ºC,=<4ºCJ

✓ En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65°C. De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de d/as anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas. Implementos para la higienización Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario contar con implementos mínimos para la labor como escobas, traperos, haraganes, recogedores, basureros - canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, entre otros, que serán remplazados teniendo en cuenta su deterioro. El proveedor de servicios de alimentación implementará un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer que implementos de aseo se deben usar en cada área de la cafetería. Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores. El proveedor de servicios de alimentación debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un Jugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación, se realiza una Ilustración a manera de ejemplo: - Amarillo: Área de recibo de alimentos

y almacenamiento - Azul: Baños - Negro: Área de cocina - Verde: Salón comedor, y/o pasillos. Los elementos para rea/izar la limpieza y desinfección con el mismo color deben higienizarse y almacenarse por separado, estos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. Saneamiento El proveedor de servicios de alimentación debe contar con un plan de saneamiento propio para ser implantado y desarrollado según las necesidades del establecimiento, con objeto claramente definidos, los procedimientos realizados para minimizar los riesgos de contaminación de alimentos, dicho plan debe estar por escrito a disposición de la autoridad sanitaria competente, como lo establece la resolución 267 4 de 2013 en su artículo 26, el cual debe contener lo siguiente: Programa de Limpieza y desinfección. Las instrucciones acá establecidas deben satisfacer las necesidades particulares de los procesos, e/ establecimiento debe tener por escrito todas las operaciones, donde incluya los agentes y sustancias utilizadas, concentraciones y formas de uso, tiempo de contacto y equipos e implementos requeridos para efectuar los ordenamientos y periodicidad de limpieza y desinfección. Programa manejo integrado de Residuos sólidos y líquidos. El proveedor de servicios de alimentación debe asignar los elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficientemente la recolección, conducción. manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los residuos, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, así como también el deterioro del medio ambiente, teniendo en cuenta las normas de higiene vigentes. Programa Control integral de plagas. El contratista debe contar con un control específico de plagas, el cual debe estar enfocado en el manejo preventivo, actuando de manera radical cuando esta acción deba ser correctiva, aplicando de manera armónica las diferentes medidas de control conocidas, documentando periodicidad, agentes utilizados, tipo de control y empresa capacitada encargada del proceso. - Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable. el establecimientos debe contar con la documentación correspondiente al proceso de abastecimiento de agua potable, que incluya claramente la fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento, además los controles realizados que garanticen el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos por la normatividad vigente, el proveedor de servicios de alimentación debe contar con los registros que garanticen el cumplimiento de los todos los requisitos mencionados anteriormente. Componente ambiental El proveedor de servicios de alimentación debe adoptar los lineamientos ambientales del SENA y la normatividad ambiental vigente que reglamenta las actividades derivadas de la prestación del servicio, además de dar cumplimiento a la gestión ambiental del SENA en temas de reciclaje, separación de la fuente, disminución progresiva de papel y manejos de residuos peligrosos. Conforme a los establecido en los formatos: - DO-F-008 - Formato Formular el plan Gestión Integral de Residuos - DO-F-019- Formato cuantificación de residuos Peligrosos - D0-F-014- Formato cuantificación de residuos No Peligrosos - DO-F-007 - Formato identificación de residuos Peligrosos - DO-F-006 - Formato verificación Transporte por carretera de mercancías peligrosas Componente Nutricional Profesional de apoyo El proveedor de servicios de alimentación contará con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en Nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades: - Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales. - Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios. - Planear y desarrollar el proceso de estilos de vida saludable - El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional. Suministro Alimentario El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y proveedor de servicios de alimentación, basados en la Guía alimentarias para la población colombiana ICBF 2020 Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Proveedor de servicios de alimentación debe suministrar acorde al artículo 9 de la Ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes

establecido para cada tiempo de consumo de alimentos. Promoción de estilos de vida saludables. "El uso de vida en un sentido integral, se deriva de los conceptos de calidad de vida, promoción de la salud, y desarrollo humano y está relacionado con las estrategias individuales y colectivas dirigidas a la expansión de las capacidades humanas y por supuesto, a la superación de las situaciones de privación" (CONPES 113). Los estilos de vida saludable, tiene que ver con la promoción de la actividad física, adecuados hábitos alimentarios y prevención de factores de riesgo, entre otros. El proveedor de servicios de alimentación promoverá estilos de vida saludables dirigidos a la población atendida y al talento humano, responsable de la prestación del servicio. Este proceso debe ser desarrollado con apoyo de la ARL a la que está afiliada la empresa proveedor de servicios de alimentación o con el nutricionista de apoyo, se puede hacer a través de carteles, folletos, pausas activas, entre otras. Las actividades de promoción en estilos de vida saludable deben incluir mínimo una acción de difusión o una jornada de actividad física mensual (pausas activas)

INSPECCION Y SEGUIMIENTO
Previo al inicio de la ejecución del contrato Una vez el proveedor de servicios de alimentación vaya a dar inicio de las actividades, el comité de cafetería designara responsables, para verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas planteadas, mediante los requerimientos establecidos en el programa de inspecciones planeadas y el formato DO-F-041 lista de verificación de condiciones inseguras en áreas de preparación de alimentos. Seguimientos periódicos al cumplimiento del documento Se debe llevar a cabo una inspección para garantizar la inocuidad en los establecimientos que brindan servicios de alimentación mediante los requerimientos establecidos en el programa de inspecciones planeadas en el formato DO-F-056 Lista de auditoria o verificación y seguimiento con enfoque de riesgo para establecimientos que preparan y expenden alimentos, con una periodicidad trimestral y un seguimiento mensual frente al cumplimiento de las acciones de mejora establecido.

III. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
17/09/2024	117158962	$1.618.080	$1.618.080	$ 37.215.838,39	4.17%
17/09/2024	117159727	$1.618.080	$1.618.080	$ 35.597.758,46	8.33%

Se realizó llamamiento al proveedor para que envíe los soportes de pagos pendientes y se recordó la obligación contractual de pagar los primeros cinco (5) días del mes.

IV. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado AGOSTO	Planilla nro. 9471185872
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado SEPTIEMBRE	Planilla nro. 9473015252
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado OCTUBRE	Planilla nro. 9475086882
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado [Diligencie el mes de pago reportado]	Planilla nro. [Incluya el número de la planilla] del [Incluya la fecha de pago de la planilla]
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado [Diligencie el mes de pago reportado]	Planilla nro. [Incluya el número de la planilla] del [Incluya la fecha de pago de la planilla]
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado [Diligencie el mes de pago reportado]	Planilla nro. [Incluya el número de la planilla] del [Incluya la fecha de pago de la planilla]

V. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

Mediante justificación allegada al correo de la ordenadora del gasto el 13 de diciembre de 2024, el proveedor GIESS SAS solicitó la suspensión del contrato de arrendamiento No. CO1.PCCNTR.6510474 de 2024, en donde indica textualmente:

"*Solicitamos la suspensión de contrato NO. CO1.PCCNTR.6510474 de 2024 tipo de contrato arrendamiento de inmuebles que tiene como objeto entregar a título de arrendamiento con condiciones especiales, el espacio y equipos que conforman el restaurante del Centro de Gestión Administrativa de Sena - Regional Distrito Capital, ubicado en la Avenida Caracas No. 13 88 Tercer piso por motivo de las vacaciones colectivas de los estudiantes que tiene el centro de formación a partir de día domingo 15 de diciembre del 2024 hasta el miércoles 15 de enero de 2025.*"

La suspensión del contrato es viable legalmente, al estar fundamentada en principios y disposiciones de la contratación estatal, como el equilibrio económico del contrato y la normativa establecida en la Ley 80 de 1993. Este hecho constituye una causa objetiva que justifica la suspensión para evitar un perjuicio económico desproporcionado al proveedor y asegurar el cumplimiento equitativo de las obligaciones contractuales.

El Decreto 1082 de 2015 y la jurisprudencia del Consejo de Estado avalan la suspensión de contratos en situaciones que dificultan su ejecución, siempre que exista justificación suficiente y aceptación de las partes.

En este caso, la solicitud presentada formalmente por el proveedor, en respuesta a las vacaciones colectivas de los aprendices SENA, cumple con estos requisitos y respalda una actuación conforme a los principios de economía, eficacia y buena fe.

VI. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	Mundial de Seguros SA		
NRO. DE PÓLIZA	CBO-100023137		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	18 de julio de 2024		
FECHA APROBACIÓN	18 de julio de 2024		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	30/07/2024	30/01/2027	$3.883.397.80
Prestaciones sociales	30/07/2024	30/07/2029	$1.941.695.90
Calidad del Servicio	30/07/2024	30/01/2027	$3.883.397.80
Calidad de los Elementos	30/07/2024	30/01/2027	$3.883.397.80

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	Mundial de Seguros SA		
NRO. DE PÓLIZA	CBO-100005832		
CERTIFICADO O DE ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	18 de julio de 2024		
FECHA APROBACIÓN	18 de julio de 2024		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Amparo básico – predios, labores y operaciones	30/07/2024	30/07/2026	$260.000.000
Patronal	30/07/2024	30/07/2026	$260.000.000
Contratistas y subcontratistas	30/07/2024	30/07/2026	$260.000.000
Vehículos propios y no propios	30/07/2024	30/07/2026	$260.000.000

VII. Multas y sanciones

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

VIII. Solicitud de modificación

Mediante justificación allegada al correo de la ordenadora del gasto el 13 de diciembre de 2024, el proveedor GIESS SAS solicitó la suspensión del contrato de arrendamiento No. CO1.PCCNTR.6510474 de 2024, en donde indica textualmente:

> *"Solicitamos la suspensión de contrato NO. CO1.PCCNTR.6510474 de 2024 tipo de contrato arrendamiento de inmuebles que tiene como objeto entregar a título de arrendamiento con condiciones especiales, el espacio y equipos que conforman el restaurante del Centro de Gestión Administrativa de Sena - Regional Distrito Capital, ubicado en la Avenida Caracas No. 13 88 Tercer piso por motivo de las vacaciones colectivas de los estudiantes que tiene el centro de formación a partir de día domingo 15 de diciembre del 2024 hasta el miércoles 15 de enero de 2025."*

La suspensión del contrato es viable legalmente, al estar fundamentada en principios y disposiciones de la contratación estatal, como el equilibrio económico del contrato y la normativa establecida en la Ley 80 de 1993. Este hecho constituye una causa objetiva que justifica la suspensión para evitar un perjuicio económico desproporcionado al proveedor y asegurar el cumplimiento equitativo de las obligaciones contractuales.

El Decreto 1082 de 2015 y la jurisprudencia del Consejo de Estado avalan la suspensión de contratos en situaciones que dificultan su ejecución, siempre que exista justificación suficiente y aceptación de las partes.

En este caso, la solicitud presentada formalmente por el proveedor, en respuesta a las vacaciones colectivas de los aprendices SENA, cumple con estos requisitos y respalda una actuación conforme a los principios de economía, eficacia y buena fe.

Ante este evento, se debe señalar de forma expresa que el supervisor no tiene objeción sobre la suspensión y que la misma no causará perjuicio en el desarrollo de las actividades de la Entidad.

Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita:

Suspender el contrato por el término de UN (01) MES, es decir, desde el 15 DE DICIEMBRE DE 2024 y hasta el 15 DE ENERO DE 2025. Así las cosas, la nueva fecha de terminación del contrato será el 11 DE AGOSTO DE 2026.

Para constancia se firma el veintitrés (23) de diciembre de 2024.

Luis Alejandro Zarta Bautista
Supervisor De Contrato

Firmado digitalmente por Viviana Gomez Vargas
Fecha: 2024.12.30 15:28:10 -05'00'

Viviana Gómez Vargas
Subdirectora (E)

Elaboró: Luis Alejandro Zarta Bautista, Supervisor de Contrato

NOMBRE DE LA SUSTANCIA	CASA COMERCIAL	TIPO DE SUSTANCIA	AREA DE APLICACIÓN	COMPUESTO ACTIVO
AV-21	RICH CHEMICAL GREEN	Detergente y desengrasante	Equipos y áreas de producción.	Metasilicato de sodio
BIGUDEX	RICH CHEMICAL GREEN	Desinfectante	Superficies, ambientes y equipos de producción	Bigudina Polimerica
ANFOCUAT	RICH CHEMICAL GREEN	Desinfectante microbicida de amplio espectro	Superficies, equipos, ambientes, tubérculos, huevos, equipos, tanques de agua y sifones.	n-alquil dimetil-bencil, amonio clorado al 9%
BACOXIN	KEMICAL	Desinfectante microbicida de amplio espectro	Superficies, equipos, ambientes, tubérculos, huevos, equipos, tanques de agua y sifones	Dioxido de cloro al 5%
DESBIORG	RICH CHEMICAL GREEN	Desinfectante de frutas, verdura, y hortalizas	Frutas, verdura, y hortalizas	Mezcla de ácidos orgánicos
DERMO CUAT	RICH CHEMICAL GREEN	Jabón líquido antiséptico para manos	Jabón para manos con poder antiséptico para manos	n-alquil dimetil-bencil, amonio clorado al 0.16%

DERMOL GEL	RICH CHEMICAL GREEN	Antiséptico instantáneo para las manos	Gel antibacterial para aplicación en manos	Alcohol etílico al 65%, Triclosan 0.3%,
HIPOCLORITO DE SODIO	PROASEO	Desinfectante	Cuarto de maquinas, cuarto de tanques, servicios sanitarios, trampa de grasas, cafetería y área de disposición de residuos sólidos.	Hipoclorito de sodio 15%
PERACET 101	RICH CHEMICAL GREEN	Desinfectante	Frutas, verdura, y hortalizas Superficies, equipos, utensilios.	Ácido Periacético Peróxido de Hidrogeno

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PREPARACION DE SOLUCIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES
	CODIGO: SE/AN/02 VERSION: 1
	FECHA: AGOSTO 2024 PAGINA: 1 de 1

PREPARACION DE DETERGENTES APROBADOS

REPARACIÓN DE DETER PLUS - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR DE DETER PLUS	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Trampa de Grasa, Cuarto Frío, Mesones, Bandas, Equipos, Utensilios, Estibas, Pisos, Paredes, Techos, Puertas, Canastillas, Baños, Rejillas y Sifones.	0,05 LITROS o 50 mL	1 LITRO
	1,5 LITROS	30 LITROS
	10 LITROS	200 LITROS

REPARACIÓN DE AV -21 B - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR DE AV -21 B	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Trampa de Grasa, Cuarto Frío, Mesones, Bandas, Equipos, Utensilios, Estibas, Pisos, Paredes, Techos, Puertas, Canastillas, Baños, Rejillas y Sifones.	10 ml	1 LITRO
	300 ml	30 LITROS
	100 ml	10 LITROS

FROTE CON FUERZA Y DESPRENDA TODA LA MATERIA ORGANICA

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PREPARACION DE SOLUCIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES
	CODIGO: SE/AN/02 VERSION: 1
	FECHA: AGOSTO 2024 PAGINA: 1 de 1

PREPARACION DE DESINFECTANTES APROBADOS

REPARACIÓN DE BACTERIPLUS - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Ambientes, Dotacion, vehículos, Pediluvio, Trampa de Grasa, Cuarto Frío, Mesones, Bandas, Equipos, Utensilios, Estibas, Pisos, Paredes, Techos, Puertas, Canastillas, Baños, Rejillas y Sifones. Frutas y Verduras Empaque de Queso y Jamón	40 ml	1 LITRO
	200 ml	5 LITROS
	400 ml	10 LITROS
METODO DE DESINFECCION: POR ASPERSION		

REPARACIÓN DE ANFOCUAT - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR D	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Ambientes, Dotacion, vehículos, Pediluvio, Trampa de Grasa, Cuarto Frío, Mesones, Bandas, Equipos, Utensilios, Estibas, Pisos, Paredes, Techos, Puertas, Canastillas, Baños, Rejillas y Sifones.	5 ml	1 LITRO
	25 ml	5 LITROS
	50 ml	10 LITROS
METODO DE DESINFECCION: POR ASPERSION		

REPARACIÓN DE BIGUDEX - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Ambientes, Dotacion, vehículos, Pediluvio, Cuarto Frío, Mesones, Bandas, Equipos, Utensilios, Estibas, Pisos, Paredes, Techos, Puertas, Canastillas, Baños, Rejillas y Sifones. Frutas y Verduras Empaque de Queso y Jamón	5 ml	1 LITRO
	25 ml	5 LITROS
	50 ml	10 LITROS
Trampa de Grasas	50 ml	5 LITROS

REPARACIÓN DE BACOXIN - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Ambientes, Dotacion, vehículos, Pediluvio, Cuarto Frío, Mesones, Bandas, Equipos, Utensilios, Estibas, Pisos, Paredes, Techos, Puertas, Canastillas, Baños, Rejillas y Sifones. Frutas y Verduras Empaques	20 ml	2 LITRO
	50 ml	5 LITROS
METODO DE DESINFECCION: POR INMESION O ASPERSION		

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PREPARACION DE SOLUCIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES
	CODIGO: SE/AN/02 VERSION: 1
	FECHA: AGOSTO 2024 PAGINA: 1 de 1

PREPARACION DE DESINFECTANTES APROBADOS

REPARACIÓN DE ACIDO PERIACETICO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR DE AC. PERIACETICO	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Ambientes, Dotacion, vehículos, Pediluvio, Trampa de Grasa, Cuarto Frío, Mesones, Bandas, Equipos, Utensilios, Estibas, Pisos, Paredes, Techos, Puertas, Canastillas, Baños, Rejillas y Sifones. Frutas y Verduras	2 ml	1 LITRO
	10 ml	5 LITROS
	40 ml	20 LITROS

METODO DE DESINFECCION: POR ASPERSION

REPARACIÓN DE HPOCLORITO AL 5,25% - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR DE HIPOCLORITO	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Baños Area social Trampa de Grasas Cáscara del Huevo	5 ml	1 LITRO
	25 ml	5 LITROS
	50 ml	10 LITROS

METODO DE DESINFECCION: POR INMESION -COTACTO DE 15 MINUTOS Y ENJUAGUE

REPARACIÓN DE DESBIORG - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR DE DESBIORG	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Frutas y Verduras Empaque de Queso y Jamon	25 ml	5 LITROS

METODO DE DESINFECCION: POR ASPERSION

REPARACIÓN DE CITRUX L100 - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR DE CITRUX L100	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Cáscara del Huevo	4 ml	1 LITROS
	20 ml	5 LITROS
	80 ml	20 LITROS

METODO DE DESINFECCION: POR ASPERSION

PRODUCCION PLANTA

	CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS	SE-AN-03		TOTAL DE CAPACITACIONES
		VERSIÓN 1		

CAPACITACIÓN	TEMAS	DURACIÓN	TIPO DE EVALUACION		RESPONSABLE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE		VALORACION		REPROGRAMACION	OBSERVACIONES	INDICADOR DE CUMPLIMIENTO ANUAL DEL CRONOGRAMA %
			ORAL	ESCRITA															CUMPLE	NO CUMPLE			
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS	1. Que es una intoxicación que es una infección alimentaria (Bacterias Asociadas Salmonella , Clostridium Stapylococcus)Practicas higiénicas. 2.Personal Manipulador de alimentos (Educación y capacitación , exámenes médicos) 3.Microorganismos asociados a las enfermedades trasmitidas por alimento 4.Sensibilización sobre el lavado de manos 5. Fuentes de contaminacion alimentaria	1 HORA			JEFE DE CALIDAD									X									
CONTAMINACION CRUZADA	1. Concepto contaminacion cruzada 2. Tipos de contaminiacion cruzada 3. Prevencion para la contaminacion	1 HORA			JEFE DE CALIDAD									X									
INTRODUCCION AL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	1- Introduccion a programa de Limpieza y desinfeccion 2. Introduccion a programa de abastecimiento de agua 3. Introduccion a programa de residuos solidos y liquidos 4. Introduccion a programa de la capacitacion 5. Introduccion a programa de rececpion y almacenamiento de materiaas primas 6. Introduccion a programa de control de plagas	2 HORAS			JEFE DE CALIDAD									X									#¡REF!
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	1. Indicadores de buenas practicas de manufactura 2. Importancia de limpieza y desinfeccion para manos y areas 3. Criterios de manipulacion de alimentos	2 HORA			JEFE DE CALIDAD									X									
LIMPIEZA Y DESINFECCION Y PONS	1. Que son lo PONS, Frecuencias, utensilios, sustancia química, responsable y procedimiento. 2. Sustancias químicas de limpieza y desinfección, concentraciones, dosificaciones y tiempo de contacto con la superficie. 3. Registros Asociados al programa de limpieza y desinfección . 4. Programa de limpieza y desinfeccion especifico	1 HORAS			JEFE DE CALIDAD										X								
PROGRAMA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA	1. Introduccion a la resolucion 5109 2. Parametros de aceptacion y rechazo de materia prima 3. Programa especifico de recepcion y almacenamiento de materia prima 4. Registros	1 HORA			JEFE DE CALIDAD											X							
RESOLUCION 2674 DE 2013	1. Requisitos sanitarios que se debe cumplir en planta 2. Politicas de calidad 3. Condiciones basicas de higiene en alimentos 4.Equipos y utencilios en empresas de alimentos 5. Personal manipulador de alimentos 6. Requisitos higienicos de fabricacion 7. Aseguramiento y control de la calidad 8. Almacenamiento, distriucion, transporte y comercializacion de alimentos y MP	2 HORAS			JEFE DE CALIDAD												X						

2024												
	ENERO	**FEBRERO**	**MARZO**	**ABRIL**	**MAYO**	**JUNIO**	**JULIO**	**AGOSTO**	**SEPTIEMBRE**	**OCTUBRE**	**NOVIEMBRE**	**DICIEMBRE**
CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS												
									F			
										CR		
											F	
												CR

++El contrato con la empresa prestadora del servicio es por un servicio mensual, sin embargo en caso de presentarse algún inconveniente o avistamiento, se cuenta con el acompañamiento de la misma inmediatamente.
++CR: Control roedores ++F: Fumigación

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

REALIZADO POR:	APROBADO POR:
NATALIA PARDO **MICROBIOLOGA INDUSTRIAL**	**CARLOS LIGARRETO** Gerencia General

Nota: "Este documento y su contenido son propiedad intelectual. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita del autor"

TABLA DE CONTENIDO

Tabla de contenido

1. GENERALIDADES 3
1.1 Título 3
1.2 Alcance 3
1.3 Ámbito de aplicación 3
2. OBJETIVO 3
3. RESPONSABLES 3
4. DEFINICIONES 4
5. DESCRIPCION 5
5.2 Plan de choque 6
5.3. Determinación de códigos de colores para utensilios de limpieza y desinfección 6
5.4 Código de colores 7
5.5. Limpieza y desinfección de manos del personal 8
5.6 Procedimiento de Lavado y Desinfección de Manos 8
5.7 Protocolos operativos normalizados de saneamiento (PONS) 9
6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA 9
7. DOCUMENTOS RELACIONADOS 10
8. CONTROL DE CAMBIOS 10

1. GENERALIDADES

1.1 Título

Programa de Limpieza y desinfección

1.2 Alcance

Este programa debe ser aplicado por el personal manipulador de alimentos, tanto en las áreas donde se realizan los procesos productivos como en todas aquellas herramientas y equipos que se utilicen para tal fin; garantizando de esta forma la inocuidad del alimento

1.3 Ámbito de aplicación

El programa de limpieza y desinfección, está diseñado para direccionar todas las actividades relacionadas con la limpieza y desinfección del restaurante iniciando en recepción de materias primas, insumos y empaques, áreas de producción, áreas de almacenamiento de materias primas y producto terminado; utensilios utilizados, equipos y personal.

2. OBJETIVO

Proporcionar ambientes limpios y seguros en las instalaciones para la elaboración de alimentos, mediante la implementación de protocolos operativos normalizados de saneamiento (PONS) para equipos, superficies, utensilios, ambientes e instalaciones como pisos, paredes, techos, ventanas y puertas

3. RESPONSABLES

- **Gerencia General:** Responsabilidad de la revisión y aprobación del programa de limpieza y desinfección, así como proporcionar el recurso económico y los elementos necesarios para su desarrollo y cumplimiento

- **Jefes y colaboradores:** Ejecución y verificación del cumplimiento de las políticas de proceso para la inocuidad de los alimentos siguiendo los lineamientos establecidos que aseguran la alta calidad

- **Personal operativo de planta**: Encargado de mantener y seguir las respectivas directrices de limpieza y desinfección de los diferentes procesos productivos.

4. DEFINICIONES

- **Inocuidad de los alimentos:** Es garantizar que los alimentos no causan daño al trabajador y/o consumidor.
- **Buenas Prácticas de Manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inminentes a la elaboración de alimentos.
- **Higiene:** Conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Orden:** Remoción de elementos ajenos a la actividad que se desarrolla en el área o que se encuentran en desuso.
- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables mediante el uso de jabones, agua y elementos de frote.
- **Desinfección o Higienización:** Es el tratamiento físico químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **Desinfectante:** Sustancia química sólida o liquida que elimina microorganismos hasta un nivel seguro.

- **Jabón:** Sustancia limpiadora capaz de separar, disolver, dispersar y arrastrar toda la suciedad de una superficie.
- **Instalaciones:** Área física destinada a los procesos de fabricación de un producto alimenticio.
- **Equipos:** Conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, vajillas, tuberías y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, envase, preparación, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.
- **Manipulador de alimentos**: Toda persona que interviene directamente o de forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos
- **Plan de Saneamiento Básico:** Se denomina plan de saneamiento a los procesos destinados a limpiar y desinfectar instalaciones, equipamiento, utensilios, indumentaria y manos del personal en la industria y comercio de alimentos. De todas las medidas de profilaxis de la contaminación microbiana, la higiene y desinfección ocupan un lugar preponderante en cualquier empresa donde se preparan alimentos.
- Material en desuso: Falta de uso, deshabituación o empleo de material u objetos.

5. DESCRIPCION

5.1 Detergente y desinfectantes

Los detergentes y/o jabones y desinfectantes utilizados y aprobados se encuentran descritos en el anexo **SE-AN-01**

Tanto los detergentes industriales y desinfectantes, se utilizan en dilución, a excepción del gel antibacterial de manos y el jabón de manos; en las cantidades recomendadas en la ficha técnica del producto, de acuerdo a la superficie a limpiar y desinfectar, ver anexo **SE-AN-02**

NOTA: La rotación de los desinfectantes se realiza semanalmente y cada solución debe utilizarse por completo una vez preparada.

5.2 Plan de choque

El plan de choque se realizará una vez exista alguna no conformidad en los informes higienicosanitarios emitidos por el laboratorio externo contratado u otro ente regulatorio para la verificación de los indicadores de buenas prácticas de manufactura como acción correctiva de la siguiente manera:

1. Aplicar desinfectante 1 (**SE/AN/02**) dejar actuar por 10 minutos (biguanidina).

2. Aplicar un segundo desinfectante con principio activo diferente al primero (Amonio cuaternario) (**SE/AN/07)** y dejar actuar por 10 minutos más en todas las áreas de proceso y equipos.

3. Pasada una hora del proceso de desinfección realizar una bomba de aspersión con un tercer desinfectante con diferente principio activo de los dos primeros (Ácido Peracético) **(SE/AN/07)**

5.3. Determinación de códigos de colores para utensilios de limpieza y desinfección

Los implementos utilizados en limpieza y desinfección son: escobas, haraganes, baldes, cepillos, paños y sabras.

Se cuenta con los implementos necesarios y en cantidad suficiente para realizar todo el procedimiento de L&D.

Dentro de la ejecución de actividades de Limpieza y Desinfección, se debe tener precauciones para evitar la contaminación cruzada, aplicando los siguientes requisitos los cuales son de obligatorio cumplimiento en cada una de las áreas donde se manipulan alimentos:

- Nunca se deben lavar cosas sobre el piso, pues se estaría contaminando en lugar de limpiarlas.
- Los productos de L&D se almacenan en el lugar asignado para tal fin, bien tapados y conservados siempre en sus empaques originales que deben mantener su etiqueta en buen estado con la información claramente visible.
- Todos los implementos de aseo deben mantenerse en el sitio adecuado, de uso exclusivo para este fin
- Los detergentes y desinfectantes deben mantenerse etiquetados, guardados en lugar seguro, con buenas condiciones y alejados de cualquier tipo de materia prima, material de empaque, producto en proceso o producto terminado.
- Después de hacer cualquier operación de limpieza o desinfección se debe hacer una revisión detallada para verificar que todo está bien limpio.

Se deberán marcar los utensilios por colores según las zonas donde se desea limpiar y desinfectar. A continuación, se presenta el cuadro de código de colores de los utensilios a manejar por áreas.

5.4 Código de colores

ÁREA	UTENSILIOS	COLOR
Área de recepción y almacenamiento de materia prima	Escobas Cepillos Haraganes Recogedor	**Verde**

Área de proceso	Escobas Cepillos Haraganes Recogedor	**Azul**
Área Servicios sanitarios	Escobas Cepillos Traperos Recogedor	**Rojo**

5.5. Limpieza y desinfección de manos del personal

Antes de iniciar el proceso de producción, almacenamiento o recepción de materia prima todo el personal debe lavar sus manos, hasta los codos, con jabón de manos y enjuagar con abundante agua.

Luego desinfecte las manos con gel Antibacterial. (Ver instructivo disponible en cada lavamanos)

5.6 Procedimiento de Lavado y Desinfección de Manos

1. Humedecer las manos, antebrazos y codos con agua,
2. usar una aplicación de jabón desinfectante, frotarlas de 20 a 30 segundos,
3. Frote con fuerza cada dedo de forma circular, palma con palma y palma con dorso haciendo énfasis en los espacios interdigitales.
4. Enjuagar con abundante agua desde las manos hacia los codos
5. secar con lo dispuesto en cada sección.
6. El proceso de lavado y desinfección de manos debe repetirse en cada cambio de actividad, después de cada descanso, después de haber utilizado el baño y cada vez que se considere necesario.

5.7 Protocolos operativos normalizados de saneamiento (PONS)

Grupo Industrial y Empresarial de Servicios y suministros – Alphan Panadería describió de manera detallada cada uno de los procedimientos de sanitizacion para equipos, ambientes y superficies contemplados en los siguientes PONS.

PONS	CODIGO
AMBIENTES	CA-PONS-01
HORNOS	CA-PONS-02
GRAMERA-BASCULA	CA-PONS-03
BAÑOS	CA-PONS-04
BATIDORA	CA-PONS-05
CANASTILLAS	CA-PONS-06
CANECA DE BASURA	CA-PONS-07
MESONES	CA-PONS-08
ESTIBA	CA-PONS-09
FRUTAS Y VERDURAS	CA-PONS-10
IMPLEMENTOS DE ASEO	CA-PONS-11
LAMINADORA	CA-PONS-12
LOCKERS	CA-PONS-13
MEZCLADORA	CA-PONS-14
PISOS Y PAREDES	CA-PONS-15
PUERTAS Y VENTANAS	CA-PONS-16
CUARTO FRIO	CA-PONS-17
SHUT DE BASURA	CA-PONS-18
TECHOS	CA-PONS-19
MENAJE	CA-PONS-20
ASPERSOR	CA-PONS-21
NEVERA	CA-PONS-22
LATAS	CA-PONS-23

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de 2013

7. DOCUMENTOS RELACIONADOS

- Lista de sustancias aprobadas (SE/AN/01)
- Preparación de Soluciones de Detergentes y Desinfectantes (SE/AN/02)
- Registro de limpieza y desinfección de superficies y otros elementos (SE/RG/01)
- Registro de limpieza y desinfección de equipos área de panadería (SE/RG/02)
- Registro de Desinfección de Ambientes (SE/RG/03)

8. CONTROL DE CAMBIOS

No. REVISION O VERSION	NUMERALES MODIFICADOS	FECHA DE MODIFICACION	OBSERVACIONES
Versión 1		Agosto 2024	Versión Inicial

PROGRAMA CONTROL PREVENTIVO DE PLAGAS

REALIZADO POR:	APROBADO POR:
NATALIA PARDO **MICROBIOLOGA INDUSTRIAL**	**CARLOS LIGARRETO** Gerencia General

Nota: "Este documento y su contenido son propiedad intelectual. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita del autor"

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

1. GENERALIDADES 3
1.1 Título 3
1.2 Alcance 3
1.3 Ámbito de aplicación 3
2. . OBJETIVO 3
3. RESPONSABLES 3
4. DEFINICIONES 4
5. DESCIPCION 5
6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA 10
7. DOCUMENTOS RELACIONADOS 10
8. CONTROL DE CAMBIOS 10

1. GENERALIDADES

1.1 Título

Programa de control integrado de Plagas

1.2 Alcance

Este programa involucra todas y cada una de las áreas de la empresa. Esta debe ser en su totalidad un área protegida y libre de cualquier tipo de plaga. De igual manera debe carecer de elementos que sean atractivos o atrayentes para roedores, aves, artrópodos e insectos.

1.3 Ámbito de aplicación

Este programa aplica a la prevención del ingreso de insectos, aves, artrópodos y roedores; en las áreas de proceso, servicios sanitarios, oficinas y sus alrededores.

2. . OBJETIVO

Establecer los procedimientos y medidas, tanto preventivos, como correctivos para mantener el área de proceso libre de la presencia de plagas garantice las condiciones higiénicas adecuadas.

3. RESPONSABLES

- **Gerencia General:** Responsabilidad de la revisión y aprobación del programa preventivo de plagas, así el recurso económico y los elementos necesarios para su desarrollo y cumplimiento.

- **Jefes y colaboradores:** Responsabilidad implementar y cumplir a cabalidad los lineamientos para otorgar el cumplimiento total al programa preventivo de plagas

4. DEFINICIONES

- **Insecto:** Artrópodo de respiración traqueal, con el cuerpo dividido distintamente en cabeza, tórax y abdomen, con un par de antenas y tres de patas. Los más tienen uno o dos pares de alas y sufren metamorfosis durante su desarrollo.
- **Artrópodo:** Se dice de los animales invertebrados, de cuerpo con simetría bilateral, segmentado y recubierto por un exoesqueleto y patas articuladas. p. ej., los insectos, los crustáceos y las arañas.
- **Roedores:** Se dice de los mamíferos generalmente pequeños, unguiculados, con dos incisivos en cada mandíbula, largos, fuertes y encorvados hacia fuera, cuyo crecimiento es continuo y sirven para roer; p. ej., la ardilla, el ratón y el castor.
- **Plaga:** Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a poblaciones animales o vegetales.
- **Insecticida:** Sustancia química que mata insectos.
- **Pesticida:** Sustancia química que destruye las plagas de animales y plantas.
- **Rodenticida:** Pesticida que se utiliza para roedores.
- **Cebo:** Comida que se da a los animales para alimentarlos, engordarlos o atraerlos.
- **Infestación:** Invasión por completo de un lugar con un elemento perjudicial, especialmente plantas o animales.
- **Vector:** Ser vivo que puede transmitir o propagar una enfermedad.
- **Manejo Integrado de Plagas:** Es la utilización de todos los recursos necesarios, por medio de procedimientos operativos estandarizados, para minimizar los peligros ocasionados por la presencia de plagas. A diferencia del control de plagas tradicional (sistema reactivo), el MIP es un sistema proactivo que se adelanta a la incidencia del impacto de las plagas en los procesos productivos

5. DESCIPCION

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTOS ASOCIADOS		RESPONSABLE
		Nombre	**Código**	
1. CONTROL PREVENTIVO DE LAS INSTALACIONES DE LA PLANTA	Se prioriza la limpieza y desinfección como programa prerrequisito para la correcta prevención de ingreso de plagas El mantenimiento de la higiene y la limpieza, así como la desinfección permanente en la planta de producción (todo el proceso desde la recepción de materia prima hasta el producto terminado), son el aliado infalible para cualquier tratamiento de control de plagas.	Registro de verificación de limpieza y desinfección de superficies y otros elementos	**SE-RG-01**	Departamento de calidad y producción
2.ORDEN Y ASEO AL INTERIOR DE LA PLANTA	De acuerdo a los instructivos o procedimientos y formatos vigentes en la entidad, se hará el respectivo control, con la frecuencia determinada de Limpieza y desinfección de Áreas de Trabajo, e instalaciones, para el control de orden y	Registro de limpieza y desinfección de superficies y otros elementos Registro de buenas practicas	**SE-RG-01**	Departamento de calidad, producción y Gerencia

	aseo al interior de la planta.			
3. NO ACUMULACIÓN DE MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS NO CONFROMES	El producto No conforme se dispondrá en el área para tal fin y posterior se determinara su debida destrucción	Registro de limpieza y desinfección de superficies y otros elementos,	**SE/RG/01**	Gerencia de procesos y calidad
4. CONTROL DE SIFONES, DESAGÜES Y REJILLAS	Seguimiento constante a registros de limpieza y desinfección que involucra rejillas, sifones y trampa de grasas Verificando que no se produzcan estancamientos o taponamientos de las tuberías de desagüe, tomando siempre los correctivos necesarios en un tiempo prudencial que no afecte la inocuidad del producto final, de las materias primas, empaques y embalajes **Frecuencia** El formato donde se registra el estado de sifones, desagües y rejillas se llenará diariamente	Registros de limpieza y desinfección equipos	**SE/RG/02**	Dpto. Calidad

5. USO DE ESTIBAS PLÁSTICAS PARA TODAS LAS SECCIONES DE LA PLANTA	Para el uso y manejo de estibas se ha establecido en la entidad que solo se usaran de material plástico, ya que por su diseño y material evita el crecimiento de artrópodos y vectores, facilitando la limpieza y la desinfección contribuyendo en la inocuidad del producto terminado. La ubicación de las estibas con materia prima, empaques, embalajes o producto terminado, deben siempre estar separados con respecto de las paredes perimetrales o entre sí con un espacio mínimo de 20 cm, necesario para el aseo y circulación del personal que supervisa	✓	✓	Dpto. Calidad
6. CERRAMIENTO DE LUCES, ESPACIOS EN PUERTAS, TECHOS, ANGEOS Y VENTANAS	Para el control de cerramiento de luces o espacios en puertas, techos, angeos y ventanas, se utilizará el registro preventivo de plagas que permite verificar la ausencia de luces o	registro de solicitud de	**CA/RG/13**	Dpto. Calidad

	espacios entre puertas, ventanas o techos no mayor a 1 cm, por donde puedan ingresar las plagas. Cuando se presente un No Conforme se debe informar al área de mantenimiento con el diligenciamiento del registro de solicitud de reporte de anomalías quien procederá a tomar acciones correctivas necesarias. El área de mantenimiento realizara una verificación de las áreas con el fin de determinar el estado de estas	reporte de anomalías	**SE/RG/05**	Dpto. mantenimiento
7. CONTROL APLICADO A LA NO PROLIFERACIÓN DE LAS PLAGAS	Se solicitará de forma anual a la empresa asignada que prestará el servicio de control de roedores y fumigación realice un diagnóstico de las posibles plagas que se puedan presentar y las contenidas (Este diagnóstico deberá ser realizado por un profesional, personal			

	capacitado e idóneo). Con la entidad prestadora del servicio se realizará un control de plagas preventivo en las diferentes áreas de la planta para evitar los posibles riesgos de ingreso de roedores y vectores del exterior. Se dispondrán de cebos preventivos para roedores, en áreas externas a las zonas de producción, por si llegase a ingresar roedores y se hará fumigación para control de insectos. De acuerdo a los reportes preventivos de mantenimiento, producción y calidad se coordinará con el proveedor del servicio para que se apliquen los productos específicos para el momento de acuerdo al hallazgo **Frecuencia** Fumigación se realizará cada dos meses de acuerdo al cronograma.	Cronograma de control de roedores y Fumigación	**SE-AN-04**	Dpto. Calidad Dpto. Producción

	Desratización se realizará de forma mensual de acuerdo al cronograma.			

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de 2013.

7. DOCUMENTOS RELACIONADOS

7.1 Registro de limpieza y desinfección de superficies y otros elementos (SE/RG/01)

7.2 Registro de control de recolección de basuras (SE/RG/06)

7.3 Registro de solicitud de reporte de anomalías (SE/RG/05)

7.4 Cronograma de control integrado de plagas (SE/AN/04)

8. CONTROL DE CAMBIOS

No. REVISION O VERSION	NUMERALES MODIFICADOS	FECHA DE MODIFICACION	OBSERVACIONES
Versión 1		AGOSTO 2024	Versión Inicial

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS	
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SUPERFICIES Y OTROS ELEMENTOS	
	CODIGO: CA/RG/01	VERSION: 1
	FECHA: AGOSTO 2024	PAGINA: 1 de 1

MES:_____Año_____ **C:** CUMPLE **NC**: NO CUMPLE

	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	OBSERVACIONES
ASPECTO	**DIARIA**																															
BAÑOS/VESTIER																																
LOCKERS																																
PISOS																																
CANECAS																																
AREA SOCIAL																																
CANASTILLAS																																
LLAVE DE AGUA																																
ASPERSOR																																
ELEMENTOS DE ASEO																																
SEMANAL																																
ESTIBAS																																
PUERTAS																																
QUINCENAL																																
NEVERA																																
CUARTOS FRIOS																																
MENSUAL																																
PAREDES																																
TRIMESTRAL																																
TECHOS																																
ANGEOS																																
CERCHAS																																
LAMPARAS																																
TUBERIAS ALTAS																																
VENTANAS																																
3 VECES A LA SEMANA																																
CUARTO DE BASURA																																
CANECA DEL SHUT																																
VERIFICADO POR																																

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION **REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PANADERIA**
	CODIGO: SE/RG/02 — **VERSION: 2**
	FECHA: AGOSTO 2024 — **PAGINA 1 de 1**

MES:_____ Año: _____ **C:** CUMPLE **NC**: NO CUMPLE

ASPECTO	**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**	**OBSERVACIONES**
HORNO **1**																																
HORNO **2**																																
HORNO **3**																																
LATAS																																
BATIDORA 1																																
CILINDRADORA																																
LICUADORA																																
BASCULA 1																																
BASCULA 2																																
MOJADORA 1																																
MESONES ACERO																																
ESTUFA																																
MEZCLADORA 1																																
LIBERADO POR																																
VERIFICADO POR																																

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINSTROS
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION REGISTRO DE DESINFECCION DE AMBIENTES
	CODIGO: SE/RG/03 VERSION: 1
	FECHA: AGOSTO 2024 PAGINA: 1 DE 1

FECHA	HORA	DESINFECTANTE	AREA	FIRMA RESPONSABLE	FIRMA DE LA VERIFICAICON	OBSERVACIONES

*** Area de produccion hace referencia a: Area de proceso y Area social**

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

REALIZADO POR:	APROBADO POR:
NATALIA PARDO **MICROBIOLOGA INDUSTRIAL**	**CARLOS LIGARRETO** Gerencia General

Nota: "Este documento y su contenido son propiedad intelectual. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita del autor"

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

1. GENERALIDADES 3
1.1 Título 3
1.2 Alcance 3
1.3 Ámbito de aplicación 3
2. OBJETIVOS 3
3. RESPONSABLES 3
4. DEFINICIONES 4
5. CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS 7
6. DESCRIPCIÓN 9
7 DOCUMENTOS DE REFERENCIA 14
8. DOCUMENTOS RELACIONADOS 14
9. CONTROL DE CAMBIOS 14

1. GENERALIDADES

1.1 Título

Programa de Residuos Sólidos y Líquidos.

1.2 Alcance

El programa de residuos sólidos y líquidos cubre todos los residuos generados en el proceso productivo, oficinas y servicios sanitarios.

1.3 Ámbito de aplicación

Este programa permite esclarecer la disposición de los residuos sólidos y líquidos generados en todos los procesos productivos, de limpieza y desinfección y oficinas realizadas

2. OBJETIVOS

- Garantizar una excelente disposición de los residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos realizados.

- Evitar focos de contaminación y cumplir con las normas legales establecida en la resolución 2674 de 2013.

- Garantizar la inocuidad del producto, la salud de los consumidores y de quienes manipulan alimentos en todos los procesos, a través del correcto manejo de los residuos sólidos y líquidos y así evitar la posible contaminación cruzada.

3. RESPONSABLES

- **Gerencia General:** Responsabilidad de la revisión y aprobación del programa de residuos sólidos y líquidos, así como proporcionar el recurso económico y los elementos necesarios para su desarrollo cumpliendo

- **Jefes y colaboradores:** Responsabilidad de la completa implementación del programa y correcto seguimiento del mismo.

4. DEFINICIONES

- **Almacenamiento de Residuos Sólidos:** Es la acción del usuario de colocar temporalmente los residuos sólidos en recipientes, depósitos contenedores retornables o desechables mientras se disponen para su aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final.
- **Aprovechamiento:** Es el proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.
- **Barrido y limpieza:** Es el conjunto de actividades tendientes a dejar las áreas públicas libres de todo residuo sólido esparcido o acumulado.
- **Contaminación:** Es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía puestas allí por la actividad humana o de la naturaleza en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.
- **Disposición final de residuos:** Es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.
- **Eliminación:** Es cualquiera de las operaciones que pueden conducir a la disposición final o a la recuperación de recursos, al reciclaje, a la regeneración, al compostaje, la reutilización directa y a otros usos.
- **Frecuencia del servicio:** Es el número de veces por semana que se presta el servicio de aseo a un usuario.
- **Gestión integral de residuos sólidos**: Es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características,

volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.

- **Manejo:** Es el conjunto de actividades que se realizan desde la generación hasta la eliminación del residuo o desecho sólido. Comprende las actividades de separación en la fuente, presentación, recolección, transporte, almacenamiento, tratamiento y/o la eliminación de los residuos o desechos sólidos. **Persona prestadora del servicio público de aseo**: Es aquella encargada de todas, una o varias actividades de la prestación del servicio público de aseo, en los términos del artículo 15 de la Ley 142 de 1994.
- **Reciclador:** Es la persona natural o jurídica que presta el servicio público de aseo en la actividad de aprovechamiento.
- **Reciclaje:** Es el proceso mediante el cual se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelve a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos. El reciclaje puede constar de varias etapas: procesos de tecnologías limpias, reconversión industrial, separación, recolección selectiva acopio, reutilización, transformación y comercialización.
- **Recolección:** Es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la persona prestadora del servicio.
- **Residuo o desecho peligroso:** Es aquel que, por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.
- **Residuo sólido o desecho:** Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final. Los

residuos sólidos se dividen en aprovechables y no aprovechables. Igualmente, se consideran como residuos sólidos aquellos provenientes del barrido de áreas públicas.

- **Residuo sólido aprovechable:** Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

- **Residuo sólido no aprovechable:** Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

- **Reutilización:** Es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

- **Separación en la fuente:** Es la clasificación de los residuos sólidos en el sitio donde se generan para su posterior recuperación.

- **Servicio especial de aseo:** Es el relacionado con las actividades de recolección, transporte y tratamiento de residuos sólidos que por su naturaleza, composición, tamaño, volumen y peso no puedan ser recolectados, manejados, tratados o dispuestos normalmente por la persona prestadora del servicio, de acuerdo con lo establecido en este decreto. Incluye las actividades de corte de césped y poda de árboles ubicados en las vías y áreas públicas; la recolección, transporte, transferencia, tratamiento, aprovechamiento y disposición final de los residuos originados por estas actividades; el lavado de las áreas en mención; y el

aprovechamiento de los residuos sólidos de origen residencial y de aquellos provenientes del barrido y limpieza de vías y áreas públicas.

- **Unidad de almacenamiento:** Es el área definida y cerrada, en la que se ubican las cajas de almacenamiento en las que el usuario almacena temporalmente los residuos sólidos.

5. CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Residuo		**Sitio de Generación**	**Sistema de Acopio**		**Disposición Final**
Tipo	**Descripción**		**Recipiente**	**Localización y Evacuación**	
Residuos No Aprovechables	Papel metalizado	Producción, Servicios generales y Administrativa	Canecas Identificadas Residuos Orgánicos Color negra Bolsa Negra	Las canecas al interior de planta se evacuan y limpian a diario. Las canecas del cuarto de basuras se limpian luego de la recolección	Ciudad limpia
	Servilletas sucias				
	Papel de los baños				
	Servilletas para manos				
	Residuos de barrido				
	Plástico contaminado				
	Cofias, tapabocas y batas				
Residuos orgánicos aprovechables	Restos de comida	Producción, Servicios generales y Administrativa	Canecas Identificadas como Residuos orgánicos aprovechable	Las canecas de las oficinas se evacuan a	Ciudad limpia

			Caneca color verde Bolsa verde y/o en estiba identificada	diario y se disponen los residuos en el cuarto de basuras.	
Residuos aprovechables	Plástico Cartón Vidrio Papel Metales	Producción, Servicios generales y Administrativa	Canecas Identificadas como Residuos aprovechable Caneca color gris o blanca Bolsa blanca y/o en estiba identificada		
Residuos Peligrosos	Pilas, Lámparas, cartuchos de impresora.	Producción, Servicios generales y Administrativa	Canecas Identificadas Residuos Peligrosos Color Rojo	Este tipo de residuos se dejan apartados en el shut de basuras e identificados para que se evacuen por medio de la empresa externa.	Ciudad limpia

			Bolsa roja		

6. DESCRIPCIÓN

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTOS		RESPONSABLE
		NOMBRE	CÓDIGO	
1.EVACUACIÓN DE LOS RESIDUOS	Los residuos sólidos No aprovechables y aprovechables que se generan en el aérea de proceso, al igual que los generados en las oficinas son depositados en canecas que cuentan con tapa y están identificadas. Los residuos tanto No aprovechables como aprovechables son almacenados en el cuarto de residuos respectivo, cumpliendo con las normas para evitar atraer plagas y **Frecuencia:** Tres veces por semana. La recolección de residuos sólidos dentro	✓	✓	

	de las áreas de producción se realizará al terminar la jornada de producción, evitando contaminación por olores y plagas dentro de la planta. **Frecuencia**: Diaria			Operario de Planta
2.ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS	Para el almacenamiento de los residuos se cuenta con una instalación específica la cual cuenta con ventilación y espacio suficiente para tal actividad **Los cuartos de acopio o shut** de residuos sólidos, se lavan y desinfectan completamente dela siguiente manera: 1. Barrer toda el área del shut de basuras 2. Humedecer con solución de agua y detergente 3. Frote fuertemente con cepillo pisos y paredes 4. Retirar los residuos de jabón con suficiente agua, 5. Escurrir con haragán y desinfectar por aspersión con Desinfectante	Registro de Control de Limpieza y desinfección	**SE/RG/01** **SE/AN/02**	Operario

	(**SE-AN-02**) y dejar secar. **Frecuencia:** Cada vez que haya recolección de basuras. **Sustancia a utilizar:** Detergente y Desinfectante. Las **canecas de basura** siguen el siguiente protocolo de lavado y desinfección: 6. Realizar limpieza de las canecas, en el área de lavado y desinfección de elementos de aseo. 7. Lavar las canecas y tapas con solución detergente 8. Frotar con cepillo, enjuagar y desinfectar por aspersión con Desinfectante (**SE-AN-02)** 9. Dejar secar 10. Colocar nuevamente en el sitio y tapar. **Frecuencia:** Cada vez que haya recolección de basuras.		**SE/AN/02**	

	Sustancia a utilizar: Detergente y Desinfectante.			
3.DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS	Se cuenta con el servicio de recolección prestado por la Empresa Ciudad limpia. **Frecuencia:** Tres veces por semana los días lunes, miércoles y viernes. Ciudad Limpia se encargará también de la recolección de residuos aprovechables	Registro de Control Recolección de Basuras	**SE/RG/06** ✓	CIUDAD LIMPIA
4.MANEJO DE CANECAS	Se cuenta con canecas con tapa identificadas (de color negro, verde y blanco.) para cada tipo de residuo ubicadas en las diferentes áreas. Estas canecas se lavan perfectamente después de la recolección de basuras	Registro de Control de Limpieza y desinfección	**SE/RG/01**	Operario de planta
5.MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS	Los residuos líquidos generados son: Agua con residuos no aprovechables y agua con residuos de detergente y desinfectantes. Se realizará una medición de pH de residuos líquidos trimestralmente, el cual	. Control de Limpieza y Desinfección de Trampa de sólidos y Grasa y Verificación de pH Registro de acciones correctivas	**SE/RG/07** **SE/RG/05**	Dto. Calidad Dpto. Producción

	se debe encontrar dentro de los rangos de 5 a 9. De lo contrario se deben tomar las acciones correctivas a que haya lugar, diligenciado el registro de acciones correctivas y preventivas.	y preventivas.		Operario de planta
6.MANEJO DE TRAMPA DE GRASA	El restaurante cuenta con trampas de grasas A estas trampas se le realiza un procedimiento de limpieza y desinfección Importante utilizar los implementos necesarios de protección (tapabocas, careta, overol, peto plástico, guantes y botas) antes de iniciar la limpieza y desinfección. 1. Destapar la trampa de grasas y disponer en bolsas plásticas los residuos sólidos contenidos en los colectores. 2. Colocar la solución de detergente sobre los drenajes, restregar con esponja o cepillo los colectores y paredes para retirar los residuos de grasa y mugre que puedan quedar en estos.	Control de Limpieza y Desinfección de Trampa de sólidos y Grasa y Verificación de pH	**SE/RG/07**	Operario de planta

	3. Enjuagar con abundante agua. 4. Por aspersión (bomba) desinfectar con Desinfectante **(SE-AN-02),** la trampa de grasas. **Frecuencia:** Una vez al mes **Sustancia a utilizar:** Detergente y Desinfectante			

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 2184 de 2019

8. DOCUMENTOS RELACIONADOS

8.1 Registro de Control de Limpieza y Desinfección (SE/RG/01)

8.2 Registro de Control Recolección de Basuras (SE/RG/06)

8.3 Control de Limpieza y Desinfección de Trampa de sólidos y Grasa y Verificación de pH (SE/RG/07)

8.4 Registro de acciones correctivas y preventivas. (04/RG/07)

9. CONTROL DE CAMBIOS

No. REVISION O VERSION	NUMERALES MODIFICADOS	FECHA DE MODIFICACION	OBSERVACIONES
Versión 1		Agosto 2024	Versión Inicial

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS
	PROGRAMA DE AGUA POTABLE REGISTRO CONTROL DE PH Y CLORO RESIDUAL DE AGUA DE SUMINISTRO
	CODIGO: SE/RG/04 VERSION 1
	FECHA: AGOSTO 2024 PAGINA 1 DE 1

FECHA	HORA	AREA	PUNTO DE TOMA	CLORO LIBRE	PH	OBSERVACIONES	CORRECCION	RESPONSABLE

***Valores aceptables Cl residual 0,3-2.0 mg/L, Según resolución 2115 de 2007 del ministerio de protección social, por lo cual se expiden normas técnicas de calidad del agua para consumo humano. *Valores aceptables p H 6.5 y 9.0, según Res 2115 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, Por la cual se expiden normas técnicas de calidad de agua para consumo humano**

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS	
	REGISTRO DE ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS	
	CODIGO: SE/RG/05	VERSION: 1
	FECHA: AGOSTO 2024	PAGINA: 1 de 1

FECHA							
TIPO DE ACCION	**CORRECTIVA**		**PREVENTIVA**				
ORIGEN							
PROBLEMA PRESENTADO							
ANALISIS DE CAUSAS							
ACCIONES CORRECTIVAS							
ACTIVIDAD A REALIZAR	**FECHA**		**RESPONSABLE**		**SEGUIMIENTO**		
1. Refuerzo de Plan de saneamiento basico. Almacenamiento y distribucion de producto termino.							
CIERRE DE LA ACCION							
LA ACCION FUE EFICAZ	**SI**			**NO**			
SE CIERRA LA ACCION	**SI**			**NO**			
COMENTARIOS U OBSERVACIONES							

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS
	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS REGISTRO DE CONTROL DE RECOLECCION DE BASURAS
	CODIGO: SE/RG/06 VERSION 1
	FECHA: AGOSTO 2024 PAGINA: 1 DE 1

FECHA RECOLECCION	HORA RECOLECCION	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	RESPONSABLE	REVISADO	OBSERVACIONES

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS
	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS **REGISTRO CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TRAMPA DE SOLIDOS Y GRASAS Y VERIFICACION DE PH**
	CODIGO: SE/RG/07 VERSION: 1
	FECHA: AGOSTO 2024 PAGINA: 1 DE 1

FECHA	DETERGENTE UTILIZADO	CONCENTRACIÓN LITROS AGUA/ DETERGENTE	DESINFECTANTE UTILIZADO	CONCENTRACIÓN LITROS AGUA/ DESINFECTANTE	QUIEN REALIZA LA OPERACIÓN	MEDICIÓN DE PH (cuando aplique)*	VERIFICADO POR	OBSERVACIONES

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
AS02E 747559

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE	Fecha:	25	07 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 229377	Número de Inscripción: AS0006 2646	Número de carpeta: 229377
Razón social: ATALU SAS		
Nombre del establecimiento: ATALU		
NIT: 901378471 7	Sede: UNICA	
Dirección: KR 14 13 88 PI 3		
Ubicación: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA		
Localidad: SANTAFE	UPZ: LAS NIEVES	
Barrio: LA CAPUCHINA	Teléfonos 3224173355	
Correo electrónico para notificación* CAROLINA.RUEDA@ATALU.CO		
Nombre propietario: ATALU SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901378471 - 7	
Nombre representante legal: CAROLINA ALEJANDRA RUEDA BLANCO		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 1140827925	
Dirección de notificación: KR 14 13 88 PI 3		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒		
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: RESTAURANTES CEVICHERIAS Y COMIDAS RAPIDAS		
Tipo de establecimiento: RESTAURANTE		
Número de trabajadores: 10	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 6:00 AM A 9:00 PM	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	16 MAR 2023	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	61	%
		Favorable con requerimientos ☒			
		Desfavorable ☐			

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.

sión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
AS02E 747559

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 PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2 X	1	0	C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2 X	1	0	C
.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	2 X	0	No cuenta con dotación completa para lavado de manos en otros procesos

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
AS02E 747559

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	2,5 X	0	No cuenta con estibas suficientes para almacenamient Punto crítico de nevera con acumulacion de grasa C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5 X	0	Durante visita se evidencia aparente buen estado de salud en personal manipulador No documenta medidas preventivas y correctivas en salud No presenta reconocimiento medico de dos personal C
3.2 **Reconocimiento Médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1 X	0	No presenta reconocimiento medico de dos personas C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36	7	3,5	0	No garantiza adecuado lavado de manos entre cambios de actividad Personal manipulador con piercing visible en oido de piercing

Imprenta Distrital DDI

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
AS02E 747559

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2 X	0	Presenta plan de capacitación continua y permanente, sin embargo no contempla 7 personas. No se evidencia una capacitación adecuada personal con piercings ocultos en otro de procesos C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2,5 X	0	No diligencia de forma adecuada y completa formato de ingreso de productos falta temperatura C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9 X		0	C
4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7 X	3,5	0	Temperatura de refrigeración 3,1°C C
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2 X	0	No cuenta con estibas suficiente para almacenamiento de productos

ección Imprenta Distrital DDI

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
AS02E 747559

5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3,5 X	0	Durante visita se evidencia flujo continuo de agua potable No documenta programa de cloro residual de agua potable	C
5.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4 X	2	0		C
5.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2 X	0	No documenta programa de manejo de residuos solidos	C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0		C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5 X	0	No documento programa de limpieza y desinfección Puede obtener el riesgo por acumulación de grasa	C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0 X	No documento plan de saneamiento	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

3463 FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 05 09 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: [illegible]

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

:to:	Arroz con vitamina B6 Acido Folico y vitamina B12	Jamon de cerdo	Frijol cargamanto
n sanitaria registro RSA - permiso PSA - notifi-	RSA-0018097-2022	RSA-004618-2017	NSA-0011959
	Diana	Yulkar	Dal costal
enido neto:	Bolsa por 500 g	Empaque al vacio por 500 g	Bolsa por 500 g

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgo
1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y otorgado en la autorización de comercialización e debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C		C		C	
(Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
curridо de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- enido Neto debe estar en la cara principal de exhibi- 2005)	C		C		C	
dirección del fabricante, envasador o reempacador, ıbricado o envasado por". en ir nombre o razón social y dirección del importador Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

3463

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

FECHA: 05 07 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: 15022 7475

te 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
lización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caduci- . 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
el uso .5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		NA		C	
nservación rt. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
notificación sanitaria .5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) s elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Catalina están exentos, para su introducción al resto del país egistro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
rios adicionales **de Ingredientes** tiva de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en esencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
entes Causantes de Hipersensibilidad nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA		NA		C	
5109/2005)	NA		NA		NA	
nformación de la etiqueta dhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con en visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en ales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
na Español rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma ón exigida en Res.5109/2005 9/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) ago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan inglés	NA		NA		NA	
cluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C	

463

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

FECHA: [illegible] 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: 1502674455

REQUISITOS GENERALES

escribir el producto alimenticio envasado de una forma de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
straciones o representaciones gráficas que hagan alusio-cinales, preventivas o curativas que den lugar a aprecia-erdadera naturaleza, origen, composición o calidad del 9/2005 y Res.1506/2011). nformación de rotulado nutricional, debe ajustarse confor l. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
ar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la ación del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
lustraciones o representaciones gráficas, que sugieran cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. 9/2005)	C		C		C	
hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el a conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del e del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". 9/2005)	C		C		C	
Artículo 42. oducto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, ha de vencimiento, nombre del corte. cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen otras tecnologías como atmósferas controladas deberán del producto y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	N

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
[illegible] Maria	Nombre: Gonzalo Mario Blanco Gutierrez
o: CC	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
iento: 1073506649	Número de documento: 19 [illegible] 356
Ingeniero de alimentos Firma: [signature]	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma: [signature]

erificación 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.
ión, 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 C
. de 2002 Código Único Disciplinario"

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
AS02E 747559

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
70%		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. REQUERIMENTOS 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 realiza la socialización de los hallazgos encontrados se entrega visita y notificación de establecimiento de acuerdo los siguiente: 639115. Sobre ambos usuarios 588115 leer y entregar copia final. 588114 prohibido la venta de alcohol industrial y consumir alimentos de pies. No se permite el ingreso de mascotas. No se comercializa productos de venta sanitaria. Se realiza validación de datos. se anexa acta de verificación de requisitos

Por parte del establecimiento: 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 15 del mes de 09 del año 2023 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: Alejandra Hernandez Avila	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1233807649	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnico de alimentos	Profesión u oficio:
Firma: Alejandra Hernandez	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Sandra Maria Blanco Suterra	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: 1014263356	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"

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

COMPROBANTE

NIT	Medio de Pago	No. Transacción	No. Autorización/CUS	Fecha y Hora
899999034	BANCOLOMBIA	117159727	920622274	17/09/2024

Razón Social: **SENA**

Usuario Pagador: **901579629**

Descripción del Pago: **Arrendamientos**

Dirección IP: **152.203.253.37**

Su transacción fue APROBADA por la Entidad Financiera

Total Pagado **$ 1,618,080.00**

Descripción	Cantidad	Valor Pagado	Valor Servicio
Arrendamientos	1	$ 1,618,080.00	COP$ 1,618,080.00

ecollect
Seguro para ti

NIT	Medio de Pago	No. Transacción	No. Autorización/CUS	Fecha y Hora
899999034	BANCOLOMBIA	117159727	920622274	17/09/2024

Número de Identificación 901579629	**Primer Nombre ó Razón Social** GIESS
Primer Apellido (si es Persona natural)	**Tipo de documento** 01
Dígito de Verificación (Si es persona 6	**Naturaleza Juridica** 01
Departamento BOGOTA	**Ciudad Capital** BOGOTÁ D.C.
Dirección de Domicilio CR 69 H 78 A 17	**Ciudad de Domicilio** BOGOTÁ D.C.
Localización Nacional	**Teléfono de Contacto** +57,310 2548803
Correo electrónico asistente@grupogiess.co	**Código SIIF** 3-1-01-1-02-5-02-06-2-1
Regional Bogota D.C.	**Regional Centros SIIF** 36-02-00-011-000000
Sena Regional 36-02-00-011-000000	**Centro de Formación** 36-02-00-011-940410
Mes Periodo a Pagar 9	**Año Periodo a Pagar** 2024
Valor del Pago 1618079.93	**Valor Total** 1618080.00

ecollect
Seguro para ti

COMPROBANTE

NIT	Medio de Pago	No. Transacción	No. Autorización/CUS	Fecha y Hora
899999034	BANCOLOMBIA	117158962	920589173	17/09/2024

Razón Social: **SENA**

Usuario Pagador: **901579629**

Descripción del Pago: **Arrendamientos**

Dirección IP: **152.203.253.37**

Su transacción fue APROBADA por la Entidad Financiera

Total Pagado **$ 1,618,080.00**

Descripción	Cantidad	Valor Pagado	Valor Servicio
Arrendamientos	1	$ 1,618,080.00	COP$ 1,618,080.00

ecollect
Seguro para ti

NIT	Medio de Pago	No. Transacción	No. Autorización/CUS	Fecha y Hora
899999034	BANCOLOMBIA	117158962	920589173	17/09/2024

Número de Identificación 901579629	**Primer Nombre ó Razón Social** GIESS
Primer Apellido (si es Persona natural)	**Tipo de documento** 01
Dígito de Verificación (Si es persona 6	**Naturaleza Juridica** 01
Departamento BOGOTA	**Ciudad Capital** BOGOTÁ D.C.
Dirección de Domicilio CR 69 H 78 A 17	**Ciudad de Domicilio** BOGOTÁ D.C.
Localización Nacional	**Teléfono de Contacto** +57,310 2548803
Correo electrónico asistente@grupogiess.co	**Código SIIF** 3-1-01-1-02-5-02-06-2-1
Regional Bogota D.C.	**Regional Centros SIIF** 36-02-00-011-000000
Sena Regional 36-02-00-011-000000	**Centro de Formación** 36-02-00-011-940410
Mes Periodo a Pagar 8	**Año Periodo a Pagar** 2024
Valor del Pago 1618079.93	**Valor Total** 1618080.00

ecollect
Seguro para ti

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901579629	6	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	C - MIPYMES	COMPENSAR	Carrera 69 H # 78 A 17	BOGOTA-BOGOTA D.E.	3485488	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-08	2024-09	901610714	9473015252	E	2024/09/09	2024/09/09	BANCOLOMBIA	0	$4,022,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip		Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: COMPENSAR (12 Afiliados)																								**$15,875,582**	**$2,540,800**			**$15,875,582**	**$635,600**			**$15,967,174**	**$479,600**			**$15,875,582**		**$366,700**		**$0**	**$0**		**$4,022,700**
Centro de Trabajo: SENA 2,436 (11 Afiliados)																								**$14,795,582**	**$2,368,000**			**$14,795,582**	**$592,400**			**$14,887,174**	**$447,200**			**$14,795,582**		**$361,000**		**$0**	**$0**		**$3,768,600**
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (11 Afiliados)																								**$14,795,582**	**$2,368,000**			**$14,795,582**	**$592,400**			**$14,887,174**	**$447,200**			**$14,795,582**		**$361,000**		**$0**	**$0**		**$3,768,600**
1	CC	1007472947	BELTRAN ANDREI	X	X							X								X		23030 1	27	$1,582,083	$253,200	EPS005	27	$1,582,083	$63,300	CCF24	27	$1,643,351	$49,400	14-11	27	$1,582,083	2.436%	$38,600	27	$0	$0	Si	$404,500
2	PT	5080105	BERMUDEZ JIRELYS									X										23030 1	30	$1,560,858	$249,800	CCFC55	30	$1,560,858	$62,500	CCF24	30	$1,560,858	$46,900	14-11	30	$1,560,858	2.436%	$38,100	30	$0	$0	Si	$397,300
3	CC	1071987916	CARDONA ROBINSON									X										23100 1	30	$1,695,648	$271,400	EPS017	30	$1,695,648	$67,900	CCF24	30	$1,695,648	$50,900	14-11	30	$1,695,648	2.436%	$41,400	30	$0	$0	Si	$431,600
4	CC	80750706	DUQUE ANDRES									X										23100 1	30	$1,517,058	$242,800	EPS008	30	$1,517,058	$60,700	CCF24	30	$1,517,058	$45,600	14-11	30	$1,517,058	2.436%	$37,000	30	$0	$0	Si	$386,100
5	CC	39722346	GONZALEZ MARIA									X										25-14	30	$1,582,630	$253,300	EPS002	30	$1,582,630	$63,400	CCF24	30	$1,582,630	$47,500	14-11	30	$1,582,630	2.436%	$38,600	30	$0	$0	Si	$402,800
6	CC	1073719204	MARTINEZ LAURA		X							X								X		23030 1	2	$207,771	$33,300	EPS005	2	$207,771	$8,400	CCF24	2	$229,067	$6,900	14-11	2	$207,771	2.436%	$5,100	2	$0	$0	Si	$53,700
7	CC	79915768	PEREZ RICHARD									X										25-14	30	$1,734,768	$277,600	EPS002	30	$1,734,768	$69,400	CCF24	30	$1,734,768	$52,100	14-11	30	$1,734,768	2.436%	$42,300	30	$0	$0	Si	$441,400
8	CC	80749763	POVEDA JHON									X										23030 1	30	$1,451,487	$232,300	EPS017	30	$1,451,487	$58,100	CCF24	30	$1,451,487	$43,600	14-11	30	$1,451,487	2.436%	$35,400	30	$0	$0	Si	$369,400
9	CC	80380955	RIOS EDER									X										25-14	30	$1,550,972	$248,200	EPS008	30	$1,550,972	$62,100	CCF24	30	$1,550,972	$46,600	14-11	30	$1,550,972	2.436%	$37,800	30	$0	$0	Si	$394,700
10	CC	52833793	ROA BRIS									X										23030 1	30	$1,695,640	$271,400	EPS008	30	$1,695,640	$67,900	CCF24	30	$1,695,640	$50,900	14-11	30	$1,695,640	2.436%	$41,400	30	$0	$0	Si	$431,600
11	CC	1110263042	SANCHEZ TANIA	X	X															X		23030 1	5	$216,667	$34,700	EPS010	5	$216,667	$8,700	CCF24	5	$225,695	$6,800	14-11	5	$216,667	2.436%	$5,300	5	$0	$0	Si	$55,500
Centro de Trabajo: SENA ADMINISTRATIVO (1 Afiliados)																								**$1,080,000**	**$172,800**			**$1,080,000**	**$43,200**			**$1,080,000**	**$32,400**			**$1,080,000**		**$5,700**		**$0**	**$0**		**$254,100**
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (1 Afiliados)																								**$1,080,000**	**$172,800**			**$1,080,000**	**$43,200**			**$1,080,000**	**$32,400**			**$1,080,000**		**$5,700**		**$0**	**$0**		**$254,100**
12	CC	1030609708	NEIRA LINA	X																		23100 1	18	$1,080,000	$172,800	EPS005	18	$1,080,000	$43,200	CCF24	18	$1,080,000	$32,400	14-11	18	$1,080,000	0.522%	$5,700	18	$0	$0	Si	$254,100
Total			**Afiliados(12)**																					$15,875,582	$2,540,800			$15,875,582	$635,600			$15,967,174	$479,600			$15,875,582		$366,700		$0	$0		$4,022,700

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901579629	6	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	C - MIPYMES	COMPENSAR	Carrera 69 H # 78 A 17	BOGOTA-BOGOTA D.E.	3485488	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-08	2024-09	901610714	9473015252	E	2024/09/09	2024/09/09	BANCOLOMBIA	0	$4,022,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				12	$2,540,800	$0	$0	$2,540,800
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	3	$687,000	$0	$0	$687,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$779,100	$0	$0	$779,100
PORVENIR	230301	800,224,808	8	6	$1,074,700	$0	$0	$1,074,700
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				12	$366,700	$0	$0	$366,700
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	12	$366,700	$0	$0	$366,700
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				12	$479,600	$0	$0	$479,600
COMPENSAR	CCF24	860,066,942	7	12	$479,600	$0	$0	$479,600
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				12	$635,600	$0	$0	$635,600
CAJACOPI	CCFC55	901,543,211	6	1	$62,500	$0	$0	$62,500
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	3	$190,700	$0	$0	$190,700
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$8,700	$0	$0	$8,700
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	2	$126,000	$0	$0	$126,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	2	$132,800	$0	$0	$132,800
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	3	$114,900	$0	$0	$114,900
TOTAL				12	$4,022,700	$0	$0	$4,022,700

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901579629	6	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	C - MIPYMES	COMPENSAR	Carrera 69 H # 78 A 17	BOGOTA-BOGOTA D.E.	3485488	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-09	2024-10	967870429	9475086882	E	2024/10/08	2024/10/08	BANCOLOMBIA	0	$4,144,121

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: COMPENSAR (17 Afiliados)																							$17,850,657	$2,857,500			$17,850,657	$579,300			$18,090,664	$442,400			$17,850,657		$318,700		$0	$0		$4,197,900
Centro de Trabajo: SENA 2,436 (16 Afiliados)																							$16,050,657	$2,569,500			$16,050,657	$507,300			$16,290,664	$388,400			$16,050,657		$309,300		$0	$0		$3,774,500
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (16 Afiliados)																							$16,050,657	$2,569,500			$16,050,657	$507,300			$16,290,664	$388,400			$16,050,657		$309,300		$0	$0		$3,774,500
1	PT	5080105	BERMUDEZ JIRELYS										X								230301	7	$303,334	$48,600	CCFC55	7	$303,334	$0	CCF24	7	$303,334	$0	14-11	7	$303,334	0.000%	$0	7	$0	$0	Si	$48,600
2	PT	5080105	BERMUDEZ JIRELYS									X									230301	23	$1,161,725	$185,900	CCFC55	23	$1,161,725	$46,500	CCF24	23	$1,161,725	$34,900	14-11	23	$1,161,725	2.436%	$28,300	23	$0	$0	Si	$295,600
3	CC	1071987916	CARDONA ROBINSON		X							X								X	231001	7	$389,132	$62,300	EPS017	7	$389,132	$15,600	CCF24	7	$496,832	$15,000	14-11	7	$389,132	2.436%	$9,500	7	$0	$0	Si	$102,400
4	CC	80750706	DUQUE ANDRES										X								231001	7	$303,334	$48,600	EPS008	7	$303,334	$0	CCF24	7	$303,334	$0	14-11	7	$303,334	0.000%	$0	7	$0	$0	Si	$48,600
5	CC	80750706	DUQUE ANDRES									X									231001	23	$1,098,409	$175,800	EPS008	23	$1,098,409	$44,000	CCF24	23	$1,098,409	$33,000	14-11	23	$1,098,409	2.436%	$26,800	23	$0	$0	Si	$279,600
6	CC	1020748013	GIL JOHN	X	X															X	230201	2	$86,667	$13,900	EPS001	2	$86,667	$3,500	CCF24	2	$90,278	$2,800	14-11	2	$86,667	2.436%	$2,200	2	$0	$0	Si	$22,400
7	CC	39722346	GONZALEZ MARIA										X								25-14	7	$303,334	$48,600	EPS002	7	$303,334	$0	CCF24	7	$303,334	$0	14-11	7	$303,334	0.000%	$0	7	$0	$0	Si	$48,600
8	CC	39722346	GONZALEZ MARIA									X									25-14	23	$1,157,211	$185,200	EPS002	23	$1,157,211	$46,300	CCF24	23	$1,157,211	$34,800	14-11	23	$1,157,211	2.436%	$28,200	23	$0	$0	Si	$294,500
9	CC	1014252605	HENAO WILLIAM	X																	231001	5	$216,667	$34,700	EPS002	5	$216,667	$8,700	CCF24	5	$216,667	$6,600	14-11	5	$216,667	2.436%	$5,300	5	$0	$0	Si	$55,300
10	CC	1014252605	HENAO WILLIAM										X								231001	7	$303,334	$48,600	EPS002	7	$303,334	$0	CCF24	7	$303,334	$0	14-11	7	$303,334	0.000%	$0	7	$0	$0	Si	$48,600
11	PT	4329528	MORENO WANDA										X								230301	7	$303,334	$48,600	EPS037	7	$303,334	$0	CCF24	7	$303,334	$0	14-11	7	$303,334	0.000%	$0	7	$0	$0	Si	$48,600
12	PT	4329528	MORENO WANDA	X								X									230301	23	$1,111,981	$178,000	EPS037	23	$1,111,981	$44,500	CCF24	23	$1,111,981	$33,400	14-11	23	$1,111,981	2.436%	$27,100	23	$0	$0	Si	$283,000
13	CC	1016019096	ORTEGA JEIMY	X								X									231001	28	$1,576,815	$252,300	EPS017	28	$1,576,815	$63,100	CCF24	28	$1,576,815	$47,400	14-11	28	$1,576,815	2.436%	$38,500	28	$0	$0	Si	$401,300
14	CC	79915768	PEREZ RICHARD										X								25-14	7	$350,000	$56,000	EPS002	7	$350,000	$0	CCF24	7	$350,000	$0	14-11	7	$350,000	0.000%	$0	7	$0	$0	Si	$56,000
15	CC	79915768	PEREZ RICHARD									X									25-14	23	$1,228,264	$196,600	EPS002	23	$1,228,264	$49,200	CCF24	23	$1,228,264	$36,900	14-11	23	$1,228,264	2.436%	$30,000	23	$0	$0	Si	$312,700
16	PT	2947292	PITA GRECIA										X								230301	7	$303,334	$48,600	EPS005	7	$303,334	$0	CCF24	7	$303,334	$0	14-11	7	$303,334	0.000%	$0	7	$0	$0	Si	$48,600
17	PT	2947292	PITA GRECIA	X								X									230301	11	$510,581	$81,700	EPS005	11	$510,581	$20,500	CCF24	11	$510,581	$15,400	14-11	11	$510,581	2.436%	$12,500	11	$0	$0	Si	$130,100
18	CC	80749763	POVEDA JHON										X								230301	7	$303,334	$48,600	EPS017	7	$303,334	$0	CCF24	7	$303,334	$0	14-11	7	$303,334	0.000%	$0	7	$0	$0	Si	$48,600
19	CC	80749763	POVEDA JHON									X									230301	23	$1,064,495	$170,400	EPS017	23	$1,064,495	$42,600	CCF24	23	$1,064,495	$32,000	14-11	23	$1,064,495	2.436%	$26,000	23	$0	$0	Si	$271,000
20	CC	80380955	RIOS EDER										X								25-14	7	$303,334	$48,600	EPS008	7	$303,334	$0	CCF24	7	$303,334	$0	14-11	7	$303,334	0.000%	$0	7	$0	$0	Si	$48,600
21	CC	80380955	RIOS EDER									X									25-14	23	$1,064,495	$170,400	EPS008	23	$1,064,495	$42,600	CCF24	23	$1,064,495	$32,000	14-11	23	$1,064,495	2.436%	$26,000	23	$0	$0	Si	$271,000
22	CC	52833793	ROA BRIS		X							X								X	230301	6	$339,132	$54,300	EPS008	6	$339,132	$13,600	CCF24	6	$444,748	$13,400	14-11	6	$339,132	2.436%	$8,300	6	$0	$0	Si	$89,600
23	CC	1033679980	ROJAS ERIKA										X								230301	7	$303,334	$48,600	EPS008	7	$303,334	$0	CCF24	7	$303,334	$0	14-11	7	$303,334	0.000%	$0	7	$0	$0	Si	$48,600
24	CC	1033679980	ROJAS ERIKA	X								X									230301	11	$510,581	$81,700	EPS008	11	$510,581	$20,500	CCF24	11	$510,581	$15,400	14-11	11	$510,581	2.436%	$12,500	11	$0	$0	Si	$130,100
25	CC	1110263042	SANCHEZ TANIA	X	X							X								X	230301	12	$553,914	$88,700	EPS010	12	$553,914	$22,200	CCF24	12	$576,994	$17,400	14-11	12	$553,914	2.436%	$13,500	12	$0	$0	Si	$141,800
26	CC	1063489005	SANTIAGO YESID										X								230301	7	$303,334	$48,600	EPS037	7	$303,334	$0	CCF24	7	$303,334	$0	14-11	7	$303,334	0.000%	$0	7	$0	$0	Si	$48,600
27	CC	1063489005	SANTIAGO YESID	X								X									230301	13	$597,248	$95,600	EPS037	13	$597,248	$23,900	CCF24	13	$597,248	$18,000	14-11	13	$597,248	2.436%	$14,600	13	$0	$0	Si	$152,100
Centro de Trabajo: SENA ADMINISTRATIVO (1 Afiliados)																							$1,800,000	$288,000			$1,800,000	$72,000			$1,800,000	$54,000			$1,800,000		$9,400		$0	$0		$423,400
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (1 Afiliados)																							$1,800,000	$288,000			$1,800,000	$72,000			$1,800,000	$54,000			$1,800,000		$9,400		$0	$0		$423,400
28	CC	1030609708	NEIRA LINA																		231001	30	$1,800,000	$288,000	EPS005	30	$1,800,000	$72,000	CCF24	30	$1,800,000	$54,000	14-11	30	$1,800,000	0.522%	$9,400	30	$0	$0	Si	$423,400

aportes en línea

Planilla Resumen

Total	**Afiliados(17)**			$17,850,657	$2,857,500			$17,850,657	$579,300			$18,090,664	$442,400			$17,850,657		$318,700		$0	$0		$4,197,900

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901579629	6	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	C - MIPYMES	COMPENSAR	Carrera 69 H # 78 A 17	BOGOTA-BOGOTA D.E.	3485488	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-09	2024-10	967870429	9475086882	E	2024/10/08	2024/10/08	BANCOLOMBIA	0	$4,144,121

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				17	$2,857,500	$0	$0	$2,857,500
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	5	$910,300	$0	$0	$910,300
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$705,400	$0	$0	$705,400
PORVENIR	230301	800,224,808	8	8	$1,227,900	$0	$0	$1,227,900
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$13,900	$0	$0	$13,900
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				17	$318,700	$0	$53,779	$264,921
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	17	$318,700	$0	$53,779	$264,921
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				17	$442,400	$0	$0	$442,400
COMPENSAR	CCF24	860,066,942	7	17	$442,400	$0	$0	$442,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 8)				17	$579,300	$0	$0	$579,300
ALIANSALUD EPS (ANTES COLMEDICA)	EPS001	830,113,831	0	1	$3,500	$0	$0	$3,500
CAJACOPI	CCFC55	901,543,211	6	1	$46,500	$0	$0	$46,500
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	4	$120,700	$0	$0	$120,700
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$22,200	$0	$0	$22,200
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	3	$121,300	$0	$0	$121,300
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$68,400	$0	$0	$68,400
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	3	$104,200	$0	$0	$104,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	2	$92,500	$0	$0	$92,500
TOTAL				**17**	**$4,197,900**	**$0**	**$53,779**	**$4,144,121**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901579629	6	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	C - MIPYMES	COMPENSAR	Carrera 69 H # 78 A 17	BOGOTA-BOGOTA D.E.	3485488	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-07	2024-08	833958247	9471185872	E	2024/08/09	2024/08/09	BANCOLOMBIA	0	$1,012,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: COMPENSAR (9 Afiliados)																						$3,975,940	$636,500			$3,975,940	$159,400			$3,975,940	$119,800			$3,975,940		$97,200		$0	$0		$1,012,900
Centro de Trabajo: SENA 2,436 (9 Afiliados)																						$3,975,940	$636,500			$3,975,940	$159,400			$3,975,940	$119,800			$3,975,940		$97,200		$0	$0		$1,012,900
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (9 Afiliados)																						$3,975,940	$636,500			$3,975,940	$159,400			$3,975,940	$119,800			$3,975,940		$97,200		$0	$0		$1,012,900
1	PT	5080105	BERMUDEZ JIRELYS	X																	230301	10	$433,334	$69,400	CCFC55	10	$433,334	$17,400	CCF24	10	$433,334	$13,100	14-11	10	$433,334	2.436%	$10,600	10	$0	$0	Si	$110,500
2	CC	1071987916	CARDONA ROBINSON	X																	231001	10	$500,000	$80,000	EPS017	10	$500,000	$20,000	CCF24	10	$500,000	$15,000	14-11	10	$500,000	2.436%	$12,200	10	$0	$0	Si	$127,200
3	CC	80750706	DUQUE ANDRES	X								X									231001	10	$439,270	$70,300	EPS008	10	$439,270	$17,600	CCF24	10	$439,270	$13,200	14-11	10	$439,270	2.436%	$10,800	10	$0	$0	Si	$111,900
4	CC	39722346	GONZALEZ MARIA	X																	25-14	10	$433,334	$69,400	EPS002	10	$433,334	$17,400	CCF24	10	$433,334	$13,100	14-11	10	$433,334	2.436%	$10,600	10	$0	$0	Si	$110,500
5	CC	1073719204	MARTINEZ LAURA	X																	230301	7	$303,334	$48,600	EPS005	7	$303,334	$12,200	CCF24	7	$303,334	$9,200	14-11	7	$303,334	2.436%	$7,400	7	$0	$0	Si	$77,400
6	CC	79915768	PEREZ RICHARD	X																	25-14	10	$500,000	$80,000	EPS002	10	$500,000	$20,000	CCF24	10	$500,000	$15,000	14-11	10	$500,000	2.436%	$12,200	10	$0	$0	Si	$127,200
7	CC	80749763	POVEDA JHON	X																	230301	10	$433,334	$69,400	EPS017	10	$433,334	$17,400	CCF24	10	$433,334	$13,100	14-11	10	$433,334	2.436%	$10,600	10	$0	$0	Si	$110,500
8	CC	80380955	RIOS EDER	X																	25-14	10	$433,334	$69,400	EPS008	10	$433,334	$17,400	CCF24	10	$433,334	$13,100	14-11	10	$433,334	2.436%	$10,600	10	$0	$0	Si	$110,500
9	CC	52833793	ROA BRIS	X																	230301	10	$500,000	$80,000	EPS008	10	$500,000	$20,000	CCF24	10	$500,000	$15,000	14-11	10	$500,000	2.436%	$12,200	10	$0	$0	Si	$127,200
Total			**Afiliados(9)**																				$3,975,940	$636,500			$3,975,940	$159,400			$3,975,940	$119,800			$3,975,940		$97,200		$0	$0		$1,012,900

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901579629	6	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	C - MIPYMES	COMPENSAR	Carrera 69 H # 78 A 17	BOGOTA-BOGOTA D.E.	3485488	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-07	2024-08	833958247	9471185872	E	2024/08/09	2024/08/09	BANCOLOMBIA	0	$1,012,900

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				9	$636,500	$0	$0	$636,500
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	2	$150,300	$0	$0	$150,300
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$218,800	$0	$0	$218,800
PORVENIR	230301	800,224,808	8	4	$267,400	$0	$0	$267,400
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				9	$97,200	$0	$0	$97,200
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	9	$97,200	$0	$0	$97,200
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				9	$119,800	$0	$0	$119,800
COMPENSAR	CCF24	860,066,942	7	9	$119,800	$0	$0	$119,800
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				9	$159,400	$0	$0	$159,400
CAJACOPI	CCFC55	901,543,211	6	1	$17,400	$0	$0	$17,400
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	3	$55,000	$0	$0	$55,000
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	2	$37,400	$0	$0	$37,400
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	2	$37,400	$0	$0	$37,400
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$12,200	$0	$0	$12,200
TOTAL				**9**	**$1,012,900**	**$0**	**$0**	**$1,012,900**