Revisado GP

CONSORCIO VIDA PLENA
NIT 901.826.616-0
Centro vida cerritos

ALCANCE 1

IMPLEMENTAR EL PROGRAMA CENTROS VIDA CONTENIDO EN LA LEY 1276 DE 2009 EN MODALIDAD INTRAMURAL EN LA INFRAESTRUCTURA PROPORCIONADA POR EL MUNICIPIO.

NOTA:

PARA LA EJECUCIÒN DE ESTE CONVENIO REPOSA LA EVIDENCIA EN LA BASE DE DATOS DIGITAL

CONSORCIO VIDA PLENA
NIT 901.826.616-0
Centro vida cerritos

ALCANCE 2

BRINDAR ATENCIÒN INTEGRAL DIURNA SEMANAL A LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES QUE CUMPLAN CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS EXIGIDOS POR LA LEY 1276 DE 2009 DE CONFORMIDAD A LA RESOLUCIÓN 055 DE 2018

NOTA: SE ANEXA 4 CARPETAS DISCRIMINADAS POR PERSONAL DE OBRA LABOR Y PERSONAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

CONSORCIO VIDA PLENA
NIT 901.826.616-0
Centro vida cerritos

ALCANCE 3

DAR APERTURA A LA SEDE EN CENTRO VIDA CERRITOS, SEIS (6) DÍAS DE LA SEMANA (LUNES A SABADO) EN HORARIO DE 8 A 5 PM

NOTA: EVIDENCIA QUE REPOSA EN LOS INFORMES DEL PERSONAL Y EN LA BASE DE DATOS DIGITAL

CONSORCIO VIDA PLENA
NIT 901.826.616-0
Centro vida cerritos

ALCANCE 4

CARNETIZACIÒN DE LOS USUARIOS

CONSORCIO VIDA PLENA
NIT 901.826.616-0
Centro vida cerritos

ALCANCE 5

HISTORIAS DE VIDA INDIVIDUAL

NOTA: REPOSAN EN EL CENTRO VIDA DE CERRITOS

CONSORCIO VIDA PLENA
NIT 901.826.616-0
Centro vida cerritos

ALCANCE 6

TRANSPORTE DE SERVICIO ESPECIAL

TRANSESPECIALES M Y L S.A.S
NIT 901.573.243-1
MZ 4 CASA 3, ALTOS DE SANTA MONICA
Tel: (606) 3194378682
Pereira - Colombia
gerencia@logisticamyl.com

Factura electrónica de venta
No. FE 292

Señores	CONSORCIO VIDA PLENA		
NIT	901.826.616-0	**Teléfono**	(606) 3145955447 - Ext. 000
Dirección	KM 10 VIA CERRITOS SEC VERACRUZ CA 6 VDA CERRITOS OF 03	**Ciudad**	Pereira - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	23/07/2024, 16:43
Expedición	23/07/2024, 16:43
Vencimiento	30/07/2024

Item	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	SERVICIO DE TRANSPORTE	1.00	50,000,000.00

Total items: 1

Valor en Letras:
Cincuenta millones de pesos m/cte

Condiciones de Pago:
Crédito - Cuota No. 001 vence el 2024-07-30 por $ 50,000,000.00

Total Bruto	50,000,000.00
IVA 0%	0.00
Total a Pagar	**50,000,000.00**

Observaciones:
SEREVICIO DE TRANSPORTE DEL 20 DE JUNIO AL 19 DE JULIO DE 2024

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764064943788 aprobado en 20240202 prefijo FE desde el número 201 al 2000 Vigencia: 12 Meses**
No responsable de IVA. Actividad Económica 4921 Transporte de pasajeros Tarifa
CUFE: e6a88cf89c833098c532338df0bfc2a4d9a3225206149dcceda08a3a52f0d896bc4fc7290db12cc935191113733821066

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo S.A.S - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML



CONSORCIO VIDA PLENA
Nit 901.826.616-0
KM 10 VIA CERRITOS SEC
VERACRUZ CA 6 VDA
CERRITOS OF 03
Tel: (606) 3145955447
Pereira - Colombia



Documento soporte por compras a sujetos no obligados a facturar
No. DS 42

Proveedor	Yeis Gerardo Marín Galeano,		
Nit	18.606.745-6	**Teléfono**	(606) 0000000 - Ext. 000
Dirección	Cra 39 n° 78 – 16	**Ciudad**	Pereira - Colombia

Fecha de compra	Fecha de Vencimiento
2024-09-09	2024-09-30

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	Servicio de Traslado a el consorcio del 20 de junio al 19 de julio	1.00	11,893,933.00	11,893,933.00

Valor en Letras:
Once millones ochocientos noventa y tres mil novecientos treinta y tres pesos m/cte

Condiciones de Pago:
Otras cuentas por pagar - Cuota No. 001 vence el 2024-09-30 por $ 11,893,933.00

Total Bruto	11,893,933.00
Total a Pagar	11,893,933.00

Observaciones:

A este Documento se le aplican las normas relativas del Documento Soporte en adquisidores efectuadas a sujetos no obligados a facturar (Resolución 167 de 30 de diciembre de 2021).
Número Autorización 18764072940836 aprobado en 20240613 prefijo DS desde el número 1 al 1000 Vigencia: 24 meses.

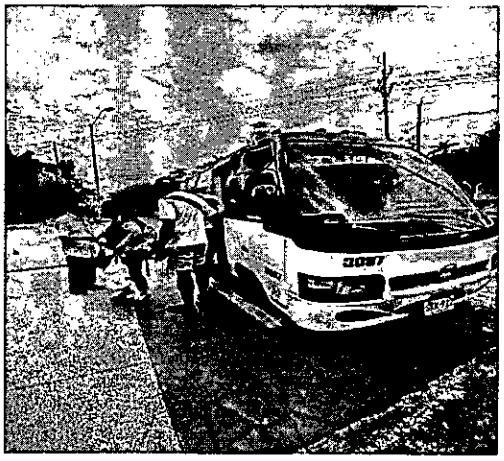
CUDS: c1c03fe803e26854158d3233887966d4146826b8f7e81c94edf0465b654c7d64783f67ce12c63ce690fee9de09100476

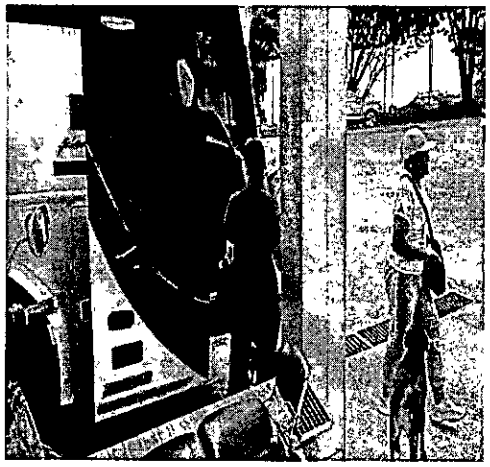
Elaborado por Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ACTIVIDADES. PERIODO COMPRENDIDO: DE 20 DE JUNIO AL 19 DE JULIO
VERSION 1	**VIGENCIA 2024**











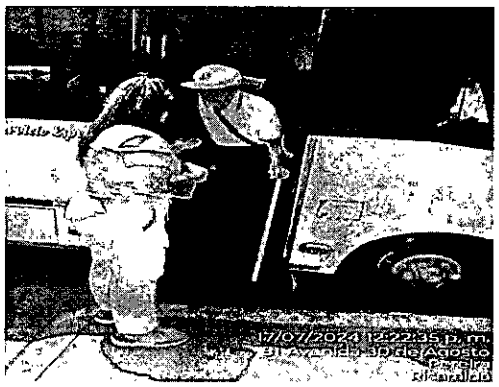


	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ACTIVIDADES. PERIODO COMPRENDIDO: DE 20 DE JUNIO AL 19 DE JULIO
VERSION 1	**VIGENCIA 2024**









	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ACTIVIDADES. PERIODO COMPRENDIDO: DE 20 DE JUNIO AL 19 DE JULIO
VERSION 1	**VIGENCIA 2024**





La movilidad es de todos | Mintransporte

RESOLUCIÓN NÚMERO 20224410017575

de 01-04-2022

"Por la cual se autoriza una Habilitación a la empresa TRANSESPECIALES M Y L S.A.S. identificada con Nit. 901.573.243-1 para operar en el Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial"

EL DIRECTOR TERRITORIAL HUILA
DEL MINISTERIO DE TRANSPORTE

En ejercicio de sus facultades legales en especial las conferidas por el Decreto 087 del 17 de enero de 2011 y el Decreto 1079 del 26 de mayo de 2015, EL Decreto 2189 de diciembre 28 de 2016, el Decreto 431 de 2017 y el Decreto 478 de 2021 y

C O N S I D E R A N D O

Que mediante radicado No. 20223030575102 de 2022, el representante legal de la empresa denominada: **TRANSESPECIALES M Y L S.A.S.**, señor Carlos Mario Duque Cortes, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.088.011.308, solicitó a esta Dirección Territorial Habilitación para operar como empresa de Transporte Terrestre Automotor Especial con fundamento en el artículo 12 del Decreto 431 del 14 de marzo de 2017 y 478 de mayo de 2021, actos administrativos compilados en el artículo 2.2.1.6.4.1 del Decreto 1079 del 26 de mayo de 2015.

Que el artículo 2.2.1.6.4.1 del Decreto 1079 del 26 de mayo de 2015 contempla las condiciones y requisitos para obtener la habilitación en esta modalidad.

Que la revisión y análisis de los documentos e información, soporte del cumplimiento de los requisitos exigidos, se presentan como parte integral del expediente de solicitud de habilitación en el formato identificado con el código AUT-F-0045, versión 003, denominado: "FORMATO VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITACIÓN EMPRESAS DE SERVICIO PÚBLICO DE TRANSPORTE TERRESTRE AUTOMOTOR ESPECIAL", adoptado por el Ministerio de Transporte con el fin de verificar cada uno de los requisitos y condiciones exigidos en el Decreto 1079 de 2015 para el caso de las habilitaciones en la modalidad especial del servicio público de transporte terrestre automotor.

Que una vez revisados los requisitos de habilitación en el servicio especial contemplados en el artículo 2.2.1.6.4.1. del Decreto 1079 del 26 de mayo de 2015 en el formato AUT-F-0045, versión 003, se concluye que la empresa denominada **TRANSESPECIALES M Y L S.A.S.** cumple con estas exigencias y, en consecuencia, se recomienda conceder la habilitación a la citada empresa en la modalidad de servicio público de transporte terrestre automotor especial

Que previo análisis de lo anteriormente expuesto, esta dirección territorial,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. - Conceder **HABILITACIÓN** a la empresa denominada: **TRANSESPECIALES M Y L S.A.S., identificada con el Nit. 901.573.243-1**, para operar como empresa de servicio público de transporte terrestre automotor Especial con las siguientes características:

Documento firmado digitalmente por el Ministerio de Transporte.
Esta es una copia auténtica de documento electrónico.
Generado el: 2022-04-01
www.mintransporte.gov.co

La movilidad es de todos | Mintransporte

RESOLUCIÓN NÚMERO 20224410017575

de 01-04-2022

"Por la cual se autoriza una Habilitación a la empresa TRANSESPECIALES M Y L S.A.S. identificada con Nit. 901.573.243-1 para operar en el Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial"

RAZÓN SOCIAL: **TRANSESPECIALES M Y L S.A.S.**
NIT: 901.573.243-1
DOMICILIO PRINCIPAL: CALLE 23 # 5B-45 BARRIO SEVILLA.
CIUDAD: NEIVA-HUILA

TELÉFONO: 3158333333
CAPITAL PAGADO: $445.500.000 Situación Financiera Inicial marzo de 2022. (Empresa nueva)
MODALIDAD DEL SERVICIO: Especial-Pasajeros (según contratos suscritos)
RADIO DE ACCIÓN: Nacional
CLASE VEHÍCULO: Los homologados para el servicio especial.
DURACIÓN: Indefinida.
CORREO ELECTRÓNICO: jpenarandae@gmail.com
RECIBOS CONSIGNACIÓN HABILITACION: 600000000070128338 por concepto derechos Persona Jurídica y 600000000070128264 por concepto de RUNT $44. 600.oo y derechos MT $514. 000.oo
COLORES INSTITUCIONALES DE EMPRESA: Gris y blanco.

ARTÍCULO SEGUNDO. - De conformidad con el artículo 2.2.1.6.4.2 del Decreto 1079 de 2015 dentro de los cuatro primeros meses del año, las empresas habilitadas para la prestación del Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial deberán ajustar el patrimonio líquido, de conformidad con la capacidad transportadora que se le asigne dentro de los rangos establecidos en el numeral 13 del artículo 2.2.1.6.4.1 y en atención a la variación del salario mínimo legal.

ARTICULO TERCERO. - De conformidad con el artículo 2.2.1.6.7.1. del Decreto 1079 de mayo 26 de 2015, la empresa: **TRANSESPECIALES M Y L S.A.S**. deberá acreditar como mínimo su propiedad sobre el 10% del total de los vehículos que conforman su capacidad operacional, que, en ningún caso, podrá ser inferior a un equipo. Para tal fin la Dirección Territorial Huila-Caquetá al momento de expedir las certificaciones de disponibilidad de capacidad transportadora deberá tener en cuenta esta exigencia.

ARTÍCULO CUARTO. - Vigencia de la habilitación. De conformidad con el artículo 2.2.1.6.4.4. del Decreto 1079 de 2015 "Sin perjuicio del régimen sancionatorio contenido en la Ley 336 de 1996 o la que la modifique, adicione o sustituya, la habilitación de las empresas de Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial será indefinida, mientras subsistan las condiciones exigidas y acreditadas al momento de su otorgamiento. El Ministerio de Transporte podrá verificar en cualquier momento que se mantengan las condiciones que dieron lugar a la habilitación y, en caso de que no se cumplan, adelantar el procedimiento sancionatorio determinado en la normatividad vigente".

ARTÍCULO QUINTO. – De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Decreto 478 de mayo 12 de 2021 que modificó el artículo 2.2.1.6.7.2 del Decreto 1079 de 2015 la empresa denominada: **TRANSESPECIALES M Y L S.A.S**., identificada con Nit 901.573.243-1 deberá solicitar a esta Dirección Territorial fijación de capacidad

Documento firmado digitalmente por el Ministerio de Transporte.
Esta es una copia auténtica de documento electrónico.
Generado el: 2022-04-01
www.mintransporte.gov.co

RESOLUCIÓN NÚMERO 20224410017575

de 01-04-2022

"Por la cual se autoriza una Habilitación a la empresa TRANSESPECIALES M Y L S.A.S. identificada con Nit. 901.573.243-1 para operar en el Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial"

transportadora dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de ejecutoria de este acto administrativo.

ARTÍCULO SEXTO. - Notificar el presente acto al representante legal de la empresa denominada: **TRANSESPECIALES M Y L S.A.S.**, señor Carlos Mario Duque Cortes, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.088.011.308, en la sede de esta territorial ubicada en la carrera 5 No. 18-19 de la ciudad de Neiva. Dirección de la empresa **TRANSESPECIALES M Y L S.A.S.**: Calle 23 No 5b-45 barrio Sevilla de la ciudad de Neiva-Huila, correo electrónico: jpenarandae@gmail.com teléfono 3158333333.

ARTÍCULO SEPTIMO. - De conformidad con los artículos 74 y 76 de la Ley 1437 de 2011 contra la presente resolución proceden por la vía administrativa los Recursos de Reposición y/o Apelación, los cuales deberán interponerse, simultánea y respectivamente, ante el Director Territorial Huila y el Director de Transporte y Tránsito del Ministerio de Transporte en la diligencia de notificación personal, o dentro de los diez días siguientes a ella, o a la notificación por aviso.

ARTICULO OCTAVO: - En firme la presente decisión, remítase copia al funcionario correspondiente de esta Dirección Territorial para que en virtud de esta Habilitación a la empresa denominada: **TRANSESPECIALES M Y L S.A.S. identificada con NIT. 901.573.243-1** se registre en el sistema de información HQ RUNT la novedad de HABILITACIÓN.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

JOSE FERNEY DUCUARA CASTRO
Director Territorial Huila Caquetá
MINISTERIO DE TRANSPORTE

Revisó: José Ferney Ducuara Castro

Aprobó: José Ferney Ducucara Castro

Proyectó y elaboró: Jorge E Cruz Toledo

Documento firmado digitalmente por el Ministerio de Transporte.
Esta es una copia auténtica de documento electrónico.
Generado el: 2022-04-01
www.mintransporte.gov.co

La movilidad es de todos | Mintransporte

RESOLUCIÓN NÚMERO 20224410017575

de 01-04-2022

"Por la cual se autoriza una Habilitación a la empresa TRANSESPECIALES M Y L S.A.S. identificada con Nit. 901.573.243-1 para operar en el Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial"

Documento firmado digitalmente por el Ministerio de Transporte.
Esta es una copia auténtica de documento electrónico.
Generado el: 2022-04-01
www.mintransporte.gov.co

CONSORCIO VIDA PLENA
NIT 901.826.616-0
Centro vida cerritos

RUTA 1

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

BOGOTÁ D.C.,12 DE JUNIO DE 2023

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE
SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE

EL VEHICULO QUE CITAMOS A CONTINUACIÓN, SE ENCUENTRA ASEGURADO EN LA COMPAÑÍA CON LAS COBERTURAS DESCRITAS Y EL TOMADOR ES **TRANSESPECIALES M Y L S.A.S NIT 901.573.243-1**

PLACA ***: SKK922***
MARCA ***: NON PLUS ULTRA***
MODELO ***: 2003***
SERVICIO ***: PUBLICO ESPECIAL***
CAPACIDAD ***: 19 PASAJEROS***
ASEGURADO ***: MARIN GALEANO YEIS GERARDO***
C.C. / NIT ***: 18606745***

POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL No. 101020399

COBERTURAS	VALOR ASEGURADO
* Daños a Bienes de Terceros	100 SMMLV
* Muerte o Lesiones a 1 Persona	100 SMMLV
* Muerte o Lesiones a 2 o más Personas	200 SMMLV
* Amparo Patrimonial	SI AMPARA
* Asistencia Jurídica en Proceso Civil y Penal	SI AMPARA
* Amparo de Perjuicio Moral	SI AMPARA
* Amparo de Lucro Cesante del tercero afectado	SI AMPARA

- ***Deducible para daños: 10% mínimo 1 smmlv***

POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL No. 101021776

COBERTURAS	VALOR ASEGURADO
* Muerte	100 SMMLV
* Incapacidad Permanente	100 SMMLV
* Incapacidad Temporal	100 SMMLV
* Gastos Médicos, Quirúrgicos y Farmacéuticos	100 SMMLV
* Amparo Patrimonial	SI AMPARA
* Asistencia Jurídica en Proceso Civil y Penal	SI AMPARA
* Amparo de Perjuicio moral	SI AMPARA
* Amparo de Lucro Cesante del pasajero afectado	SI AMPARA

VIGENCIA DESDE *12* DE *JUNIO* DE *2023* HASTA *12* DE *JUNIO* DE *2024*

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

SEGUROS DEL ESTADO
Firma Autorizada

SOAT

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

ASEGURADORA

AXA COLPATRIA

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO MES DIA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO MES DIA	HASTA LAS 23:59:59 HORAS DEL AÑO MES DIA
2023 08 18	2023 08 19	2024 08 18

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
3154799200	SKK922	VEH. DE SERVICIO	TRANSPORTE DE CARGA	5000	2003

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
19	NON PLUS ULTRA	

LÍNEA VEHÍCULO: TL-E-III

No MOTOR	No CHASIS o No SERIE	No VIN	CAPACIDAD TON.
CKDABFTLCM	CKDABFTL03N000372	CKDABFTL03N000372	0

APELLIDOS Y NOMBRE DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
YEIS GERARDO MARIN GALEANO	null	CC	18606745	BOGOTA D.C

CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1306	26	55763	3154799200	BOGOTA D.C

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
920	$513.200,00	$266.800,00	$2.100,00

TOTAL A PAGAR

$782.100,00

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VÍCTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACEÚTICOS Y HOSPITALARIOS	263,131 701,682	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VÍCTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	HASTA 180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

[1]Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920.
[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

El clausulado que aplica a esta póliza puede ser consultado y descargado en nuestro portal www.axacolpatria.co

CLAUSULA: Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos: Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si la aseguradora evidencia que existe una póliza vigente, la vigencia de la póliza que se expide se modificará, iniciando a partir del día siguiente de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.
Consulte información sobre la Defensoría del Consumidor Financiero aquí https://www.axacolpatria.co/documents/42201273/76141280/Folleto-virtual-consumidor-financiero.pdf

Señor usuario, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

Ten en cuenta las siguientes recomendaciones:
Siempre portar tu SOAT ya que las autoridades de tránsito lo pueden solicitar en cualquier momento.
Valida que tu póliza esté registrada en el RUNT y mantente atento al momento en que debas renovarla. No tener tu SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
Adquiere tu SOAT en lugares autorizados. Descarga tu factura electrónica ingresando usuario y contraseña igual el número de documento del tomador en: https://www.facturatransfiriendo.transfiriendo.com/FacturaAxaColpatriaFase/portaladquirient

En caso de accidente de tránsito:
Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente, siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas. Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (Artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncia ante la Superintendencia Nacional de Salud. Para los gastos médicos; el cobro ante la aseguradora o el Adres lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud. Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

HABEAS DATA
Autorizo a la compañía de seguros AXA COLPATRIA SEGUROS GENERALES S.A identificada con NIT 8 6 0 0 0 2 1 8 4 -6, al tratamiento de mis datos personales para que consulte, almacene, administre, realice tratamiento presente, transfiera, transmita y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos y cumplimiento legal, la información derivada del contrato de seguros y que resulte de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes. Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguros, así como sobre los derechos que me asistan como titular de los mismos y, sobre la dirección física y/o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información, las cuales puedo conocer y consultar en la Política de Tratamiento de Datos personales de AXA COLPATRIA en www.axacolpatria.co.
Si usted realizó la adquisición del SOAT por nuestros canales digitales, tenga en cuenta que su información será utilizada para fines comerciales, venta cruzada, publicidad y marketing; teniendo lo autorizado por usted y que previamente leyó, comprendió y autorizó en el texto expuesto.

RESOLUCIÓN SUPERINTENDENCIA BANCARIA 20 90 DE JUNIO DE 1995

F-0144-000000001

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

Libertad y Orden

RUNT
REGISTRO ÚNICO NACIONAL DE TRÁNSITO

TARJETA DE OPERACIÓN
No.361599

DATOS VEHÍCULO

No. DE PLACA:	SKK922	**AÑO MODELO:**	2003
CLASE DE VEHÍCULO:	BUSETA	**MARCA:**	NON PLUS ULTRA
TIPO DE CARROCERIA:	CERRADA	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CAPACIDAD DE PASAJEROS:	**SENTADOS:** 19	**DE PIE:**	
CARGA:		**MODALIDAD DE SERVICIO:**	ESPECIAL
LÍNEA:	TL-E-III		
NIVEL DE SERVICIO:			
RADIO DE ACCIÓN:	NACIONAL		

DATOS EMPRESA

RAZÓN SOCIAL EMPRESA:	TRANSESPECIALES M Y L S.A.S
NIT:	901573243
DIRECCIÓN DE LA EMPRESA:	MANZANA 1 CASA 16 ALTOS DE SANTA MONICA
CIUDAD/MUNICIPIO:	DOSQUEBRADAS
FECHA DE EXPEDICIÓN:	28-04-2023
VIGENCIA:	**DESDE:** 28-04-2023 **HASTA:** 28-04-2025
AUTORIDAD QUE EXPIDE:	DIRECCION TERRITORIAL RISARALDA

FIRMA DEL FUNCIONARIO



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10028961592

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
SKK922	NON PLUS ULTRA	TL-E-III	2003

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
5.000	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
BUSETA	CERRADA	DIESEL	19

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
CKDABFTL-CM	N	******

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
CKDABFTL03N000372	N	CKDABFTL03N000372	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) — IDENTIFICACIÓN

MARIN GALEANO YEIS GERARDO — C.C. 18606745

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE: ******

POTENCIA HP: 0

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	VE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
0102002060017	I	24/01/2003	3

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

****

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
18/02/2003	25/04/2023	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA MCPAL TTOYTTE DOSQUEBRADAS



LT03006297675

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

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 167994970

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: GRUPO CARDISEL S.A.S

NIT: 900152032

No. de Certificado de Acreditación: 10-OIN-102-002

Fecha de expedición: 2023/08/25

Fecha de vencimiento: 2024/08/25

DATOS VEHÍCULO

PLACA: SKK922

CLASE: BUSETA

MARCA: NON PLUS ULTRA

MODELO: 2003

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: DIESEL

CILINDRAJE: 5000

NRO. MOTOR: CKDABFTL-CM

NRO. CHASIS: CKDABFTL03N000372

VIN:

LÍNEA: TL-E-III

COLOR: BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: YEIS G. MARIN G.

FIRMA DEL RESPONSABLE

NUNO ANDRE PINTO HENRIQUES

CONSORCIO VIDA PLENA
NIT 901.826.616-0
Centro vida cerritos

RUTA 2

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

BOGOTÁ D.C.,12 DE JULIO DE 2023

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE
SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE

EL VEHICULO QUE CITAMOS A CONTINUACIÓN, SE ENCUENTRA ASEGURADO EN LA COMPAÑÍA CON LAS COBERTURAS DESCRITAS Y EL TOMADOR ES **TRANSESPECIALES M Y L S.A.S NIT 901.573.243-1**

PLACA ***: WMA933***
MARCA ***: CHEVROLET***
MODELO ***: 2006***
SERVICIO ***: PUBLICO ESPECIAL***
CAPACIDAD ***: 25 PASAJEROS***
ASEGURADO ***: ARBOLEDA SERNA, LADY DIANA***
C.C. / NIT ***: 33.965.670***

POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL No. 101020399

COBERTURAS	VALOR ASEGURADO
* Daños a Bienes de Terceros	100 SMMLV
* Muerte o Lesiones a 1 Persona	100 SMMLV
* Muerte o Lesiones a 2 o más Personas	200 SMMLV
* Amparo Patrimonial	SI AMPARA
* Asistencia Jurídica en Proceso Civil y Penal	SI AMPARA
* Amparo de Perjuicio Moral	SI AMPARA
* Amparo de Lucro Cesante del tercero afectado	SI AMPARA

- ***Deducible para daños: 10% mínimo 1 smmlv***

POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL No. 101021776

COBERTURAS	VALOR ASEGURADO
* Muerte	100 SMMLV
* Incapacidad Permanente	100 SMMLV
* Incapacidad Temporal	100 SMMLV
* Gastos Médicos, Quirúrgicos y Farmacéuticos	100 SMMLV
* Amparo Patrimonial	SI AMPARA
* Asistencia Jurídica en Proceso Civil y Penal	SI AMPARA
* Amparo de Perjuicio moral	SI AMPARA
* Amparo de Lucro Cesante del pasajero afectado	SI AMPARA

VIGENCIA DESDE *12* DE *JULIO* DE *2023* HASTA *12* DE *JUNIO* DE *2024*

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6
SEGUROS DEL ESTADO
Firma Autorizada

SOAT

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

ASEGURADORA

AXA COLPATRIA

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO	MES	DIA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL: AÑO	MES	DIA	HASTA LAS 23:59:59 HORAS DEL: AÑO	MES	DIA
2024	03	02	2024	03	03	2025	03	02

No. DE POLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/ATOS	MODELO
3219293500	WMA933	VEH. DE SERVICIO	TRANSPORTE DE CARGA	4570	2006

PASAJEROS	MARCA	LÍNEA VEHÍCULO	CARROCERÍA
25	CHEVROLET	NPR	

No MOTOR	No CHASIS o No SERIE	No VIN	CAPACIDAD TON.
301902	9GCNPR7196B007533	9GCNPR7196B007533	0

APELLIDOS Y NOMBRE DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
LADY DIANA ARBOLEDA SERNA	null	CC	33965670	BOGOTA D.C

CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1306	26	53880	3219293500	BOGOTA D.C

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
920	$569.400,00	$296.000,00	$2.100,00

TOTAL A PAGAR

$867.500,00

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VÍCTIMA	HASTA	
A. GASTOS MEDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACEUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13 701,68²	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACION DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

¹Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920.
²Para las demás tarifas no citadas en (1).

El clausulado que aplica a esta póliza puede ser consultado y descargado en nuestro portal www.axacolpatria.co

CLAUSULA: Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos: Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si la aseguradora evidencia que existe una póliza vigente, la vigencia de la póliza que se expide se modificará, iniciando a partir del día siguiente de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.
Consulte información sobre la Defensoría del Consumidor Financiero aquí https://www.axacolpatria.co/documents/42201273/76141280/Folleto-virtual-consumidor-financiero.pdf

Señor usuario, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

Ten en cuenta las siguientes recomendaciones: Siempre portar tu SOAT ya que las autoridades de tránsito lo pueden solicitar en cualquier momento. Valida que tu póliza esté registrada en el RUNT y mantente atento al momento en que debas renovarla. No tener tu SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente. Adquiere tu SOAT en lugares autorizados. Descarga tu factura electrónica ingresando usuario y contraseña igual al número de documento del tomador en: https://www.facturatransfiriendo.transfiriendo.com/FacturaAxaColpatriaFesell/portaladquirient

En caso de accidente de tránsito:

Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente, siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas. Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (Artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncia ante la Superintendencia Nacional de Salud. Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Adres lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud. Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

HABEAS DATA

Autorizo a la compañía de seguros AXA COLPATRIA SEGUROS GENERALES S.A identificada con NIT 8 6 0 0 0 2 1 6 4 -6, al tratamiento de mis datos personales para que consulte, almacene, administre, realice tratamiento presente, transfiera, transmita y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos y cumplimiento legal, la información derivada del contrato de seguros y que resulte de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes. Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguros, así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y, sobre la dirección física y/o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información, las cuales puedo conocer y consultar en la Política de Tratamiento de Datos personales de AXA COLPATRIA en www.axacolpatria.co.
Si usted realizó la adquisición del SOAT por nuestros canales digitales, tenga en cuenta que su información será utilizada para fines comerciales, venta cruzada, publicidad y marketing, teniendo lo autorizado por usted y que previamente leyó, comprendió y autorizó en el texto expuesto.

RESOLUCIÓN SUPERINTENDENCIA BANCARIA 20.90 DE JUNIO DE 1999

F-01-041-000000001

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

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

Libertad y Orden

RUNT

TARJETA DE OPERACIÓN
No.377026

DATOS VEHÍCULO

No. DE PLACA:	WMA933	**AÑO MODELO:**	2006
CLASE DE VEHÍCULO:	BUSETA	**MARCA:**	CHEVROLET
TIPO DE CARROCERIA:	CERRADA	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CAPACIDAD DE PASAJEROS:	**SENTADOS:** 25	**DE PIE:**	
CARGA:		**MODALIDAD DE SERVICIO:**	ESPECIAL
LÍNEA:	NPR		
NIVEL DE SERVICIO:			
RADIO DE ACCIÓN:	NACIONAL		

DATOS EMPRESA

RAZÓN SOCIAL EMPRESA:	TRANSESPECIALES M Y L S.A.S
NIT:	901573243
DIRECCIÓN DE LA EMPRESA:	MANZANA 1 CASA 16 ALTOS DE SANTA MONICA
CIUDAD/MUNICIPIO:	DOSQUEBRADAS
FECHA DE EXPEDICIÓN:	24-07-2023
VIGENCIA:	**DESDE:** 24-07-2023 **HASTA:** 24-07-2025
AUTORIDAD QUE EXPIDE:	DIRECCION TERRITORIAL RISARALDA

FIRMA DEL FUNCIONARIO

3004.

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10024001270

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
WMA533	CHEVROLET	NPR	2006

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
4.570	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
BUSETA	CERRADA	DIESEL	25

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
301902	N	

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
9GCNPR71V6GU[illegible]	N	9GCNPR71V6GU[illegible]	N

PROPIETARIO(S) Y TIPO DE IDENTIFICACIÓN(S)

ARBOLEDA [illegible] LADY DIANA — C.C. 1396570

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
		0

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	DE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
0600211018301	I	21/12/2005	2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
24/03/2006	25/11/2021	

ORGANISMO DE TRÁNSITO

SECRETARIA MUNICIPAL TTO Y TTE LA VIRGINIA

LT0200679224

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

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 172331381

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA DEL CAFE S.A.

NIT: 900378998

No. de Certificado de Acreditación: 15-OIN-008-001

Fecha de expedición: 2024/03/11

Fecha de vencimiento: 2025/03/11

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	WMA933	**CLASE:**	BUSETA
MARCA:	CHÈVROLET	**MODELO:**	2006
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CILINDRAJE:	4570	**NRO. MOTOR:**	301902
NRO. CHASIS:	9GCNPR7196B007533	**VIN:**	
LÍNEA:	NPR		
COLOR:	BLANCO		

NOMBRE PROPIETARIO: LADY D. ARBOLEDA S.

FIRMA DEL RESPONSABLE

DIANA PATRICIA MOLINA HURTADO

CONSORCIO VIDA PLENA
NIT 901.826.616-0
Centro vida cerritos

RUTA 3

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

BOGOTÁ D.C.,12 DE JUNIO DE 2023

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE
SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE

EL VEHICULO QUE CITAMOS A CONTINUACIÓN, SE ENCUENTRA ASEGURADO EN LA COMPAÑÍA CON LAS COBERTURAS DESCRITAS Y EL TOMADOR ES **TRANSESPECIALES M Y L S.A.S NIT 901.573.243-1**

PLACA : TEQ676
MARCA : CHEVROLET
MODELO : 2012
SERVICIO : PUBLICO ESPECIAL
CAPACIDAD : 41 PASAJEROS
ASEGURADO : SERVITRANSCAL S.A.S
C.C. / NIT : 900,338,299-1

POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL No. 101020399

COBERTURAS	VALOR ASEGURADO
* Daños a Bienes de Terceros	100 SMMLV
* Muerte o Lesiones a 1 Persona	100 SMMLV
* Muerte o Lesiones a 2 o más Personas	200 SMMLV
* Amparo Patrimonial	SI AMPARA
* Asistencia Jurídica en Proceso Civil y Penal	SI AMPARA
* Amparo de Perjuicio Moral	SI AMPARA
* Amparo de Lucro Cesante del tercero afectado	SI AMPARA

- ***Deducible para daños: 10% mínimo 1 smmlv***

POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL No. 101021776

COBERTURAS	VALOR ASEGURADO
* Muerte	100 SMMLV
* Incapacidad Permanente	100 SMMLV
* Incapacidad Temporal	100 SMMLV
* Gastos Médicos, Quirúrgicos y Farmacéuticos	100 SMMLV
* Amparo Patrimonial	SI AMPARA
* Asistencia Jurídica en Proceso Civil y Penal	SI AMPARA
* Amparo de Perjuicio moral	SI AMPARA
* Amparo de Lucro Cesante del pasajero afectado	SI AMPARA

VIGENCIA DESDE *12* DE *JUNIO* DE *2023* HASTA *12* DE *JUNIO* DE *2024*

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

SEGUROS DEL ESTADO
Firma Autorizada

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

Libertad y Orden

RUNT

REGISTRO ÚNICO NACIONAL DE TRÁNSITO

TARJETA DE OPERACIÓN

No.359937

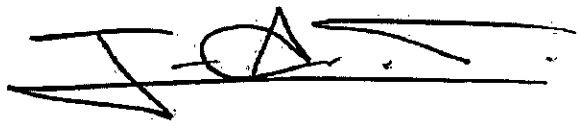
DATOS VEHÍCULO

No. DE PLACA:	TEQ676	**AÑO MODELO:**	2012
CLASE DE VEHÍCULO:	BUS	**MARCA:**	CHEVROLET
TIPO DE CARROCERIA:	CERRADA	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CAPACIDAD DE PASAJEROS:	**SENTADOS:** 41	**DE PIE:**	
CARGA:		**MODALIDAD DE SERVICIO:**	ESPECIAL
LÍNEA:	FRR		
NIVEL DE SERVICIO:			
RADIO DE ACCIÓN:	NACIONAL		

DATOS EMPRESA

RAZÓN SOCIAL EMPRESA:	TRANSESPECIALES M Y L S.A.S
NIT:	901573243
DIRECCIÓN DE LA EMPRESA:	MANZANA 1 CASA 16 ALTOS DE SANTA MONICA
CIUDAD/MUNICIPIO:	DOSQUEBRADAS
FECHA DE EXPEDICIÓN:	20-04-2023
VIGENCIA:	**DESDE:** 20-04-2023 **HASTA:** 20-04-2025
AUTORIDAD QUE EXPIDE:	DIRECCION TERRITORIAL RISARALDA

FIRMA DEL FUNCIONARIO



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

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 171629540

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: GRUPO CARDISEL S.A.S

NIT: 900152032

No. de Certificado de Acreditación: 10-OIN-102-002

Fecha de expedición: 2024/02/08

Fecha de vencimiento: 2025/02/08

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	TEQ676	**CLASE:**	BUS
MARCA:	CHEVROLET	**MODELO:**	2012
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CILINDRAJE:	5193	**NRO. MOTOR:**	4HK1-902986
NRO. CHASIS:	9GCFRR906CB013790	**VIN:**	9GCFRR906CB013790
LÍNEA:	FRR		
COLOR:	BLANCO		

NOMBRE PROPIETARIO: SERVITRANSCAL S.A.S.

FIRMA DEL RESPONSABLE

NUNO ANDRE PINTO HENRIQUES

Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10002979192

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
TEQ676	CHEVROLET	FRR	2012

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
5.193	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
BUS	CERRADA	DIESEL	41

NÚMERO DE MOTCR
4HK1-902986

REG VIN
N 9GCFRR906CB013790

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
9GCFRR906CB013790	N	9GCFRR906CB013790	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
SERVITRANSCAL S.A.S.

IDENTIFICACIÓN
NIT 9003382991

Powered by CamScanner

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
210

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
D32011000572424

I/E
E

FECHA IMPORT.
18/05/2011

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
****



FECHA MATRÍCULA
04/01/2012

FECHA EXP. LIC. TTO.
04/01/2012

FECHA VENCIMIENTO
****

ORGANISMO DE TRÁNSITO
DPTO ADTVO TTOYTTE DIST CARTAGENA

© 26894652-2011-09-01

LTD10002362535

Powered by CamScanner

SOAT

PREVISORA

FECHA DE EXPEDICIÓN	DESDE LAS 24 HORAS DEL	HASTA LAS 24 HORAS DEL
2024-07-25	2024-07-26	2025-07-25

No. DE POLIZA	PLACA No.	CLASE VEHICULO	SERVICIO	CILINDRAJE/TON	MODELO
150300577474800O	TEQ676	INTERMUNICIPAL	PUBLICO	5193	2012

PASAJEROS	MARCA		CARROCERIA
41	CHEVROLET	LINEA VEHICULO: FRR	CERRADA

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
4HK1902986	9GCFRR906CB013790	9GCFRR906CB013790	0.00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELEFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
SERVITRANSCAL SAS	3005311768	NI	9003382991	BETANIA

CODIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICION
AT1324	15	13565	0	MANIZALES

RAMA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCION FONSAT	TASA RUNT	TOTAL A PAGAR
920	$ 559400	$ 296000	$ 2100	$ 857500

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

FIRMA AUTORIZADA

[1] Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.
[2] Para las demás tarifas no citadas en (1).

RECOMENDACIONES

- El cargue de la prima del SOAT se reporta al Sistema de Consulta RUNT de La Previsora S.A.
- La entidad de tránsito podrá imprimir la póliza en cualquier momento, usted podrá presentarla en las siguientes modalidades: impresión física en papel térmico tamaño carta con código QR, en formato PDF con código QR, el cual se puede descargar por correo electrónico por el mecanismo de envío que el line de consulta ofrezca por La Previsora S.A.
- En caso de tener inconvenientes sobre el producto, marcar desde su teléfono móvil #345, para recibir la asesoría necesaria.

Le debe exigir la póliza, que se envíe a su correo electrónico como respaldo a la información guardada en su teléfono móvil, esto con el fin de evitar inconvenientes con la autoridad de tránsito.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones.

Recuerde que somos su SOAT. Los funcionarios de tránsito le pueden solicitar en cualquier momento:
- Verificar que la póliza esté registrada en el RUNT.
- El día siguiente al momento en que inicia vigencia su póliza. No tiene SOAT vigente durante este tiempo.
- La duración del vehículo y la clase de vehículo de acuerdo al tarjeta de propiedad.
- La vigencia del SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidentes de tránsito

Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente aunque no tenga la especialidad para tratar la diversidad requerida por las víctimas.
- Tenga presente el servicio de salud del que puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 1421 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para su gestión inicial, en caso ante el siniestro o el trabajo se debe realizar la impresión prestadores de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Canales de Conocimiento de Póliza

En cumplimiento con lo dispuesto en la Circular Externa 021 de 2017, emitida por la Superintendencia Financiera de Colombia, LA PREVISORA S.A. podrá de manera unilateral y exclusivamente a favor del consumidor, modificar la vigencia de la póliza, siempre al momento de registrar la misma en el RUNT, no existiendo con esto una póliza vigente. En estos casos LA PREVISORA S.A., modificará la vigencia en su base de datos, informando como fecha de inicio de vigencia de la póliza que se encuentre vigente. Esta modificación deberá ser efectuada por LA PREVISORA S.A. al momento del registro

Habeas Data

Declaro que de forma previa, al momento de la emisión de esta póliza, he autorizado a LA PREVISORA S.A. Compañía de Seguros, para que consulte, almacene, conserve, transfiera la información personal suministrada durante el proceso de emisión de esta póliza, directamente o por medio de terceros o bases consultadas, para registrarse en sus bases de datos, electrónicas por medios escritos, teléfono electrónico. Llamadas telefónicas, envío de mensajes de texto y/o utilizando aplicaciones de mensajería instantánea. Todo lo relacionado con la creación, modificación, o creación de nuevo(s) producto(s) que me ofrezcan, con la finalidad con este fin para estudios estadísticos, encuestas de la compañía de seguros, gestionar campañas de mercadeo y/o comerciales relacionadas con los(s) producto(s) que adquiera, así como de otras bases de seguros que maneje LA PREVISORA S.A. podamos información durante la vigencia de todas las facturas que desde o directamente se me haya otorgado a los conductores o a mi me otorgan en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual tendrá y deberá aplicar en todas sus partes.

Declaro que la me he informado que, como titular de información tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar mis datos personales, solicitar prueba de autorización que he otorgado para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a mis datos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de mis datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos una vez al mes, que están contenidos en la calle 57 # 8-07 en la ciudad de Bogotá, por medio del teléfono 3481111, y que para mas información sobre el tratamiento de mis datos es posible acudir a la Política de Tratamiento de información en la página de internet www.previsora.gov.co

Powered by CamScanner

CONSORCIO VIDA PLENA
NIT 901.826.616-0
Centro vida cerritos

ALCANCE 7

VEHICULO DE ALIMENTOS

FUNDACION SIRVIENDO PAZ

FUNDACION SIRVIENDO PAZ NIT 901092480
Actividad Económica Principal 9499
No somos Gran Contribuyente
No somos Agente Retenedor del Impuesto sobre las Ventas - IVA
No somos Autorretenedor del Impuesto sobre la Renta y Complementarios

Factura Electrónica de Venta FE - 59

Representación Gráfica
Habilitación Numeración de Facturación Electrónica
No. 18764068369747 de 03/04/2024 - 03/04/2025 autoriza FE-44 a FE-1000

Tipo de Operación	Estandar
Fecha de Generación	31/07/2024 10:22
Fecha de Vencimiento	31/07/2024 10:22
Fecha de Validación	31/07/2024 10:22
Forma de Pago	Contado
Medio de Pago	Consignación bancaria
Moneda	COP

DATOS DEL EMISOR

Razón Social	FUNDACION SIRVIENDO PAZ
Nombre Comercial	SIRPAZ
NIT	901092480
Obligación	IVA
Email	sirpaz0626@gmail.com
Teléfono	3226882024
Dirección	CL 25 20 130 BRR LA PRADERA
Ciudad, Depart.	DOSQUEBRADAS, RISARALDA (CO)

DATOS DEL CLIENTE

Razón Social	CONSORCIO VIDA PLENA
Nombre Comercial	
NIT	901826616
Obligación	IVA
Email	consorciovidaplena9@gmail.com
Teléfono	3145955447
Dirección	KM 10 VIA CERRITOS SEC VERACRUZ CA 6 VDA CERRITOS OF 03
Ciudad, Depart.	PEREIRA, RISARALDA (CO)

No	REF	DESCRIPCIÓN	CANT	U/M	PRECIO	IMP	SUBTOTAL	TOTAL ITEM
1	transporte	transporte de alimentos por el periodo de 20 de junio al 19 de julio de 2024	1	EA	$6,333,333.00		$6,333,333.00	$6,333,333.00

1

Subtotal	$6,333,333.00
Total a Pagar	$6,333,333.00

Unidades de medida: EA = cada

FIRMA EMISOR

FIRMA CLIENTE

CUFE:
4a716e06e1c592c9d6accdc7b665b214679f7f0451b9fdb43a039632ba090d9395f9b5cf5dafe06fb6fb3c8da9434750

Software DATAICO fabricado por Proveedor Tecnológico DATAICO SAS 901223648



CONSORCIO VIDA PLENA
NIT 901.826.616-0
KM 10 VIA CERRITOS SEC
VERACRUZ CA 6 VDA
CERRITOS OF 03
Teléfono: (606)
3145955447
Pereira - Colombia

Comprobante de Egreso No.	**CC-16-3**
Fecha de elaboración	2024-07-25

#	Cuenta contable	Tercero	Detalle	Descripción	Débito	Crédito
1	11050501 - Caja general	FUNDACION SIRVIENDO PAZ		Caja general	0.00	6,333,333.00
2	23359501 - Otros	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	CC-1 Cuota: 1 Fecha: 31/07/2024	PAGO DE TRANSPORTE ALIMENTOS	6,333,333.00	0.00
				Total	6,333,333.00	6,333,333.00

Observaciones

Elaborado por Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

EVIDENCIA FOTOGRAFICA VEHICULO DE ALIMENTOS




IPV-361





FUNDACION SIRVIENDO PAZ

NIT: 901.092.480-4

Ruta 4

IPV 361

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

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 1088012977

NOMBRE

FRANCISCO JAVIER GONZALEZ VINASCO

FECHA DE NACIMIENTO

04-01-1993

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

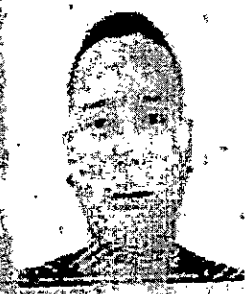
20-09-2018

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

INST MCPAL DE TTO Y TTE PEREIRA



CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE	16-10-2023	PARTICULAR
B1	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS	20-09-2028	PARTICULAR



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

C03003345078

60947.0.0-22 04/18

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10028457491

PLACA: IPV361	MARCA: FIAT	LÍNEA: FIORINO FIRE	MODELO: 2014
CILINDRADA CC: 1.242	COLOR: BLANCO BIANCHISA		SERVICIO: PARTICULAR
CLASE DE VEHÍCULO: CAMIONETA	TIPO CARROCERÍA: FURGON	COMBUSTIBLE: GASOLINA	CAPACIDAD Kg/PAS: 620
NÚMERO DE MOTOR: 1555504	REPO: N	VIN: 9BD25521AE8588983	
NÚMERO DE SERIE: ******	REG: N	NÚMERO DE CHASIS: 9BD25521AE8588983	NRO: N

PROPIETARIO(S) APELLIDOS Y NOMBRES: SIERRA AMARILES HERNANDO

IDENTIFICACIÓN: C.C. 1088238347

RESTRICCIÓN MOVILIDAD: ******

BLINDAJE: ******

POTENCIA HP: 88

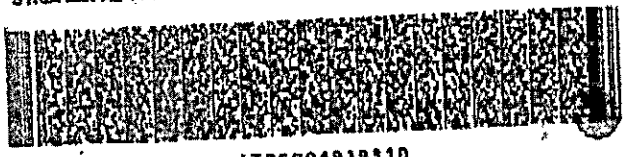
DECLARACIÓN DE EXPORTACIÓN: 432013000300141

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD: ******

LIE	FECHA EXPORT.	PUERTAS
1	26/07/2013	2

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
02/10/2015	20/02/2023	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO: STRIA MCPAL TTO CALI



LTO6000491931D

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

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 169112153

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

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

NIT: 800015260

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

Fecha de expedición: 2023/10/19

Fecha de vencimiento: 2024/10/19

DATOS VEHÍCULO

PLACA: IPV361

CLASE: CAMIONETA

MARCA: FIAT

MODELO: 2014

SERVICIO: Particular

COMBUSTIBLE: GASOLINA

CILINDRAJE: 1242

NRO. MOTOR: 1559904

NRO. CHASIS: 9BD25521AE8968983

VIN: 9BD25521AE8968983

LÍNEA: FIORINO FIRE

COLOR: BLANCO BIANCHISA

NOMBRE PROPIETARIO: HERNANDO SIERRA A.

FIRMA DEL RESPONSABLE

SAMIR ARLEY PALACIO BEDOYA

SOAT

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

ASEGURADORA

sura

890.903.407 – 9

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO	MES	DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA
2023	10	20	2023	10	21	2024	10	20

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
36594410	IPV361	CAMIONETA	PARTICULAR	1242	2014

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	FIAT	
	LÍNEA VEHÍCULO: FIORINOFIRE	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
1559904	9BD25521AE8968983	9BD25521AE8968983	0.62

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
HERNANDO SIERRA AMARILES		CEDULA	1088238347	

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1318	2636	12250		

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
211	$ 479,100	$ 249,100	$ 2,100

TOTAL A PAGAR $ 730,300

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	HASTA 180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

FIRMA AUTORIZADA



Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza esté registrada en el RUNT
- Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas, la inmovilización del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o la ADRES solo lo puede realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos:
La Aseguradora podrá modificar la vigencia de la póliza de forma unilateral y exclusivamente en beneficio del consumidor, en aquellos casos que se corrobore la existencia de duplicidad de amparos y pago de primas respecto del mismo vehículo. (Circular Externa 021 de 2017 – Superintendencia Financiera)

Datos personales
Autorizo a la compañía para que trate mis datos personales, incluso los de salud que son sensibles, con la finalidad de vincularme como tomador del contrato de seguro, incluyendo todas las acciones requeridas para el cumplimiento del mismo, así como para las demás finalidades incluidas en la política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la aseguradora, donde se encuentran los canales para ejercer mis derechos a actualizar, rectificar, conocer y suprimir mis datos.

Topes de cobertura gastos médicos
[1] Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.
[2] Para las demás tarifas no citadas en (1).

SANDRA JANETH PARRA MANRIQUE
Médico Especialista Salud Ocupacional
Reg. 1383/07

CERTIFICADO DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EL DÍA: Febrero 20/ 2024
CON C.C. No. 1.088.012.977
QUIEN OCUPA EL CRGO DE: Manipulador de alimentos
EN LA EMPRESA: Fundación Sirviendo Paz
SE LE PRACTICARON LOS SIGUIENTES EXÁMENES

EL TRABAJADOR: Francisco Javier Gonzalez Vinasco
DE:

EXÁMENES REALIZADOS	
1. EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓
2. COPROLÓGICO	✓
3. KOH DE UÑAS	✓
4. GRAM DIRECTO FROTIS DE GARGANTA	✓
5. GRAM DIRECTO FROTIS DE PIEL	
6. SEROLOGÍA V.D.R.L	

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SI [X] No [ ]

CAUSA: Sin Restricciones

PRUEBA A REPETIR: ———

DE ACUERDO CON EL CONCEPTO DE APTITUD SE SUGIEREN LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES:

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES
- Control EPS periodico	- Bioseguridad Covid-19 - Uso permanente Tapabocas - lavado frecuente manos - distanciamiento social

SE DEBEN IMPLEMENTAR POR PARTE DE LA EMPRESA, TODAS LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y COMUNITARIAS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL PARA CONTENER LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19.

DURANTE LA ATENCIÓN SE APLICARON LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD COMO: DISTANCIAMIENTO SOCIAL, DESINFECCIÓN DE CALZADO Y MANOS AL INGRESO, TOMA DE TEMPERATURA CON TERMÓMETRO INFRARROJO Y ENCUESTA DE SÍNTOMAS RELACIONADOS CON COVID-19. CUMPLIMOS CON EL USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL POR PARTE DE LOS TRABAJADORES (GORRO, GAFAS, MASCARILLA, BATA MANGA LARGA ANTIFLUIDO Y OTROS).

Firma y Sello del Médico:

Lic. Salud Ocupacional

Sandra Janeth Parra M.
ESPECIALISTA
SALUD OCUPACIONAL
REG. 1383-07

15/02/24

Email: sjparra3@hotmail.com

invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Municipio de Dosquebradas

CIUDAD: DOSQUEBRADAS FECHA: 25/04/24 ACTA N°: GV - 090-24.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

CUADRO DEL CONDUCTOR

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: SIERRA AMARILES HERNANDO.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: c.c. [ ] c.e. [ ] NIT [ ] Número de documento: 10088233447

*PLACA DEL VEHÍCULO: IPV 361 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 66170 IPV 361

TELÉFONOS: 312 6821226

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: [illegible]

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 25 # 20-26

*DEPARTAMENTO: RISARALDA *MUNICIPIO: DOSQUEBRADAS

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cual

*MARCA: FIAT *MODELO: 2014 *COLOR: BLANCO BIANCHISA

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: RACIONES ALIMENTARIAS - PREPARADAS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-V 07:00AM - 05:00PM

*NÚMERO DE TRABAJADORES: 01

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: día/mes/año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
27/MAR/2023	FAVORABLE		94 %
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X	
	DESFAVORABLE		

MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO: Especifique:

EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	Crítico
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.67, Art. 68 y Art. 69. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	Crítico
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 653, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	Crítico
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 6, Art. 14, Núm. 12.)	3	0,6	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	1	2	0	D.D. JANDIRA JANETH PINEDA MARROQUIN. REG M - 1383107 FEB 20/24 A. FRANCISCO JAVIER GONZALEZ V C.C. 1088013977. — DIM RESTAURANTE	C

6V-090-24.

		VA	AR		HALLAZGOS
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 35. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	Ing. Marcela Britu 20-02-24. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta
4	SANEAMIENTO	VA	AR		HALLAZGOS Crítico
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	VA	AR		HALLAZGOS Crítico
5.1	Condiciones de conservación del producto (Decreto 2278/1982 Art. 340, 369, 373; Decreto 561 de 1984, Art. 89, 91, 98, 99; Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 6, 7, 8; Art. 30 Parágrafo 1 y 2.)	20		0	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 551 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2; Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
94 %	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | No X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

> Aspecto / Repetitivo /
> Limpieza Profunda / Exhaustiva
> No presenta acalamiento

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 25 del mes de ABRIL del año 20 24 en la Ciudad de Dosquebradas.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: [firma]	FIRMA:
NOMBRE: Gerson A. Valencia T	NOMBRE:
CÉDULA: 10141763	CÉDULA:
CARGO: Contrat - Ing. J. Al.	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS	INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: [firma]	FIRMA:
NOMBRE: Francisco Javier González	NOMBRE:
CÉDULA: 1088012977	CÉDULA:
CARGO: Transportador	CARGO:

CONSORCIO VIDA PLENA
NIT 901.826.616-0
Centro vida cerritos

ALCANCE 8

ALIMENTACIÒN

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CENTRO VIDA CERRITOS
CONSORCIO VIDA PLENA

Consorcio VIDA Plena

CONTRATO 2860

Tu bienestar, nuestra prioridad

2024

TABLA DE CONTENIDO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO 3
INTRODUCCIÓN 4
OBJETIVO GENERAL 4
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 4
ALCANCE 4
CONDICIONES GENERALES 4
MARCO TEÓRICO 5
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 7
PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN 10
FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 15
PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS 16
LISTA DE VECTORES Y SUS CORRESPONDIENTES INSECTICIDAS/QUÍMICOS CON MODO DE USO Y RECOMENDACIONES 19
FORMATO CONTROL DE PLAGAS 22
PROGRAMA CONTROL DE AGUA POTABLE 23
MARCO TEORICO 24
DESINFECCIÓN DE EMERGENCIA DEL AGUA POTABLE 26
CONSIDERACIONES EN LA CALIDAD DEL AGUA ..... ¡Error! Marcador no definido.
FORMATO CONTROL DE AGUA POTABLE 28
PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS 29
DEFICINICIONES 30
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA 38

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO



El sitio del servido cuenta con plan de saneamiento básico donde se implementan los objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este incluye los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección.
2. Control de plagas y vectores.
3. Control de agua potable.
4. Manejo de residuos sólidos.
5. Capacitación continua personal manipulador de alimentos.

INTRODUCCIÓN

El Plan de Saneamiento Básico tiene el propósito de promover la seguridad y la adecuada aplicación de procesos y procedimiento para el control, prevención y eliminación de los focos de contaminación para los alimentos, permitiendo la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura y asegurando la producción de alimentos seguros y nutritivos.

OBJETIVO GENERAL

Brindar al personal encargado de la distribución de los alimentos, manipuladoras de alimentos, área de salud y nutrición, personal administrativo y personal de limpieza, herramientas básicas con el fin de mantener las áreas libres de posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que puedan ser perjudiciales a los beneficiarios, para garantizar la calidad en la prestación del servicio de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013.
2. Evitar la contaminación cruzada (química, física y biológica) de los alimentos.
3. Capacitar al personal involucrado en la manipulación de alimentos obteniendo una cultura de limpieza, desinfección y orden en los diferentes procesos.
4. Capacitar a los responsables de las labores de limpieza y desinfección, en el manejo de las sustancias y los procedimientos que se desarrollan en la unidad aplicativa.
5. Garantizar las condiciones higiénicas aptas para el punto de servido.
6. Verificar el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección.

ALCANCE

Este programa aplica para el servicio de alimentos (punto de servido) y espacio para su almacenamiento, donde se desarrollen programas de alimentación y personal manipulador que entren en contacto directo con el alimento.

CONDICIONES GENERALES

1. Al manipular productos químicos concentrados o puros (Productos con pureza entre el 90-100% p/v) debe utilizarse guantes de caucho y en lo posible gafas protectoras.

2. Los detergentes y desinfectantes utilizados para la limpieza y desinfección deben estar separados del resto de insumos y de los alimentos.
3. En la gran mayoría de los casos el método de desinfección a utilizar es por aspersión, para garantizar una mejor distribución de las partículas en las superficies; además también se realizarán métodos de inmersión o inundación según sea el caso.
4. Para diluir el desinfectante es indispensable usar agua potable o de características similares.
5. Al finalizar las labores de aseo y desinfección se deben descartar (botar) las soluciones residuales (sobrantes) de detergentes y desinfectantes usados.

MARCO TEÓRICO

Verificación: Acciones, métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, mediante las cuales se logra determinar el cumplimiento del programa.

Control: Condición en la que se observan procedimientos correctos y se verifica el cumplimiento de los criterios técnicos establecidos.

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

Desinfección: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las 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.

Desechos sólidos: Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

Control de plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Abastecimiento o suministro de agua potable: Se debe tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye: fuente de suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

Desinfección: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las 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.

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

Inocuidad de los Alimentos: Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados.

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

Microorganismos: Organismos unicelulares que no se perciben a simple vista y que pueden alterar las características organolépticas de un producto.

Concentración: La concentración de una disolución es la proporción o relación que hay entre la cantidad de soluto y la cantidad de disolvente, donde el soluto es la sustancia que se disuelve, el disolvente la sustancia que disuelve al soluto.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



La Limpieza y Desinfección son operaciones independientes y complementarias, dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de deterioro o de toxi-infecciones alimentarías.

La limpieza tiene por objeto eliminar la suciedad de las superficies mediante una serie de reacciones fisicoquímicas y de acción mecánica.
La desinfección persigue la destrucción de la película de gérmenes que pueden quedar después de la limpieza, disminuyendo su número hasta niveles aceptables según la zona.

La Seguridad y Calidad de un alimento, está ligada íntimamente con los procedimientos de limpieza y desinfección, que sean aplicados en cada una de las etapas del proceso, siendo necesario implementar prácticas higiénicas eficaces desde el almacenamiento de la materia prima, el procesamiento, distribución hasta

el consumo, para obtener de esta manera un alimento sano e inocuo para los usuarios.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que las áreas, superficies, equipos y utensilios que se disponen en el área del servido de alimentos, disminuya los riesgos de contaminación, así como garantizar la total inocuidad con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación de los ambientes mediante procesos de limpieza y desinfección.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Establecer los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación a los que se puedan ver afectados los alimentos.
2. Prevenir la contaminación de alimentos, productos terminados que estén en contacto directo con el equipo de servido mediante adecuados procesos de limpieza y desinfección.
3. Proporcionar un ambiente de servido limpio y seguro, libre de microorganismos que afecten la salud de los adultos mayores beneficiarios.
4. Eliminar mugre o suciedad del servicio de alimentos, el comedor.
5. Mantener el funcionamiento adecuado de equipos y procesos.
6. Capacitar al personal para que mantengan una actitud positiva acerca los procedimientos, finalidades y principios básicos de su labor.

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, equipos, personal e insumos que entran en contacto directo con los alimentos, personal manipulador de alimentos del Centro Vida Cerritos.

RESPONSABLES

Es realizado por el personal manipulador de alimentos, a través del diligenciamiento de los formatos de registros de limpieza y desinfección de las áreas, equipos y utensilios que se usan durante el servido de los alimentos.

MARCO TEÓRICO

Limpieza: La limpieza consiste en retirar la suciedad visible por medio de acción mecánica; puede realizarse húmeda o en seco. Es muy importante para aumentar la eficacia de los desinfectantes, realizar una escrupulosa limpieza, y para eliminar en todo lo posible restos de materia orgánica.

El reto de un proceso de limpieza está en proveer suficiente energía del sistema, para cambiar la suciedad adherida a la superficie en suciedad desprendida o solubilizada. En limpieza húmeda se utiliza una solución limpiadora que puede estar compuesta de agua, detergente y desinfectante. La acción mecánica se realiza con cepillos, escobas u otros implementos que sean necesarios. Para la limpieza en seco, se emplean cepillos, raspadores, escobas o trapos y se realiza en superficies que, por características tecnológicas, no pueden ser tratadas con agua.

Desinfección: La desinfección consiste en disminuir la carga microbiana de materias primas, equipos, utensilios o manipuladores; puede realizarse por aspersión, inmersión o inundación como métodos químicos. Una desinfección al 100%, lo que se conoce como esterilización, es muy difícil de conseguir a nivel práctico. La esterilidad es algo absoluto. Sin embargo, con la desinfección se reduce considerablemente la carga microbiana. El método de inundación se utiliza generalmente para pisos y consiste en llenar un espacio determinado con la solución desinfectante, enjuagando luego de un tiempo determinado.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

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

Implementos y productos utilizados para el proceso:

- Escobas, cepillos, traperos, esponjas, baldes.
- Productos para limpieza: Detergente en polvo sin aroma, jabón lava loza, desengrasante.
- Productos para desinfección: Hipoclorito, acido peracético, sany–tyzer, desinfectante orgánico.

TIPO DE DESINFECTANTES UTILIZADOS EN EL CENTRO VIDA CERRITOS

Hipoclorito: Es la sustancia desinfectante más conocida en el mercado tiene gran poder de desinfección, es económico, su acción es rápida, es fácil de dosificar y enjuagar, es atóxico en solución. En el comercio los compuestos a base de hipoclorito son el Hipoclorito de sodio e hipoclorito de calcio en forma sólida y líquida.

Las concentraciones de hipoclorito están de acuerdo al tiempo que debe permanecer en contacto con la superficie a desinfectar. Es importante tener presente que no se debe mezclar con otras sustancias ya que pierde sus propiedades y por lo tanto puede llegar a crear una reacción adversa (gases tóxicos).

Precaución: Si se tiene contacto con los ojos, lavar con abundante agua, en caso de ingestión dar al paciente agua, si es necesario buscar ayuda médica.

- Usar según las concentraciones estipuladas para cada caso de acuerdo con el siguiente protocolo:

PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN

ELEMENTOS A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DESINFECTANTE	TIEMPO DE ACCIÓN
PISOS PAREDES Y PUERTAS	1 litro	4 ml	30 minutos
MESONES	1 litro	4 ml	30 minutos
EQUIPOS	1 litro	2 ml	1 minuto

OLLAS Y UTENSILIOS	1 litro	2 ml	1 minuto
VAJILLAS Y BANDEJAS	1 litro	2 ml	1 minuto
CUBIERTOS	1 litro	2 ml	1 minuto
TRAPOS Y TRAPEROS	1 litro	4 ml	30 minutos
AMBIENTES	1 litro	2 ml	Mientras caen gotas

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PISOS SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Limpieza	Diario (inicio, intermedio, final) Cada vez que sea necesario	Manipuladoras de alimentos	Escoba, recogedor, agua, detergente, trapero	1. Barrer y recoger la mugre visible. 2. Aplicar solución jabonosa y estregar enérgicamente toda el área. 3. Enjuagar con suficiente agua, eliminando los residuos de detergente.
Desinfección	Diario (inicio, intermedio, final) Cada vez que sea necesario	Manipuladoras de alimentos	Trapero, agua, desinfectante	1. Preparar solución desinfectante de acuerdo con el protocolo. 2. Trapear el piso con la solución desinfectante. 3. Dejar actuar por 30 minutos. 4. Enjuagar con agua suficiente.

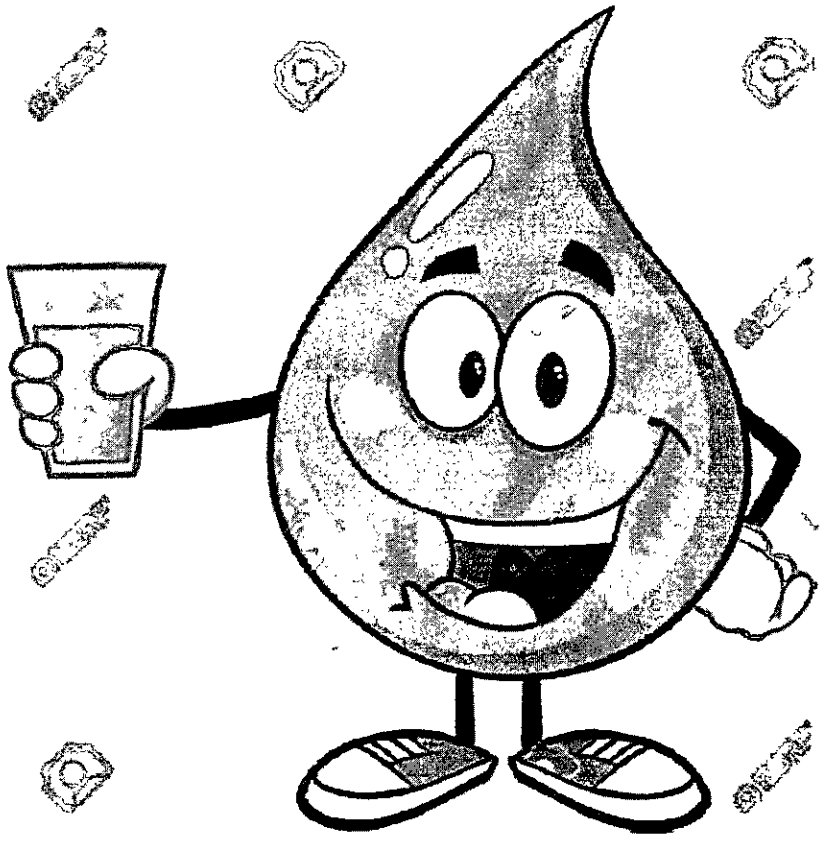
PAREDES, PUERTAS Y VENTANAS SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Limpieza	Semanal	Manipuladoras de alimentos	Escoba, recogedor, agua detergente, trapero	1. Barrer y recoger la mugre visible. 2. Aplicar solución jabonosa y estregar enérgicamente toda el área. 3. Enjuagar con suficiente agua, eliminando los residuos de detergente.
Desinfección	Semanal	Manipuladoras de alimentos	Trapero, agua, desinfectante	1. Preparar solución desinfectante de acuerdo con el protocolo. 2. Trapear el suelo con la solución desinfectante. 3. Dejar actuar por 30 minutos. 4. Enjuagar con agua suficiente.

UTENSILIOS Y MENAJE

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Limpieza	Diario (Cada vez que se utilicen)	Manipuladoras de alimentos	Esponja, cepillo, crema lavaplatos, agua	1. Retirar manualmente del menaje los residuos de polvo y alimentos. 2. Enjuagar con agua para remover fácilmente los residuos sólidos. 3. Enjabonar los utensilios y/o menaje utilizando la esponja y cepillo según la necesidad. 4. Enjuagar con abundante agua hasta que desaparezca la espuma.
Desinfección	Diario (Cada vez que se utilicen)	Manipuladoras de alimentos	Caneca, desinfectante, agua	1. Preparar solución desinfectante de acuerdo con el protocolo.

PROGRAMA CONTROL DE AGUA POTABLE



El acceso a agua potable segura es fundamental para garantizar la salud pública y el bienestar de las comunidades en todo el mundo. Un programa de control de agua potable desempeña un papel crucial en este sentido, abordando una serie de aspectos vitales que van desde la protección de la salud hasta la preservación del medio ambiente.

En primer lugar, el programa se enfoca en garantizar que el suministro de agua sea seguro para la limpieza y desinfección de productos de alimentos, utensilios, equipos e instalaciones en general, con el fin de prevenir la higiene de todo el comedor. Esto es esencial para prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por el agua, como el cólera y la hepatitis, que pueden tener consecuencias devastadoras para la salud de la población.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza para la limpieza y desinfección de productos de alimentos, utensilios, equipos e instalaciones en general con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad en el servido de los alimentos en el Centro Vida Cerritos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Manejar un plan de control del agua proveniente del acueducto local, manejando los parámetros contenidos en la normatividad sanitaria vigente.

2. Describir el programa básico de control de agua potable según lo establecido en la norma reglamentaria para el sector Resolución 2674 de 2013, que deben ser aplicados para asegurar la calidad sanitaria de los alimentos almacenados, procesados y distribuidos

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en el servicio de alimentación (punto de servido), comedor.

RESPONSABLES

Las manipuladoras de alimentos son responsables de responsables de observar las características sensoriales del agua mediante los formatos de diligenciamiento a diario.

MARCO TEÓRICO

Agua potable: Agua que es segura y apta para el consumo humano, libre de contaminantes perjudiciales para la salud.

Salud pública: Disciplina que se ocupa de proteger y mejorar la salud de las comunidades a través de la promoción de estilos de vida saludables, la prevención de enfermedades y lesiones, y la promoción de entornos saludables.

Enfermedades transmitidas por el agua: Enfermedades causadas por microorganismos patógenos presentes en el agua contaminada, como el cólera, la hepatitis, y la gastroenteritis.

				2. Sumergir los utensilios y/o menaje en la solución desinfectante durante 1 minuto. 3. Enjuagar bien, dejar escurrir y secar.

TRAPOS Y TRAPEROS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Limpieza	Diario (Cada vez que se utilicen)	Manipuladoras de alimentos	Jabón en polvo, agua	1. Remojar con abundante agua. 2. Sumergir en una solución jabonosa y restregar energéticamente. 3. Enjuagar con abundante agua hasta que desaparezca la espuma.
Desinfección	Diario (Cada vez que se utilicen)	Manipuladoras de alimentos	Caneca, desinfectante, agua	1. Preparar solución desinfectante de acuerdo con el protocolo. 2. Sumergir en la solución desinfectante durante 30 minutos. 3. Enjuagar bien y escurrir.

ACCIONES PREVENTIVAS

• El personal debe ser capacitado para que lleve a cabo los trabajos de Limpieza y Desinfección en los procedimientos establecidos para cada área.

• Los Productos de Limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o los alimentos.

• Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impregnen olores a los alimentos.

• Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico, fuera del área de proceso.

• Todos los productos de Limpieza y Desinfección deberán estar rotulados y contenidos en recipientes destinados para tal fin. Dichos recipientes de ninguna manera deberán ser utilizados para contener productos alimenticios.
• Todos los implementos de limpieza deben mantenerse sobre una superficie limpia cuando no estén en uso. Los cepillos y escobas no deberán mantenerse directamente sobre el piso ya que este tiene suciedad que puede adherirse fuertemente a las cerdas, por otra parte, pueden perder su forma o configuración física, lo que ocasiona daño prematuro y costo adicional para su reposición.

• Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines. Por ejemplo: las escobas o cepillos utilizados para limpiar los pisos no deben utilizarse para restregar las cajas plásticas.

• Se debe evitar que el agua sucia de un equipo que se está lavando salpique en algún equipo ya lavado.

• Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente.

ACCIONES CORRECTIVAS

En caso de observar un procedimiento de limpieza y desinfección inadecuado, se verificarán los registros, se realizará acompañamiento en estas labores, con el objeto de reentrenar a los manipuladores de alimentos en la correcta ejecución de las actividades de limpieza y desinfección.

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REGISTROS DE PLAN DE SANEAMIENTO																															
VIDA PLENA - CENTRO VIDA CERRITOS - 2860																															
MES:				RESPONSABLE:											CARGO:																
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																															
ACTIVIDAD		DÍA																													
		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
ALIMENTOS	ISOTERMICOS, EMPAQUES DE ALIMENTOS (BOLSAS).																															
COCINA	CANASTILLAS																															
	LAVAPLATOS																														X	
	MESONES																															
	UTENSILIOS Y MENAJE																															
	CANECAS DE BASURA																															
ENTORNO	PISOS																															
	PAREDES																											X				
	VIDRIOS Y VENTANAS																															
OBSERVACIONES:																															
RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:																															

El formato está estipulado desde el primer día del mes hasta el último día 30 o 31 si aplica. Se debe marcar con un X si se realizó el proceso de limpieza y desinfección el día correspondiente.

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS



El control de plagas, que abarca tanto artrópodos como roedores, requiere la implementación de un programa específico. Este programa debe adoptar un enfoque integral, combinando diversas medidas de control de manera armoniosa. Se hace hincapié en la aplicación de medidas radicales y preventivas para garantizar una efectiva gestión de plagas.

OBJETIVO GENERAL

Establecer los mecanismos preventivos y correctivos encaminados hacia la erradicación de Plagas en el servicio de alimentación del Centro Vida Cerritos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
2. Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del servicio de alimentación.
3. Motivar y capacitar a los operarios y demás personal, sobre aspectos relacionados con el control adecuado, continuo e integrado de las Plagas que puedan afectar el proceso de servido.
4. Definir las acciones correctivas necesarias a ser desarrolladas cuando la presencia de plagas afecte el proceso de servido de los alimentos.
5. Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.
6. Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
7. Evitar la entrada y anidación de plagas.

ALCANCE

El programa de control de plagas aplica a las áreas de servido, consumo y demás áreas que afecten la higiene y el buen estado del servicio de alimentación.

RESPONSABLES

Los manipuladores de alimentos registrarán diariamente en el formato respectivo los resultados de la observación realizada para detectar la presencia, ausencia o rastros de roedores e insectos. De ser evidente la aparición de algún tipo de plaga, deberá dar aviso inmediato al Coordinador del servicio con el fin de tomar las acciones correctivas pertinentes.

MARCO TEÓRICO

Infestación Alta

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

Infestación Media

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

Infestación Baja

Roedores: Presencia de poca cantidad de excrementos, mínimos daños a objetos.

Cucarachas: No se encuentra evidencia.

Plagas: Organismos no deseados, como artrópodos (insectos) y roedores, que pueden causar daños o representar un riesgo para la salud.

Control de plagas: Programa diseñado para gestionar y reducir la presencia de organismos no deseados, como artrópodos y roedores.

Enfoque integral: Estrategia que combina diversas medidas de control para abordar el problema de las plagas desde diferentes ángulos.

Medidas de control: Acciones tomadas para prevenir, controlar o eliminar plagas, que pueden incluir métodos físicos, químicos o biológicos.

Medidas radicales: Acciones en el control de plagas que son más agresivas o extremas, diseñadas para reducir rápidamente la población de plagas.

Medidas preventivas: Acciones tomadas para evitar la presencia o proliferación de plagas en primer lugar, reduciendo así la necesidad de medidas de control más agresivas.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL

Existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarías si cercade ellas abundan la maleza. Es importante echar un vistazo alrededor de las instalaciones para ver si hay algo que pueda resultar atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.

Ejecutar el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el local de proceso como en las áreas colindantes permite el control de la presencia de plagas. Es importante realizar las siguientes acciones:

- Realizar una inspección periódica y subsanar rápidamente cualquier fallo, estar atento a los primeros indicios de presencia de plagas. Si se evidencia presencia de estas se debe informar al jefe inmediato.

- Asegurar que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.

- No olvidar sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

- Revisar que las instalaciones de bodega de la harina y panela, de servicios y la zona de almacenamiento de basura se mantengan siempre limpias, ordenadas y sean desinfectadas con la regularidad exigida por la empresa.

- Sellar todas las posibles entradas de insectos y roedores al servicio de alimentos mediante la instalación de rejillas, angeos y/o bandas de caucho.

- Realizar adecuadamente las diferentes actividades de limpieza y desinfección a áreas y equipos, evitando que queden residuos de alimentos, grasas, basuras que faciliten la infestación de plagas.

- Recolectar adecuadamente la basura en recipientes adecuados y tapados, dejándolos para su disposición final en sitios cerrados, limpios y a prueba de insectos. No acumular basuras ni escombros en ningún espacio del servicio de alimentos ni en sus alrededores.

- Realizar control preventivo de plagas (fumigaciones) semestralmente.

- En caso de evidenciar presencia de plagas, informar de inmediato al Nutricionista o jefe inmediato.

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

LISTA DE VECTORES Y SUS CORRESPONDIENTES INSECTICIDAS/QUÍMICOS CON MODO DE USO Y RECOMENDACIONES

VECTOR	INSECTICIDA/QUÍMICO	MODO DE USO Y RECOMENDACIONES
CUCARACHA	Cipermetrina, Ácido bórico	Aplicar los insecticidas en áreas donde se observen cucarachas o sus rastros, como grietas, hendiduras y

		zócalos. Se recomienda seguir las instrucciones del fabricante y tomar precauciones para evitar el contacto directo con el producto. El ácido bórico puede ser utilizado en forma de polvo o en forma de gel, especialmente en áreas de difícil acceso.
MOSCA	Permetrina, Deltametrina	Aplicar aerosoles o trampas pegajosas en áreas donde haya moscas activas. Se recomienda evitar el uso de insecticidas en áreas donde se manipulen alimentos. Siga las instrucciones del fabricante para un uso seguro y efectivo.
ABEJA	No se recomienda el uso de insecticidas debido a su importancia en la polinización. Se recomienda su reubicación.	-
MOSQUITO	DEET, Picaridina	Aplicar repelente de insectos en la piel expuesta para evitar picaduras. Use prendas de vestir de manga larga y pantalones largos en áreas con alta actividad de mosquitos.
ROEDORES	Brodifacouma, Bromadiolona	Colocar cebos en áreas donde se observen roedores o sus excrementos, como detrás de electrodomésticos. Mantenga fuera del alcance de mascotas y niños.
HORMIGA	Fipronil, Bifentrina	Aplique el insecticida en los senderos de las hormigas y en las áreas donde ingresan a la estructura. Evite el uso en áreas donde los alimentos están expuestos.
ARAÑA	Deltametrina, Cipermetrina	Aplique el insecticida en áreas donde las arañas se esconden o construyen telarañas, como esquinas y grietas. Use precauciones para evitar el contacto directo con el producto y siga las instrucciones del fabricante.
GUSANOS	Bacillus thuringiensis (Bt)	Mezcle el Bt en agua según las instrucciones del fabricante y aplíquelo en las plantas afectadas por los gusanos. Evite el contacto con la piel y los ojos.

PROCEDIMIENTO

Control Químico De Las Plagas
El uso de productos químicos utilizados dentro del programa de control integrado de plagas depende de la evaluación completa de cada problema:
• Insecticidas.
• Rodenticidas.

Según su forma de aplicación:
• La aspersión y la nebulización en el caso de los insecticidas orgánicos como las piretrinas, carbamatos, organoclorados y organofosforados.

• La colocación y distribución de cebos sólidos y líquidos en el caso de los Rodenticidas.

QUE HACER ANTES DE LA FUMIGACIÓN

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

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

QUE ACTIVIDADES DEBE REALIZAR EL TÉCNICO DURANTE LA FUMIGACIÓN

• La empresa que realiza este tipo de operaciones debe estar autorizada por la Secretaria de Salud y manejar el concepto integral para el control de plagas.
• Debe realizar un diagnóstico de la infraestructura y exteriores para identificar una posible infestación, y las medidas de control correspondientes.
• Aplica el producto por todas las áreas del servicio de alimentación, paredes, pisos y techos y administrativas cuando aplique.
• Deberá entregar documentalmente los procedimientos técnicos a aplicar, así como las fichas técnicas de los agentes químicos a emplear.

LIMPIEZA DESPUÉS DE LA FUMIGACIÓN

• Se lavan todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.

• Lavado se realiza inicialmente con agua y jabón.

• Enjuagar y se realizar desinfección.

• Sitios como techos y paredes no se deben lavar hasta después de tres días luego de la fumigación para dejar actuar el insecticida, cuya acción es residual y provoca la muerte de los insectos rastreros.

FRECUENCIA DE LA FUMIGACIÓN

Se tiene estipulado realizar control químico cada mes.

RESPONSABLE DE LA FUMIGACIÓN

Las fumigaciones en el Centro Vida Cerritos lo realizan una empresa externa con la competencia para dicha labor.

Una vez realizada la fumigación, la empresa contratada deberá dejar el certificado correspondiente.

FORMATO CONTROL DE PLAGAS

REGISTROS DE PLAN DE SANEAMIENTO																														
VIDA PLENA - CENTRO VIDA CERRITOS - 2023																														
CONTROL DE PLAGAS																														
INSTRUCCIONES DE REGISTRO	DÍA																													
	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
PLAGA OBSERVADA VIVA																														
PLAGA OBSERVADA MUERTA																														
EXCREMENTO																														
NO SE OBSERVA PLAGA NI EXCREMENTO																														
TIPO DE PLAGA																														
LUGAR DONDE SE VISUALIZO																														
OBSERVACIONES																														
RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN																														

Contaminación del agua: Introducción de sustancias químicas, microorganismos u otras sustancias nocivas en el agua, lo que puede afectar su calidad y seguridad para el consumo humano y el medio ambiente.

Calidad de vida: Nivel de bienestar y satisfacción experimentado por individuos y comunidades, influenciado por factores como la salud, el acceso a recursos básicos, el entorno social y ambiental, y las oportunidades económicas y educativas.

Hepatitis: Inflamación del hígado. la hepatitis A y la hepatitis E pueden transmitirse a través del agua contaminada con heces humanas infectadas.

Cólera: Enfermedad intestinal aguda causada por la bacteria Vibrio cholerae, que produce síntomas como diarrea acuosa y vómitos. La transmisión del cólera generalmente ocurre a través del consumo de agua o alimentos contaminados con heces infectadas.

CONTROL DE AGUA POTABLE

El agua salubre y fácilmente accesible es importante para la salud pública, ya sea que se utiliza para beber, para uso doméstico, para producir alimentos o para fines recreativos. La mejora del abastecimiento de agua, del saneamiento y de la gestión de los recursos hídricos puede impulsar el crecimiento económico de los países y contribuir en gran medida a la reducción de la pobreza. En 2010, la Asamblea General de las Naciones Unidas reconoció explícitamente el derecho humano al abastecimiento de agua y al saneamiento. Todas las personas tienen derecho a disponer de forma continuada de agua suficiente, salubre, físicamente accesible, asequible y de una calidad aceptable, para uso personal y doméstico. La apreciación de turbidez en el agua es causada por materia particulada o coloidal, como consecuencia de un tratamiento de potabilización inadecuado o por la Re suspensión de partículas sedimentadas en la red de distribución. También puede provocar turbidez en el agua la precipitación de sales de hierro y/o manganeso si estos iones están presentes en ella en concentraciones importantes (más de 200 µg/l para el hierro y de 50 µg/l para el manganeso). La Organización Mundial de la Salud (OMS) asume que, en general, la apariencia del agua con una turbidez inferior a 5 unidades nefelometrías (NTU) es aceptable para los consumidores.
Sin embargo, dado que muchos microorganismos se adsorben o aglomeran en las partículas en suspensión presentes en el agua, los agentes desinfectantes no siempre pueden acceder a ellos para destruirlos, de modo que la eficacia del proceso consiste en conseguir un agua con la mínima turbidez posible. En este sentido, ante ello la OMS establece la necesidad de tratar el agua.

DESINFECCIÓN DE EMERGENCIA DEL AGUA POTABLE

1. Si está disponible, utilice **agua embotellada** que no ha sido expuesta a las inundaciones.

2. Si no tiene agua embotellada, debe **hervirla** para que sea segura. Hervir el agua eliminara la mayoría de los tipos de organismos presentes que causan enfermedades. Si el agua esta oscura, filtrela por medio de paños limpios o permítale que se deposite y remuévale el agua clara para hervirla. **Hierva el agua por un minuto**, déjela enfriar y guárdela en contenedores limpios con cubiertas.

3. Si no puede hervir el agua, puede **desinfectarla usando el blanqueador**. El blanqueador eliminara algunos, pero no todos los tipos de organismos que causan enfermedades que puedan estar presentes en el agua. Si el agua esta oscura, filtrela por medio de paños limpios o permítale que se deposite y remuévale el agua clara para desinfectarla. Agregue un 1/8 de cucharada (u 8 gotas) de blanqueador regular, no perfumado que se usa **porcada galón de agua**, agítelo bien y déjelo reposar por 30 minutos antes de utilizarlo. Guarde el agua desinfectada en contenedores limpios con cubiertas.

SELECCIONE UN MÉTODO PARA DESINFECTAR

El hervir y el tratamiento químico son dos métodos generales utilizados para desinfectar pequeñas cantidades de agua filtrada y depositada.

El hervir es el mejor método para hacer el agua segura para beberla y eliminar los microrganismos que causan enfermedades como Giardia lamblia y Cryptosporidium, las cuales son frecuentemente encontradas en ríos y lagos. Estos organismos que causan enfermedades son menos ocurrentes en aguas de pozo (mientras no haya sido afectado por inundaciones). Si no son neutralizados y apropiadamente tratados, la Giardia puede causar diarrea, cansancio y calambres después de haberse ingerido. El Cryptosporidium es muy resistente a la desinfección. Puede causar diarrea, nausea y/o calambres estomacales. Las personas con sistemas inmunológicos severamente débiles son más propensas a tener síntomas más severos y más frecuentes que las personas saludables.

Cuando hervirla no es práctico, **Tratamiento Químico** eliminara la mayoría de los organismos dañinos o que causan enfermedades. Para que la desinfección química sea efectiva, primero, el agua debe ser filtrada y depositada. El cloro y yodo son las dos químicas comúnmente usadas para tratar el agua. Ellas son algo efectivas

protegiendo en contra a la exposición de Giardia, pero no podrán ser efectivas controlando organismos más resistentes como el Cryptosporidium. Generalmente el cloro es más efectivo que el yodo controlando la Giardia y los dos desinfectantes trabajan mucho mejor en agua tibia.

VALORES ACEPTABLES EN EL CONTENIDO DE CLORO EN EL AGUA POTABLE

Según el decreto 475 de 1998 del ministerio de salud pública expedido en marzo de 1998.

- **Artículo 9.** El valor admisible del cloro residual libre en cualquier punto de la red distribuciónde agua potable, deberá estar comprendido entre 0.2 y 1.0 mg/litro.
- **Artículo 10.** el valor para el potencial de hidrogeno, PH, para el agua potable deberán estarcomprendido entre 6.5 y 9.0.
- **Artículo 38.** El valor admisible de cloro residual libre para el agua segura deberá estarcomprendido entre 0.3 y 1.3 mg/L.
- **Artículo 39.** El valor para el potencial de hidrogeno, pH. Para el agua segura deberá estarcomprendido entre 6.5 y 9.0.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL AGUA POTABLE

COLOR

- **Normal:** Transparente, sin sólidos suspendidos, ausencia de sustancias flotantes.
- **Anormal:** Presencia de coloración amarilla, verde azul u otra distinta a la transparencia excepto blanca provocada por la presencia de cloro residual, presencia de sólidos suspendidos, presencia de turbidez.

OLOR

- **Normal:** Incoloro, es decir no debe tener olor.
- **Anormal:** Presencia de olores terrosos, fermentados, u otros no propios del agua potable.

SABOR

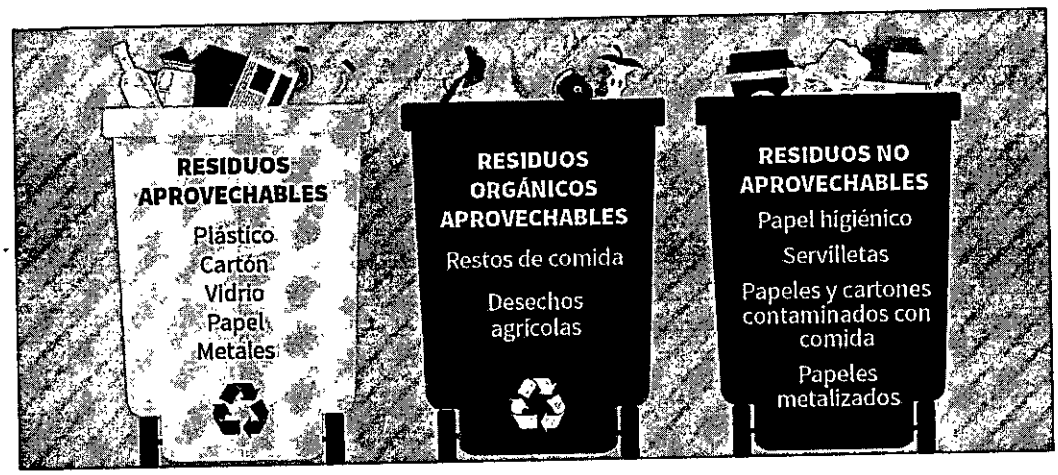
- **Normal:** Sin Sabor
- **Anormal:** Presencia de sabores extraños no característicos del agua potable a tierra, fermentaciones, químicos, metales entre otros.

FORMATO CONTROL DE AGUA POTABLE

	REGISTRO DE PLAN DE SANEAMIENTO - VIDA PLENA - CENTRO VIDA CERRITOS - 2860																												
	CONTROL DE AGUA POTABLE																												
	DÍA																												
	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
OLOR																															
COLOR																															
SABOR																															
OBSERVACIONES:																															
RESPONSABLE DE LA VERIFICACION:																															

1. **Color:** Se debe tratar de especificar el color del espectro del agua ejemplo: turbia amarillenta, café muy turbia, muy gris clara, trasparente sin residuos etc..
2. **Olor:** Se debe reportar que posible olor pueda tener ejemplo inolora, cloro, barro etc.
3. **Sabor:** Lo ideal debe ser inodoro (no tiene sabor). Si tiene otro sabor se debe reportar.
4. **Punto de muestreo:** Se debe especificar en qué lugar se hace el muestreo ejemplo: llave la cocina, llave del baño principal etc.
5. **Responsable:** Nombre de la persona que esta diligenciado el formato.

PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS



El programa de manejo de residuos sólidos es fundamental para la seguridad de todo el personal del Centro Vida Cerritos. No hacer una clasificación o manejo adecuado de los residuos sólidos puede traer problemas de salud pública además de impactos negativos hacia el medio ambiente.

OBJETIVO GENERAL

Dar una manejo optimo a la clasificación de residuos para evitar la propagación de vectores y proteger la salud de los beneficiarios evitando cualquier contaminación tanto interna como externa.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Realizar una adecuada eliminación de residuos sólidos, aplicando desde el principio del proceso hasta su fin las normas establecidas.
2. Desarrollar y aplicar estrategias específicas para prevenir la proliferación de vectores, como la adopción de prácticas de manejo de residuos que reduzcan la presencia de ambientes propicios para la reproducción de insectos y roedores.

ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de recepción y servido de alimentos en el programa y debe ser aplicado por el personal.

RESPONSABLES

Todos los manipuladores que están encargados de la separación de residuos, su eliminación y destino final. Así mismo el diligenciamiento de formatos de la separación de residuos y recolección de residuos líquidos que está a cargo del jefe de planta.

DEFINICIONES

Residuos sólidos: Materiales no líquidos que se descartan y que requieren manejo adecuado para su disposición final.

Clasificación de residuos: Proceso de separación de residuos en diferentes categorías según su composición o tipo, como orgánicos, plásticos, papel, vidrio, entre otros.

Reciclaje: Proceso de convertir residuos en nuevos productos, reduciendo así la cantidad de desechos que van a parar a vertederos y minimizando el impacto ambiental.

Reutilización: Práctica de utilizar nuevamente un artículo o material en lugar de desecharlo, extendiendo así su vida útil y reduciendo la cantidad de residuos generados.

Reducción en la fuente: Estrategia para minimizar la cantidad de residuos generados desde el origen, mediante la adopción de prácticas de consumo responsable y la eliminación de productos innecesarios.

Vertedero: Sitio designado para la disposición final de residuos sólidos, donde estos se acumulan y se entierran, lo que puede generar problemas ambientales y de salud pública si no se manejan adecuadamente.

Vectores: Organismos, como insectos y roedores, que pueden transmitir enfermedades y que tienden a proliferar en entornos con residuos mal manejados.

Normativa ambiental: Conjunto de leyes, regulaciones y políticas establecidas para proteger el medio ambiente y regular el manejo adecuado de los residuos sólidos, garantizando así la salud pública y la conservación del entorno natural.

Educación ambiental: Proceso de sensibilización y capacitación destinado a concienciar a las personas sobre la importancia de cuidar el medio ambiente y adoptar prácticas sostenibles en el manejo de los residuos sólidos.

Residuos sólidos orgánicos: Materiales de origen biológico que pueden descomponerse de manera natural, como restos de alimentos, papel y cartón, que son susceptibles de ser compostados para producir abono orgánico.

Residuos sólidos inorgánicos: Materiales no biodegradables que no se descomponen de manera natural, como plástico, vidrio, metal, y otros materiales sintéticos, que generalmente se reciclan o se disponen en vertederos.

MARCO TEÓRICO

El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar un óptimo manejo de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora.

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

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

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

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

Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

- **Reducción:** Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final municipal. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.

- **Reciclaje:** Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación. Esta técnica puede eliminar los costos de disposición, reducir los costos de materias primas y proporcionar ingresos por la venta de residuos. La eficacia dependerá de la forma como se practique la segregación.

- **Compostación:** Es la conversión biológica de la materia orgánica que da como resultado un mejorador de suelos o un abono orgánico de excelente calidad.

- **Incineración con recuperación de energía:** Se refiere a la incineración tecnificada a muy alta temperatura donde se logra la descomposición total de

las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.

- **Relleno sanitario:** Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para "enterrar" los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo para la comunidad.

CÓDIGO DE COLORES

Min. Ambiente definió el código de colores según las directrices establecidas en la Resolución 2184 de 2019 para la segregación en la fuente de los residuos sólidos los cuales se dispondrá de tres tipos de bolsas: blancas, verdes, negras. Al no existir un acuerdo global acerca de los colores reglamentarios, se sugieren los siguientes colores basándonos en la GUÍA TÉCNICA COLOMBIANA 24: Residuos sólidos, guía para la separación en la fuente Y Resolución 2184 de 2019 para la segregación en la fuente, para los cuales usamos:

• **Recipientes y/ o bolsas de color blanco:** Estos recipientes únicamente servirán para depositar el papel usado y cartón, limpio y seco, puede ser escrito, impreso y roto. Sin mezclas con otros materiales o grasa, agua, sustancias alimentos u otros cuerpos extraños diferentes que lo contaminan. El usuario debe evitar arrugar el papel. Los cuadernos y libretas de apuntes que ya no se usan ni se necesitan, los sobres (quitándoles la parte de plástico que traen algunos), el papel periódico limpio, las tirillas de los supermercados, las cajas de cereal y el cartón corrugado. No sirven, aquellos que se encuentran con restos de comida y/o grasa de los mismos alimentos. No sirve para reciclar papel mojado, grasoso o sucio. En esta bolsa deberán ser depositadas las hojas no utilizadas en la sección administrativa, sobres, el cartón organizado de las cajas donde llevan materia prima tal como la leche utilizada en el Centro Vida Cerritos.

• **Recipientes y/o bolsas de color negro:** En esta caneca van todos los residuos (diferentes al papel, metal y vidrio) y que nos son posibles de ser recuperados para reciclar como: servilletas, papel higiénico, restos de comida, chicles, cáscaras de frutas, etc. Son residuos que gracias a su composición de carbono se biodegradan a corto plazo. En esta bolsa deben ir las cascaras de todos los alimentos que se sirven en el Centro Vida Cerritos, residuos de alimentos. Los residuos orgánicos son depositados en la bolsa de color negro ubicada en un recipiente tapado e identificado.

• **Recipientes y/o bolsas de color verde:** Para depositar residuos orgánicos aprovechables como restos de comida y desechos agrícolas.

Los residuos líquidos son el conjunto de aguas que se contaminan por diferentes agentes debido a procesos de elaboración de alimentos, lavado de equipos, utensilios e instalaciones y que son vertidas al alcantarillado.

En el Centro Vida Cerritos, las aguas residuales son producto de las actividades del servido de los alimentos, y del lavado de equipos, utensilios, menaje y de las instalaciones en general. Estas aguas son de bajo impacto ambiental ya que son de origen doméstico y la cantidad de materia orgánica producida no amerita tratamientos fisicoquímicos, sin embargo, en muchas ocasiones estas aguas pueden contener también material sólido, que puede ocasionar taponamientos y daños en tuberías y/o desagües, y esto puede también acarrear un riesgo de contaminación por plagas, para esto se capacita a las manipuladoras de alimentos para evitar que las lavazas caigan directamente a los ductos de desagüe y estos se taponen, o que se recoja allí material orgánico que sirva de alimento para plagas o genere malos olores.

Con el fin de darle una adecuada separación a los residuos, se debería tener en cuenta los siguientes criterios:

• **Identificación de la legislación ambiental vigente:** este conocimiento permite aplicar los requisitos legales relacionados con los tipos de residuos generados, su acopio, aprovechamiento, entrega y disposición.

• **Identificación del tipo de residuos:** la identificación del tipo de residuos permite determinar el número de contenedores y su tipo.

• **cuantificación de cada uno de los residuos:** mediante la cuantificación de los pedidos se puede determinar la capacidad requerida de cada uno de los contenedores donde se va a realizar la separación.

• **Identificación del tipo de almacenamiento: conociendo** los tipos de residuos y su cantidad, la identificación de las áreas de acopio y su frecuencia, se permite determinar si el área es suficiente y la periodicidad de recolección de la misma.

PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS EN EL CENTRO VIDA.

1. Caracterización de residuos sólidos:

El personal manipulador de alimentos y de servicios generales es el responsable de clasificar los desechos y colocarlos en las canecas respectivas. La clasificación de los residuos sólidosse realiza de la siguiente manera:

Residuos orgánicos: Se generan residuos de grasa, carne, cáscaras, residuos de comida,etc. Se deben desechar en **bolsa de color verde.**

Residuos inorgánicos: Los residuos generados durante los procesos de servido en el servicio de alimento y que por sus características se desechan son: bolsas plásticas y papel cartón, residuos de oficinas administrativas y unidades sanitarias. Se deben desechar en **bolsa negra, blanca o roja** (paradesechos biológicos como los de enfermería y baños)

Las basuras siempre se deben mantener en zonas diferentes de donde se producen los alimentos. De no ser posible, se deben evacuar con mucha frecuencia.

2. Actividades de clasificación, ubicación de recipientes y establecimiento de rutas y frecuencias de evacuación, almacenamiento y disposición final:

- Dentro del área del punto de servido en el Centro Vida Cerritos se encuentra ubicados recipientes para el manejo de residuos sólidos. Los recipientes están distribuidos dentro de las áreas de acuerdo con la cantidad de residuos generados.

- Dichas canecas y recipientes son de material sanitario, con tapa y están debidamente identificados; son lavados y desinfectados por el personal de las áreas antes de iniciar el proceso. En la caneca o recipiente se colocan bolsas plásticas con los colores antes mencionados para identificar dichos residuos. La desinfección de las canecas se debe realizarde la siguiente manera:

1. Aplicar agua y detergente al interior y exterior de la caneca y restregar con esponjas ocepillos de uso exclusivo para este fin. Utilizar el mismo procedimiento para la tapa.
2. Enjuagar.
3. Aplicar solución desinfectante.
4. Dejar actuar por 30 minutos.
5. Enjuagar con suficiente agua.
6. Dejar secar.

7. Colocar la bolsa limpia y tapar la caneca.

PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de evitar cualquier problema de contaminación cruzada o alteración al medio ambiente, se ha establecido un plan de contingencia el cual se aplica en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo de los residuos sólidos:

1. Agotamiento por deficiencia en la programación de bolsas plásticas: se tiene ordenado la compra inmediata por caja menor.

2. No recolección de residuos sólidos en almacenamiento por parte de la empresa de aseo: Llamar a la línea de atención y contactar al coordinador de la empresa de aseo mediante llamada celular, para que envíe un vehículo acondicionado para transportar los residuos sólidos o contratar quien trasporte residuos orgánicos e inorgánico hasta el sitio donde son recogidos por el carro recolector de la vía principal

3. Retirar particularmente los residuos, buscando un lugar adecuado y permitido por la autoridad competente para su disposición sanitaria final.

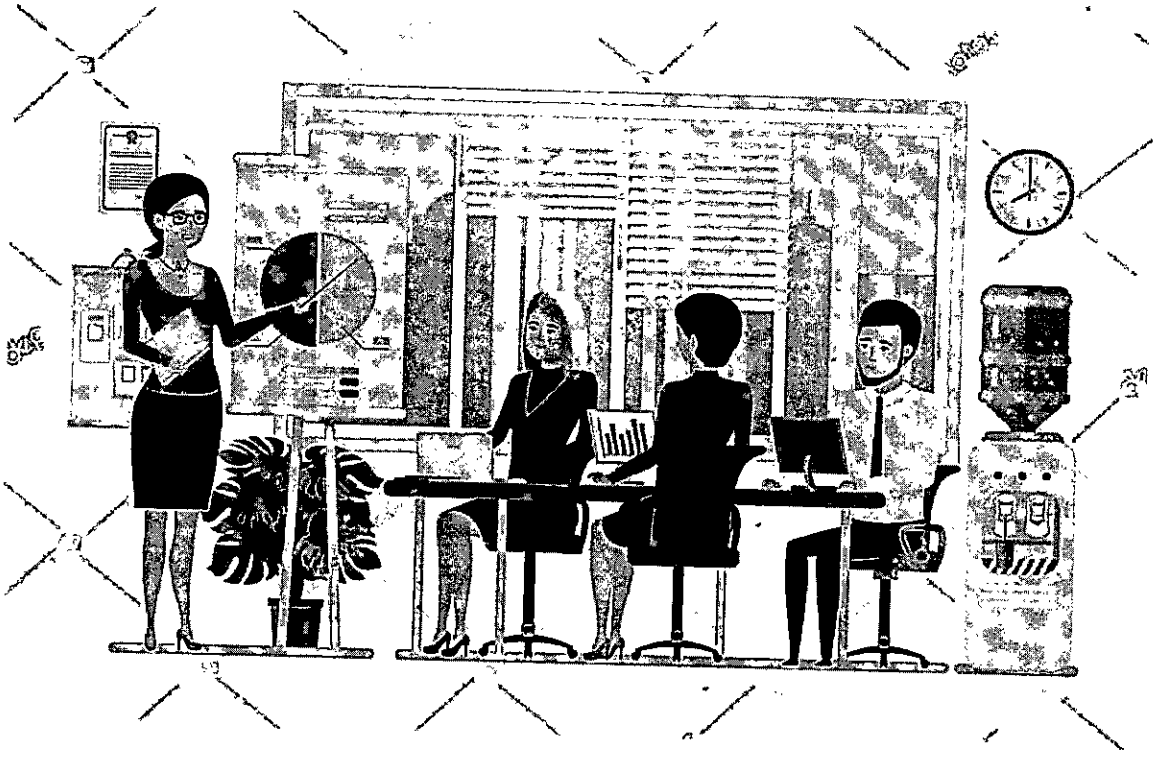
FORMATO MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

	TIPO DE RESIDUO SÓLIDO			REGISTRO DE PLAN DE SANEAMIENTO - VIDA PLENA - CENTRO VIDA CERRITOS - CONTRATO 2860
FECHA MES:	NÚMERO DE BOLSAS DESECHOS ORGANICOS	NÚMERO DE BOLSAS DESECHOS INORGANICOS	HORA	RESPONSABLE DE LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

1. Se debe diligenciar la fecha que se va a hacer despacho de los residuos.

2. Se debe declarar el número de bolsas de desechos orgánico e inorgánicos sino entiende la diferencia entre residuos orgánicos e inorgánicos debe revisar el glosario para poder hacer la clasificación adecuada.
3. Se debe registrar la hora la cual se está haciendo despacho del residuo.
4. El responsable debe ser la persona que está a cargo de manipular los residuos.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA



INTRODUCCIÓN

La educación sanitaria de manipuladores de alimentos es aceptada como la actividad más eficiente para garantizar la calidad de los productos alimenticios; pero esta requiere una correcta preparación y su ejecución demanda la participación de un personal debidamente preparado. En la planificación y ejecución se debe tener presente el análisis de los problemas existentes, definir los objetivos, determinar los medios de comunicación para los mismos y realizar la intervención educativa.

El programa de capacitación para manipuladores de alimentos se debe realizar según el Decreto 3075 de diciembre de 1997. Incorpora los aspectos relacionados con la protección e higiene de los alimentos y los conceptos básicos correspondientes a los sistemas de control de calidad que se manejan actualmente en la industria alimentaria.

OBJETIVOS

- Desarrollar un programa de capacitación continuo y permanente para todos los manipuladores de alimentos, basado en un análisis de los problemas existentes y sus acciones correctivas, bajo el actual concepto de protección de alimentos y la actualización de la legislación sanitaria.

- Desarrollar actitudes de conducta personal que beneficien su función: higiene personal y organización del trabajo e incrementar el sentido de la responsabilidad hacia los demás por la trascendencia del servicio que prestan.

- Ofrecer pautas que ayuden a mejorar la calidad de vida de los manipuladores.

ALCANCE

El presente programa se aplica a todo el personal manipulador de alimentos que interviene en los procesos de servido de alimentos en el Centro Vida Cerrtios.

ACTIVIDADES

Durante el año se desarrollarán varias actividades educativas con el personal manipulador de alimentos con el fin reforzar la correcta realización de los procedimientos relacionados con el Plan de Saneamiento Básico para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los usuarios.

METAS

- Capacitar al 100% de las manipuladoras de alimentos en temas relacionados con BPM, minutas y Plan de Saneamiento Básico.
- Realizar el 100% de las actividades programadas en el cronograma de actividades.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y DE CONTROL

EL Nutricionista realizará refuerzo permanente de buenas prácticas de manufactura y demás temasconcernientes con la inocuidad de los alimentos. De otro lado, se colocarán en sitios estratégicos del servicio de alimentos, avisos alusivos a las diferentes prácticas y normas que el personal debe cumplir durante la manipulación de alimentos.

CRONOGRAMA CAPACITACIÓN MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

	CRONOGRAMA ACTIVIDADES EDUCATIVAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - CENTRO VIDA CERRITOS - 2024								
	ACTIVIDAD EDUCATIVA	PERIODICIDAD	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE
1	PRINCIPIOS BÁSICOS Y PRACTICAS DE HIGIENE	MENSUAL	24						
2	FORMATOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y GRAMAJES DE SERVIDO	MENSUAL		6					
3	TALLER PRACTICO 1	MENSUAL			11				
4	INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	MENSUAL				16			
5	CONTAMINACION CRUZADA, DESINFECCION Y LIMPIEZA	MENSUAL					27		
6	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)	MENSUAL						25	
7	TALLER PRACTICO 2	MENSUAL							18

Se llevara a cabo 1 capacitacion mensual durante el cumplimiento del programa en el Centro Vida Cerritos.