SOAT

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

ASEGURADORA

sura

890.903.407 - 9

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL	HASTA LAS 23.59 HORAS DEL
2024 09 24	2024 09 25	2025 09 24

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHICULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
40068337	LWY698	CAMIONETA	PUBLICO INTERMUNICIPAL	1498	2025

PASAJEROS	MARCA	CARROCERIA
3	FOTON	

LINEA VEHÍCULO	
BJ1030V4JV2BH	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON
244000998ZLB	LVAV2JVBXSE301310	LVAV2JVBXSE301310	1.1

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
GERSON SCHNEIDER ORTIZ RODRIGUEZ	3163207367	CEDULA	1098730553	BUCARAMANGA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1318	3681	4999		BOGOTA D.C.

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
310	$ 636,000	$ 330,700	$ 2,100

TOTAL A PAGAR $ 968,800

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRURGICOS, 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	



Pásalo de la **guantera** a tu **celular**

Ahora el soat es un documento digital

FOTON sura

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 este 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.
- Adquiere 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, denúncie 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 excluir amparos en beneficio del consumidor, en aquellos casos que se compruebe 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, vinculame 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).

SOAT

POLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRANSITO

Aseguradora Solidaria de Colombia

¡Siempre junto a ti!

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA
2024 | 9 | 25	2024 | 9 | 26	2025 | 9 | 25

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
4000053372	WOL359	CAMPEROS Y CAMIONETAS	PUBLICO	1499	2019

PASAJEROS	MARCA	CARROCERIA
2	DFSK	FURGON

LINEA VEHICULO	No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
DXK1021TK9 1.5	DK15-0618114895	LVZKR31B5KCA00259	LVZKR31B5KCA00259	0,90

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELEFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
BADILLO NAVARRO NATALIA STEPHANIE CA	3228858854	CC	53060677	PIEDECUESTA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDIDORA
1502	400	9999	AT1502 4000053372	BUCARAMANGA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
211	$ 567.400,00	$ 295.000,00	$ 2.100,00

TOTAL A PAGAR: $ 864.500,00

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRURGICOS, FARMACEUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[2] 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	

ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA NIT: 860.524.654-6

Para la lectura de este código QR les sugerimos descargar la aplicación "SOAT VIRTUAL" que se puede descargar desde cualquier celular Android o iOS.

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.
- Ningun 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 de seguros para que consulte, almacene, administre, transfiera y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos, la información derivada del presente contrato de seguro y que resulta de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya encargado a las aseguradoras o se les otorgue en el futuro, así como novedades, reclamos 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 seguro así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y, sobre la dirección física o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información.

Topes de cobertura gastos médicos
[1]Para las siguientes tarifas: 106, 118, 120, 140, 154, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 816, 930. Decreto 2644 de 2022.
[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



HISTORIAL DE CAMBIOS

REVISIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN
Versión 1	Mayo 2025	Creación del documento

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Edinson Johan Gomez		Representante legal

INTRODUCCIÓN

La importancia de realizar la correcta limpieza y desinfección en todos los aspectos como lo son personal manipulador, alimentos, utensilios, superficies, equipos e infraestructura en las diferentes etapas de producción (compra, recepción, preparación, almacenamiento y distribución), permite ver este proceso de sanidad como la etapa más vital para la producción de alimentos, ya que se sabe que uno de los principales objetivos en la industria alimentaria es la inocuidad, la cual le asegura al consumidor que los alimentos adquiridos y que han sido manipulados son aptos para el consumo humano y son libres de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

Es por esto, que MEDITERRANEA DE CATERING., describe y estandariza los procesos de limpieza y desinfección que se deben realizar en las etapas de producción y que son aplicables a todas las áreas de la misma. Es importante la implementación de este programa ya que garantiza la seguridad y calidad de los alimentos que se producen.

1. OBJETIVOS.

1.1. Objetivo general

Garantizar condiciones óptimas de inocuidad en todas las áreas de elaboración y ensamble de alimentación de MEDITERRANEA DE CATERING., buscando ofrecer a los usuarios alimentos sanos e inocuos.

1.2. Objetivos específicos

- Establecer los procedimientos para la limpieza y desinfección de cada área de ensamble de acuerdo a una secuencia lógica y los productos utilizados.
- Determinar los formatos a utilizar, que permitan obtener información del proceso de limpieza y desinfección, con el fin de documentar los procesos.
- Validar e implementar los formatos y productos necesarios para asegurar los procesos de limpieza y desinfección.
- Verificar la efectividad del Programa de Limpieza y Desinfección y conservar las evidencias de la aplicación del mismo.

2. ALCANCE.

Aplica a todas las áreas de elaboración y ensamble de alimentos de MEDITERRANEA DE CATERING.

3. RESPONSABLE.

- Auxiliares de servicios generales.
- Auxiliares de nutrición.
- Ingeniero de calidad.
- Coordinadora de nutrición.

4. NORMATIVIDAD.

- Resolución 2674 de 2013

5. DEFINICIONES.

Acción Correctiva: Acción Tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable.
Acción Preventiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad potencial u otra situación potencialmente indeseable
Actividad acuosa: Cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
Agua potable: Es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos puede ser producida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.
Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al ser vivo, los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales o en su defecto, en normas conocidas internacionalmente.
Alimento de mayor riesgo en salud pública: Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.
Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento, destinado a la fabricación, al procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio de alimentos
Antiséptico: Sustancia que se opone a la sepsis, deterioro o daño. Usado especialmente con los agentes aplicados a tejidos vivos.
Áreas de ambiente controlado: Aquellas que por el proceso allí desarrollado requieren determinadas condiciones de humedad y/o temperatura para realizar óptimamente las actividades.
Asepsia: Ausencia de gérmenes patógenos. Método para evitar las invasiones microbianas.
Autoridades sanitarias competentes: Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las entidades de territoriales de salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, adoptando acciones de prevención y seguimiento para cumplir lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013.
Bactericida: Producto que mata las bacterias, pero no necesariamente las esporas bacterianas.
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente en alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la

aptitud de los alimentos.
Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.
Contaminación Cruzada: La contaminación producida de un material o producto con otro material o producto.
Desinfección - descontaminación: Reducción, sin menoscabo de la calidad del alimento, mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a la contaminación nociva del alimento.
Desinfectante: Agente químico capaz de destruir bacterias patógenas o causantes de enfermedades, pero no esporas o virus.
Detergente: Sustancia tensoactiva diseñado para remover la contaminación indeseada de una superficie o de algún material.
Disolución: Mezcla que resulta de disolver un cuerpo o sustancia en un líquido.
Dispersión: Proceso en el cual las partículas de suciedad son rotas en fracciones individuales pequeñas que son fácilmente removibles de la superficie.
Embalaje: Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye envases secundarios y terciarios.
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.
Esterilización: Proceso térmico que permite la destrucción de todos los microorganismos presentes en una superficie o en un alimento.
Higiene de los alimentos: Todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su cultivo, producción o manufactura hasta cuando se sirve a las personas.
Insumo: Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.
Instalación: Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos, y sus inmediaciones, que se encuentren bajo el control de una misma dirección.
Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos, polvo, suciedades u otras materias objetables
Manipulación de los alimentos: Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocina, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.
Manipulador de alimentos: Toda persona que manipula o entra en contacto con los alimentos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos.
Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
Patógeno: Son agentes infecciosos que pueden provocar enfermedades a su huésped. Este término se empela normalmente para describir microorganismos como los virus, bacterias y hongos, entre otros.
Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, que pueden causar un efecto adverso para la salud humana.
Ppm: Corresponde a la cantidad de miligramos de una sustancia por miligramo por litro de solución.
Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES): Es la descripción

operativa y detallada de una actividad o proceso, en el cual se precisa la forma como se llevará a cabo el procedimiento, el responsable de su ejecución, la periodicidad con que debe realizarse y los elementos, herramientas o productos que se van a utilizar.

Rotación: En los procesos de limpieza y desinfección se refiere al cambio que se debe realizar de agente desinfectante con el fin de prevenir la resistencia creada por los microorganismos al uso de una misma sustancia.

Sustancia peligrosa: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

Tóxico: Aquello que constituye un riesgo para la salud cuando al ingresar al organismo produce alteraciones físicas, químicas o biológicas que dañan la salud de manera inmediata, temporal o permanente y que incluso pueden ocasionar la muerte.

Verificación: Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especificados.

6. GENERALIDADES

- El personal que realice los procedimientos de limpieza y desinfección debe estar debidamente capacitado.
- Los productos de limpieza deben aplicarse de manera que no lleguen a contaminar los productos terminados, así como sus materias primas.
- Todos los productos de limpieza y desinfección serán aprobados previamente a su uso, no se permite realizar un cambio sin previa aprobación del encargado del programa.
- 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.
- El equipo, una vez limpio, no debe arrastrarse por el piso para que no se contamine.
- Todos los implementos de limpieza deben mantenerse suspendidos en el aire o 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 y, por otra parte, pueden perder su forma o configuración física, lo que ocasiona daño prematuro y costo adicional por su reposición.
- Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines.
- Se debe evitar que el agua sucia de un equipo que se está lavando salpique algún equipo ya lavado.
- No se permite el uso de cepillos de metal, esponjas de metal, lanas de acero o cualquier otro material abrasivo ya que pueden dañar los equipos.
- Las mangueras deberán contar con pistola, preferiblemente, para evitar el desperdicio de agua.
- Cuando no estén en uso las mangueras de limpieza, deben enrollarse y guardarse colgadas para que no estén en contacto con el piso.
- Las superficies de contacto utilizadas para la elaboración y/o retención del alimento

deberán estar limpias todo el tiempo de exposición, deberán ser lavadas frecuentemente.
· Cuando se utilicen equipos y utensilios en una operación de producción continua, las superficies en contacto se limpiarán tantas veces como sea necesario.
· Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente.
· Siempre al efectuar una operación de limpieza y desinfección se debe empezar de arriba hacia abajo y de lo menos a los más complejo

6.1. Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES)

El POES describe los pasos (qué se hace, con qué, cuándo y cómo) a seguir para realizar correctamente la limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos y utensilios. Estos se mencionan en el **anexo GC-LYD-A-01 Procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES)** como se muestra a continuación:

- Neveras y congelador horizontal.
- Carro cambro y carro transportador.
- Menaje (Bandejas, cubiertos, charoles, platos, vasos, pocillos, tazas, jarras).
- Utensilios (cucharones, pinzas, cuchillos, cucharas y tenedores de cocina, etc.).
- Tablas de picado.
- Ollas, sartenes y azafates.
- Campana extractora.
- Estufas.
- Horno microondas.
- Licuadora manual y semi industrial.
- Gramara y báscula.
- Licuadora industrial.
- Ventiladores.
- Paredes.
- Pisos.
- Techo.
- Mesones, mesas auxiliares.
- Lavaplatos.
- Dispensador de jabón, toallas de papel.
- Puertas.
- Ventanas.
- Baño María.
- Traperos, escobas y recogedores.
- Delantales plásticos.
- Contenedores de residuos.
- Bodega secos, Driver y cuarto frío.
- Estibas, canastillas y estantes.
- Frutas.

El seguimiento al cumplimiento de los POES se realiza por medio de los **formatos GC-F-CVP-08 Control y verificación de POES** el cual se diligenciará diario por el auxiliar de producción y/o auxiliar de servicios generales que realizase labor en el área y será verificado diariamente por el supervisor de producción o líder de calidad del CPA y el **formato GC-F-**

LCP-09 Lista de chequeo POES. Este formato será diligenciado por el supervisor de producción 1 vez a la semana. Estos procedimientos se divulgan directamente a los operarios y mediante capacitaciones programadas.

6.2. Productos químicos para la limpieza y desinfección.

Los agentes limpiadores son compuestos químicos específicamente formulados para remover (emulsionando, suspendiendo, y/o solubilizando) suciedad o depósitos materiales. Se seleccionan con base en sus propiedades, debiendo ser efectivos, estables, no corrosivos, y seguros, tanto para las personas como para las superficies cuando se les utiliza siguiendo las indicaciones para su uso.

Los principales agentes limpiadores se pueden clasificar en cuatro categorías:

- Detergentes alcalinos: Sirven para remover suciedad de materia orgánica.
- Limpiadores ácidos: Sirven para remover suciedad mineral.
- Solventes o desengrasantes: Sirven para remover grasas.
- Limpiadores abrasivos: Ayudan a remover la suciedad adherida o incrustada de naturaleza orgánica y mineral.

Para la selección de los detergentes y desinfectantes utilizados en el área de ensamble de Alimentos, se tuvieron en cuenta las siguientes características:

Condiciones del detergente:

- Poseer acción humectante y emulsionante.
- Mantener la suciedad en suspensión.
- Tener buenas propiedades de enjuague.
- No ser corrosivo con los materiales a limpiar.
- No ser tóxico para el manipulador de alimentos, ni afectar su piel.
- No producir mucha espuma para no afectar los desagües.
- Ser efectivo en aguas duras.
- Ser biodegradable (seguro para la naturaleza).
- Ser económico.
- Ser compatible con el desinfectante si se combinan limpieza y desinfección.

Características del desinfectante:

- No tóxico ni corrosivo.
- Acción rápida.
- Efectivo a bajas concentraciones.
- Amplio espectro bactericida (no selectivo).
- Estable concentrado o diluido.
- No crear resistencia con el uso prolongado.
- No perjudicial para el medio ambiente.
- Inoloro e incoloro.
- No agresivo para la piel.
- Fácil preparación.

- Económico (buena relación costo/performance).
- Acción humectante.
- Fácil enjuague cuando sea necesario.
- Apto para todo propósito.
- Seguro de manipular y usar.
- Buena estabilidad de almacenamiento.

Las fichas técnicas de los productos químicos utilizados, se presentan en el área de almacenamiento de las mismas. El almacenamiento de los productos se realiza en una bodega destinada para tal fin, aislada completamente del área de ensamble de alimentos.

La dosificación de los desinfectantes se escogió teniendo en cuenta las recomendaciones del proveedor y datos de la literatura científica. Se debe tener en cuenta la forma de preparación de acuerdo a la tabla dosificación de desinfectante hipoclorito, que se encuentra en el **anexo GC-LYD-A-02 Instructivo preparación de productos químicos.**

6.2.1. Área de insumos

Las sustancias químicas están señalizadas para evitar que existan errores al prepararlas, al igual que en esta área se ubican los instructivos de preparación de cada una de ellas. En el área designada como estación de limpieza se tienen todos los utensilios de limpieza y desinfección debidamente marcados según el área a que corresponden.

6.2.2. Implementos de Limpieza y Desinfección

Para minimizar la contaminación cruzada en las áreas de la empresa, se toma la decisión de usar los implementos de aseo por colores, así se evita usar por ejemplo la misma escoba en varias superficies. Los implementos de aseo a usar en cada área, así como su cantidad; dependerán de la actividad realizada y podrán ser:

- Escobas.
- Haraganes.
- Baldes.
- implementos medidores.
- Bomba de aspersión.
- Sabras.
- Recogedores.
- Cepillos.
- Escobillones.

6.3. Limpieza y desinfección de áreas

La limpieza y desinfección de las diferentes áreas de preparación, tanto del centro de producción de alimentos como de los centros de ensamble, deben seguir el protocolo estipulado en anexo GC-LYD-A-01 Procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES) Este procedimiento se verifica mediante el formatos GC-F-CVP-08

Control y verificación de POES . Adicional a las áreas de preparación, se cuenta con las bodegas y servicios generales. La limpieza y desinfección de estas áreas se verifican con los formatos GC-F-CVP-08 Control y verificación de POES respectivamente.

6.4. Limpieza y desinfección de vehículos de transporte.

Es de vital importancia el lavado y desinfección de los vehículos de transporte, ya que son el proceso final de contacto con el alimento. Si la actividad no se realiza correctamente, los microorganismos pueden contaminar los alimentos preparados y afectarlos, de igual manera a los consumidores. Para esto se debe llevar el **GC-F-LVT-10 Control limpieza y desinfección del vehículo transportador.**

6.5. Protocolo para el lavado de manos

La limpieza y desinfección también va por parte de los auxiliares de nutrición, quienes deben realizar el correcto lavado de manos al menos cada hora durante las labores de producción. Este protocolo se encuentra en el **anexo GC-LYD-A-03 Protocolo de lavado de manos.** Con la ayuda de un timbre que está ubicado en la oficina de los supervisores se hará el llamado cada hora al lavado de manos

6.6 protocolo para la desinfección del calzado

Equipos y Materiales:

• Tapete sanitizante con dos superficies:

Área de Lavado: Material blando que permite el contacto con el líquido y la limpieza de mugre.

Área de Secado: Superficie diseñada para atrapar humedad y limpiar residuos.

• Solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 13%.

Ubicación:

El tapete sanitizante ha sido instalado en la salida del Vestier, antes de subir las escaleras hacia el área de producción. Todo el personal deberá pasar por este punto antes de ingresar a la zona de producción.

Preparación de la Solución Desinfectante:

• Mezclar 40 cc de hipoclorito de sodio al 13% por cada litro de agua.
• Esta dilución debe alcanzar una concentración de 5000 ppm para asegurar la correcta desinfección.

Instrucciones para el Personal:

1. Antes de ingresar al área de producción, es obligatorio pasar por el tapete sanitizante.

2. Colocar ambos pies en el Área de Lavado del tapete, asegurándose de que el calzado entre en contacto con el líquido desinfectante.

3. Mover los pies para permitir que las fibras del tapete limpien cualquier mugre adherida.

4. A continuación, pasar al Área de Secado para eliminar la humedad y los residuos restantes.

5. Solo después de realizar este proceso, se permite el acceso al área de producción

Nota: La desinfección del calzado es obligatoria para todo el personal que ingrese al área de producción.

7. ACCIONES PREVENTIVAS

- Seguir los métodos correctos de limpieza y desinfección en las diferentes áreas de ensamble de alimentos.
- Realizar la correcta dosificación de las sustancias utilizadas en el proceso de limpieza y desinfección.
- Almacenar los productos utilizados en la limpieza y desinfección en sitios definidos y específicos donde no existan riesgos de contaminación con los productos.
- Tener a la mano las fichas técnicas y los instructivos de preparación de detergentes y desinfectantes, leer las indicaciones antes de usar cualquier sustancia para evitar equivocaciones y accidentes.

7.1. Cronograma de choque desinfectante

Con el fin de que los microorganismos no desarrollen resistencia microbiana ante los ingredientes activos, se implementa un **formato GC-CR-CPQ-02 Cronograma de choque de productos de limpieza y desinfección**, en donde se estipula una desinfección diaria con desinfectante a base de hipoclorito de sodio.

Por esto al finalizar el mes se realizará un cambio por el desinfectante a Quiruger como plan de choque.

8. ACCIONES CORRECTIVAS GENERALES.

- Se debe repetir el respectivo anexo GC-LYD-A-01 Procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES), cuando se observe que los equipos, utensilios y/o instalaciones se encuentran mal lavados o desinfectados.

- Cuando se acabe el desinfectante por algún motivo, debe comunicarlo al Coordinador de área para proceder a sustituirlo por el que esté de turno para rotación.
- En caso de no cumplir con las especificaciones técnicas exigidas microbiológicamente aumentar la concentración del desinfectante usado, revisando su ficha técnica y modo de empleo, ampliar o aumentar la frecuencia de la limpieza y desinfección o cambiar el desinfectante por otro de amplio espectro.

9. VERIFICACION.

Se realiza aplicando los siguientes mecanismos:

- **Diariamente:**

- El operario responsable de aplicar el procedimiento de limpieza y desinfección, según el Formato GC-LYD-A-01 Procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES)
- El líder del centro de costo por medio de un proceso de observación visual verifica la correcta ejecución del procedimiento. Se deja evidencia en el formato GC-F-LCP-09 Lista de chequeo POES.
- El líder del centro de costo por medio de un proceso de observación visual realiza verificación de la preparación de la solución desinfectante. Para el uso correcto de las soluciones desinfectantes, MEDITERRANEA DE CATERING. cuenta con el formato GC-F-LCP-09 Lista de chequeo POES..

- **Semanalmente:**

El líder del centro de costo aplicará la Lista de Chequeo POES Proceso de Nutrición.

10. DOCUMENTOS ASOCIADOS.

- GC-LYD-A-01 Procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES) Protocolo de lavado de manos.
- GC-LYD-A-02 Instructivo preparación de productos químicos.FGN-01 Lista de Chequeo POES.
- GC-LYD-A-03 Protocolo de lavado de manos.
- GC-F-CVP-08 Control y verificación de POES
- GC-F-LCP-09 Lista de chequeo POES.
- GC-F-LVT-10 Control limpieza y desinfección del vehículo transportador.
- GC-CR-CPQ-02 Cronograma de choque de productos de limpieza y desinfección
- GC-F-BPM-11 Control BPM personal
- GC-CR-MM-03 Cronograma de muestreo

11. ACCIONES PREVENTIVAS

- Capacitar continuamente al personal de la empresa en la realización de los procedimientos de limpieza y desinfección: preparación de sustancias, importancia de la limpieza y desinfección, rotación de desinfectantes).

• Realizar un plan de muestreo para determinar y verificar la efectividad de los procedimientos de limpieza y desinfección, se realizará de forma mensual un análisis microbiológico de una superficie y de ambiente.

12. ACCIONES CORRECTIVAS

De acuerdo con las posibles no conformidades que se puedan presentar, se describen las acciones correctivas a seguir:

Acciones correctivas de acuerdo con las no conformidades presentadas.

NO CONFORMIDADES	ACCION CORRECTIVA
Áreas, equipos y utensilios sucios	Realizar nuevamente la Limpieza y desinfección del área Llamado de Atención verbal en primer lugar al personal encargado de realizar el procedimiento en caso de reincidir se realizar llamado de atención por escrito
Procedimientos de Limpieza y desinfección inadecuados	Realizar retroalimentación de este tema dentro de las capacitaciones a los operarios
Los empleados no realizan adecuadamente el procedimiento de lavado de manos y los resultados de los análisis de laboratorio no cumplen los límites establecidos	Corregir al operario inmediatamente o realizar un reentrenamiento de esa actividad. Llamado de atención verbal al empleado que presente contaminación en los resultados del laboratorio y en caso de reincidir llamado de atención por escrito
Los resultados microbiológicos indican la presencia o niveles altos de microorganismos indicadores de contaminación.	Validar nuevamente los procedimientos de limpieza y desinfección junto con los empleados y si es necesario cambiar los desinfectantes o la frecuencia de la rotación
Soluciones de limpieza y desinfección mal preparadas	Desechar las soluciones mal preparadas Capacitar nuevamente al operario (específico) responsable de la preparación de las sustancias químicas
Reincidencias en la inadecuada ejecución de los programas de Limpieza y desinfección	Establecer un reglamento interno de la empresa con el fin de llevar el control del personal que no colabora en la realización de los procedimientos de limpieza y desinfección, estableciendo llamados de atención, memorando con copia a la hoja de vida y/o sanciones de acuerdo con la falla.

12. VERIFICACION DEL PROGRAMA

La verificación del cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección se realiza a través de los siguientes mecanismos.

12.1. Verificación visual:

Después de realizadas las actividades de limpieza y desinfección el Coordinador de calidad inspecciona personalmente el estado de limpieza de los equipos y áreas, lo reporta en el formato GC-F-CVP-08 Control y verificación de POES

- El personal manipulador recibe periódicamente sensibilización en Buenas Prácticas de Manufactura por esta razón se verificará el cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas 1 vez por semana y se llevará registro en el **formato GC-F-BPM-11 Control BPM personal**

12.2 Verificación microbiológica:

Como parte del programa de aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria, la empresa implementa un sistema sistemático de verificación microbiológica que permite evaluar el estado higiénico-sanitario del personal, las superficies, los utensilios y el ambiente en general dentro de los centros de producción y ensamble. Este proceso está programado mediante el **formato GC-CR-MM-03: Cronograma de Muestreo**, el cual define las frecuencias, áreas críticas, puntos de control y tipo de análisis a realizar.

Mensualmente, se llevan a cabo muestreos aleatorios que comprenden:

Muestreo de manos del personal manipulador: Para verificar el cumplimiento efectivo del lavado y desinfección de manos según las buenas prácticas de manufactura (BPM).

Muestreo de superficies de contacto directo con alimentos: Tales como mesas de trabajo, mesones de ensamble, bandejas y otros equipos críticos.

Muestreo de utensilios: Incluye cuchillos, tablas de corte, cucharones y demás elementos utilizados en la preparación y manipulación de alimentos.

Muestreo de ambiente: A través de placas sedimentadores o métodos equivalentes, para evaluar la carga microbiológica del aire en áreas de producción.

El análisis de estos muestreos es realizado por un laboratorio externo certificado, acreditado para esta labor conforme a los requisitos de la norma ISO/IEC 17025 o equivalente, garantizando así la confiabilidad de los resultados obtenidos. Este laboratorio forma parte integral del programa de aseguramiento de la calidad de la empresa, siendo su contratación y seguimiento gestionados desde el área de calidad o seguridad alimentaria.

Los resultados de los análisis microbiológicos son evaluados frente a los límites establecidos por la normatividad sanitaria vigente y los estándares internos de la organización. En caso de hallazgos fuera de especificación, se activan de manera inmediata las acciones correctivas y preventivas correspondientes, incluyendo capacitaciones focalizadas, intensificación de limpiezas y desinfecciones, e investigación de causas raíz.

Adicionalmente, los resultados se consolidan mensualmente en informes técnicos y son presentados ante la alta dirección como parte de los indicadores de desempeño del sistema de calidad, permitiendo la toma de decisiones estratégicas para la mejora continua del sistema de inocuidad alimentaria.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN (POES)

Mediterránea de catering

HISTORIAL DE CAMBIOS

REVISIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN
Versión 1	Mayo 2025	Creación del documento

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Edinson Johan Gomez		Representante legal

INTRODUCCIÓN

El presente manual estructura las actividades a realizar para la limpieza y desinfección de todas las áreas y elementos que integran el proceso de Gestión Nutricional, con el fin de garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura, al igual que garantizar las normas de sanidad aplicables.

1. OBJETIVO

Consolidar las tareas de saneamiento necesarias para la conservación de la higiene en el Proceso de Nutrición, por medio de la descripción de procedimientos operativos estandarizados (POES).

2. ALCANCE

Aplica para todas las actividades del proceso de Gestión Nutricional.

3. MARCO CONCEPTUAL

- **Acción Correctiva:** Los procedimientos que se deben llevar a cabo cuando se determina que la implementación o el mantenimiento de los POES han fallado, para corregir las acciones.
- **Acción Preventiva:** Es una herramienta que puede ser usada para controlar un peligro identificado, las medidas preventivas eliminan o reducen el peligro hasta un nivel aceptable.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el fin de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos.
- **Calidad:** características del producto y servicio por medio de las cuales el producto o servicio en uso cumple con los requisitos para la satisfacción de las expectativas del cliente.
- **Contaminación:** presencia de agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza, en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales. Tipos de contaminación:
  - **Física:** Es cualquier cosa, objeto o partícula inanimada que pueda caer o incorporarse a un alimento (trozos de guante, tiritas, clips, botones, aretes, trozos de techo o de pintura, fragmentos de fluorescente que se rompe, tornillo, etc.
  - **Química:** Tiene diversos orígenes, aunque en las cocinas, la principal fuente son los productos de limpieza (es por ello que deben guardarse en un armario exclusivo y cerrado: Productos de limpieza, Ingredientes a dosis elevadas (nitratos y nitritos en salsamentaría), sustancias que se producen o contiene de forma natural el alimento (solanina patatas, cianuro almendras amargas, hongos tóxicos), sustancias que se producen o se añaden en el procesado de los alimentos (baterías de cocina con plomo, arsénico, aceite en las frituras, residuos de tostado).
  - **Biológica:** Es la más importante en la manipulación de alimentos. Se diferencian dos tipos: La que se puede ver a simple vista (insectos o roedores entre otros y la que no se ve pero está ahí, la microbiológica (virus, bacterias y parásitos).
- **Control:** Evaluación de cumplimiento de los criterio y condiciones establecidos para cada procedimiento estandarizado.
- **Desinfección:** Se define como, aplicación de agentes químicos con la intención de eliminar microorganismos. Esta desinfección se refiere a la suciedad invisible, constituida básicamente por microorganismos.
- **Desinfectantes:** Son sustancias capaces de eliminar la infección de una superficie. Su objetivo es reducir la contaminación microbiana, evitar su desarrollo y destruir la mayor cantidad de agentes

microbianos contaminantes. Su acción no alcanza a eliminar las esporas bacterianas ni necesariamente a todos los microorganismos.

- **Detergentes:** son todas aquellas sustancias que limpian, separando la materia adherida a la superficie mediante la disolución o emulsión o simple dispersión con agua. Estos deben ser capaces de mantener los residuos en suspensión, tener una buena propiedad de enjuague, capacidad de humectar y poder eliminar la suciedad de las superficies.
- **Enfermedad contagiosa:** Es cualquier enfermedad que pueda ser transmitida a terceros.
- **Equipo:** Conjunto de ropas, utensilios e instrumentos de uso particular de una persona en el proceso operativo.
- **Limpieza:** Es la eliminación de materias y sustancias químicas mediante el lavado de las superficies con un detergente. En las cuales la bacteria y los hongos pueden encontrar condiciones favorables para el crecimiento. Esta limpieza se refiere a la suciedad visible y a los residuos de los productos procesados. La remoción de cualquier tipo de suciedad, ejemplo: tierra, residuos de alimento, grasa u otras materias objetables.
- **Microorganismos**: se definen como tales los hongos, levaduras, bacteria y virus, incluyendo especies que tienen incidencia en la salud pública de la población, o bien aquellos que pueden cambiar el ambiente y descomponer el producto.
- **Peligro**: Un agente biológico, químico o físico que sería razonable pensar que podría causar una enfermedad o daños si no se controla.
- **Plagas:** Se refiere a cualquier animal o insecto, incluyendo pájaros, roedores, moscas y larvas.
- **Planta:** Es el edificio, las instalaciones o áreas utilizadas para la fabricación, empaque, etiquetado o comercio de alimento para el consumo humano.
- **Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES):** Descripción operativa y detallada de una actividad o proceso, en la cual se precisa la forma como se llevará a cabo el procedimiento, el responsable de su ejecución, la periodicidad con que debe realizarse y los elementos, herramientas o productos que se van a utilizar.
- **Proceso Pre-Operacional:** Son los pasos y operaciones propias que anteceden a las operaciones del proceso de producción.
- **Proceso Operacional:** Son los pasos y operaciones propias que se realizan en el proceso de producción.
- **Proceso Post-Operacional:** Son los pasos y operaciones que se realizan después de finalizadas las operaciones de producción.
- **Quirurger:** Desinfectante de alto nivel para instrumental y superficies hospitalarias a base de formaldehído, glutaraldehído y cetrimida, no inflamable, antimicrobacteriano
- **Riesgo:** Es la probabilidad de que ocurra un peligro. Podrá ser de diversa índole, biológico, químico o físico.
- **Saneamientos:** Es el tratamiento adecuado y suficiente de las superficies de contacto con los alimentos mediante un proceso efectivo para destruir las células vegetativas de los microorganismos que causan enfermedad y para reducir sustancialmente otros microorganismos indeseables. Este tratamiento no debe afectar negativamente al producto y a la seguridad del consumidor.
- **Sanitizar:** Aplicación de métodos físicos y químicos destinados a reducir la contaminación a niveles aceptables.
- **Seguridad Alimentaria:** conjunto de actuaciones encaminadas a preservar que todas las etapas que constituyen la cadena alimentaria se desarrollen utilizando procedimientos que de acuerdo con los conocimientos científicos existentes, consiga un elevado nivel de protección de la salud de los consumidores.

- **Superficies en contacto directo con los alimentos (Clasificación tipo I):** Corresponde al contacto inmediato que existe entre el lugar donde se realiza el proceso de limpieza y somatización, con el producto cárnico
- **Superficies en contacto indirecto con los alimentos (Clasificación tipo II):** Corresponde al contacto o relación que pueda existir entre un lugar físico capaz de llegar a contaminar el producto a través de fómites, con el producto cárnico.
- **Superficies sin contacto con los alimentos (Clasificación tipo III):** Se incluyen superficies y estructuras internas de la planta, anexas de aquellas instalaciones en donde se procesan las carnes.
- **Supervisar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si los POES están funcionando correctamente.
- **Utensilio:** Cualquier instrumento, mueble, etc., que sirve para el uso manual frecuente.

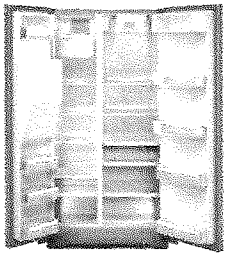
4. MARCO NORMATIVO O DE REFERENCIA

NORMA O DOCUMENTO	CONTENIDO
Decreto 3015 de 1997	Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento son uno de los tres sistemas de aseguramiento de la calidad sanitaria en la alimentación, junto con BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y HACCP (Análisis de Riesgo de los Puntos Críticos de Control).

5. CONDICIONES GENERALES

- Las áreas a las que aplica al presente manual son: recepción, almacenamiento, preparación, envase, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
- Los implementos para el desarrollo de la limpieza y desinfección del área y de los elementos empleados en este proceso no debe constituir riesgo de contaminación física ni química de los alimentos. Por lo anterior se prohíbe el uso de soluciones de limpieza o desinfección que no sean aptas para el contacto con alimentos además del uso de esponjillas metálicas que puedan desprender partículas contaminantes (Ver Anexo 1. Fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección).
- Para la manipulación de soluciones de limpieza y desinfección se utilizarán los elementos de protección personal necesarios para el personal: Guantes de caucho, gafas de seguridad, delantal plástico, botas o zapatos antideslizantes.
- Las actividades de limpieza y desinfección estarán sujetas a verificación semanal por los líderes de cada área, mediante el FGN-01 Formato de Lista de Chequeo de POES.
- La verificación de las soluciones de desinfección se hará a diario y estará a cargo de los supervisores y líderes del área mediante el FGN-02 Verificación de soluciones desinfectantes.
- La programación mensual de la ejecución de actividades de limpieza y desinfección está sujeta a lo definido por los líderes en el FGN-03 Cronograma de actividades de limpieza y desinfección POES

6. DESARROLLO

<table>
<tr><th colspan="3">POES ÁREA ALMACENAMIENTO</th></tr>
<tr><td>EQUIPOS</td><td colspan="2">NEVERAS Y/O CONGELADOR HORIZONTAL</td></tr>
<tr><td>IMAGEN</td><td colspan="2">PROCEDIMIENTO</td></tr>
<tr><td>  </td><td colspan="2" rowspan="4">ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

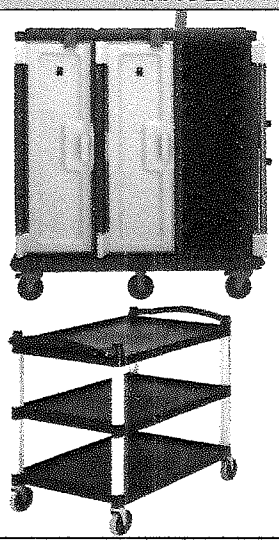
1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Neveras y Congelador
2. Verificar que las Neveras y Congelador se encuentren desconectados
3. Desocupar las Neveras y Congelador en su totalidad garantizando que se conserve la cadena de frío para los alimentos almacenados haciendo uso de cavas térmicas con hielo.

ETAPA 2. LIMPIEZA

4. Retirar todos los residuos sólidos visibles
5. Remover las rejillas y aplicar Solución de jabón[1]
6. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo las rejillas
7. Enjuagar las rejillas con abundante agua potable a presión.
8. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo de modo que toda el área que está siendo tratada quede limpia (superficies, las esquinas, las puertas, empaques, los porta bombillos)
9. Retirar solución jabonosa con ayuda en un paño húmedo.
10. Secar con toalla limpia y desinfectada las superficies de las Neveras y Congelador

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

11. Aplicar por aspersión con atomizador la Solución de desinfectante[2] en las concentraciones específicas para equipos.
12. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de 5 -15 minutos de acuerdo a la solución desinfectante.
13. Dejar secar</td></tr>
<tr><td>[1] Solución de jabón:
50 ml (Jabón líquido) por 1 L de agua.</td></tr>
<tr><td>[2] Solución Desinfectante:
20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1 L de agua.</td></tr>
<tr><td>MATERIALES
- Uniforme Completo
- Tapaboca - Guantes
- Manguera
- Cepillo
- Esponjilla
- Atomizador
- Paño de limpieza o toallas
- Balde con rotulo (aseo)
- Cavas térmicas con hielo.</td></tr>
<tr><td>ACCIÓN</td><td>FRECUENCIA</td><td>RESPONSABLE</td></tr>
<tr><td>APLICACIÓN DE POES</td><td>Diaria</td><td>MANIPULADOR DE ALIMENTOS</td></tr>
<tr><td>SUPERVISIÓN VISUAL</td><td>Diaria</td><td rowspan="2">NUTRICIONISTA DEL SERVICIO</td></tr>
<tr><td>VERIFICACIÓN</td><td>Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección</td></tr>
</table>

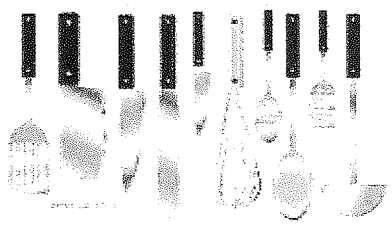
POES ÁREA DE DISTRIBUCIÓN	
EQUIPOS	CARRO TRANSPORTADOR
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**LIMPIEZA DIARIA** 1. Desocupar los carros cambro y transportadores en su totalidad retirando las bandejas, utensilios y residuos (internos, externos y en ruedas) 2. Aplicar solución jabonosa con un paño abrasivo. 3. Retirar solución jabonosa con paño húmedo. 4. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para los carros cambro y transportadores 5. Dejar secar **LIMPIEZA GENERAL** **ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 6. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para los carros cambro y transportadores 7. Desocupar los carros cambro y transportadores en su totalidad retirando las bandejas, utensilios y residuos (internos, externos y en ruedas) **ETAPA 2. LIMPIEZA** 8. Humedecer todas las superficies con agua potable usando taza y balde. Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la **Solución de jabón**[1] con esponja y cepillo. 9. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo de modo que toda el área que está siendo tratada quede limpia (superficies
[1] **Solución de jabón:** 50 ml (Jabón líquido) por 1 L de agua.	
[2] **Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1 L de agua.	

MATERIALES	
Uniforme Completo - Tapaboca - Guantes - Balde - Taza - Cepillo - Esponjilla - Atomizador - Toallas - Balde con rotulo (aseo)	internas y externas, las esquinas, las puertas, empaques, manijas, ruedas) 10. Enjuagar con suficiente agua potable a presión de modo que arrastre totalmente el jabón 11. Secar con toalla limpia y desinfectada las superficies de los carros cambro y transportadores **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 12. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para los carros termo y transportadores 13. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5-15 minutos** 14. Dejar secar

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza diaria: diariamente Limpieza general: 1 veces por semana	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

EQUIPOS	MENAJE (CUBIERTOS, PLATOS, POCILLOS, VASOS)
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
 **1. Solución de jabón:** 50 ml (Jabón líquido) por 1L de agua. **2. Solución Desinfectante** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua. **ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL** - Tapabocas - gafas - Guantes - Uniforme Completo - Esponjilla - Bolsa negra	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** • Recolectar el menaje y retirar los residuos de alimentos si los hay utilizando guantes y depositándolos los residuos en bolsa negra. • Realizar aspersión de solución desinfectante inactivando el menaje. • Organizar el menaje sobre el carro transportador por tipo de utensilio. • Cerrar la bolsa de residuos. • Transportar los residuos hasta el sitio almacenamiento temporal. • Dejar los residuos en el lugar para ser transportados por el personal de aseo designado hasta el depósito central. **ETAPA 2. LIMPIEZA (Servicio de Alimentación)** • Ordenar el menaje de acuerdo a lo establecido para lavado (platos, pocillos, vasos, cubiertos). • Humedecer el menaje con agua potable por inmersión en **Solución de jabón** en las pocetas del lavaplatos. • Restregar meticulosamente con esponja el menaje de modo que quede limpio y sin residuos de alimentos ni grasa. • Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el jabón. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** • Aplicar por inmersión la **Solución de desinfectante** en las concentraciones específicas para menaje. • Dejar la superficie en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 -10 minutos.** • Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el desinfectante. • **Colocar el menaje en los estantes para que se seque al ambiente.**

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
EJECUCIÓN DE POS	Diariamente después de cada tiempo de consumo de bebidas.	Auxiliar de producción Auxiliar de Nutrición
SUPERVISIÓN	Diaria	Líder de centro de costo

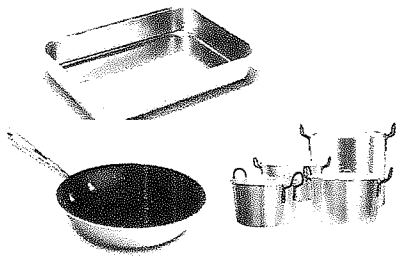
POES ÁREA PREPARACIÓN	
EQUIPOS	UTENSILIOS (CUCHARONES, PINZAS, CUCHILLOS, CUCHARAS Y TENEDORES DE COCINA, ETC)
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para utensilios 2. Desocupar utensilios retirando los residuos de alimentos y depositándolos en el balde marcado con el rotulo de residuos **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Humedecer los utensilios con agua potable por medio de inmersión en **Solución de jabón**[1] en las pocetas del lavaplatos 4. Estregar meticulosamente con esponja los utensilios de modo que queden limpios y sin residuos de grasa. 5. Enjuagar con suficiente agua potable por inmersión de modo que elimine totalmente el jabón **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 6. Aplicar por inmersión la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para los utensilios. 7. Dejar la superficie en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 -15 minutos** 8. Enjuagar con suficiente agua potable por inmersión de modo que elimine totalmente el desinfectante. 9. Ubicar los utensilios según corresponda
[1] **Solución de jabón:** 50 ml (Jabón líquido) por 1 L de agua.	
[2] **Solución Desinfectante menaje no contaminado** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.	
MATERIALES - Tapaboca –Gafas - Guantes - Uniforme Completo - Esponjilla	

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza diaria: diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada día diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACIÓN		
EQUIPOS	TABLAS DE PICADO	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
	ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA 1. Alistar los implementos y soluciones correspondientes 2. Retirar los residuos de alimentos y depositándolos en el balde de residuos. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Humedecer las tablas de picado con agua potable directa de la llave del lavaplatos 4. Introducir la esponja en la solución detergente y aplicar a las tablas de picado directamente la **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja. 5. Estregar meticulosamente con esponja las tablas de picado de modo que quede limpio, si es necesario usar cepillo para remover completamente las impurezas. 6. Enjuagar con suficiente agua potable por inmersión de modo que elimine totalmente el jabón. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 7. Aplicar por inmersión la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para los utensilios. 8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 -10 minutos** 9. Enjuagar con suficiente agua potable por inmersión de modo que elimine totalmente el desinfectante. 10. Ubicar los utensilios según corresponda **NOTA**: Semanalmente sumerja las tablas en solución desinfectante y deje actuar por un periodo mayor a 2 horas.	
[1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1L de agua.		
[2] **Solución Desinfectante menaje no contaminado** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.		
MATERIALES - Tapaboca –Gafas - Guantes - Uniforme Completo - Esponjilla		

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza diaria: diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada día diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACIÓN	
EQUIPOS	OLLAS, SARTENES Y AZAFATES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50 ml (Jabón líquido) por 1L de agua.

[2] **Solución Desinfectante menaje no contaminado**
20 ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.

MATERIALES
- Tapaboca
–Gafas
- Guantes
- Uniforme Completo
- Esponjilla
- Toallas

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA
1. Alistar los implementos y soluciones correspondientes
2. Retirar los residuos de alimentos y depositándolos en el balde de residuos, si es necesario utilice la espátula.

ETAPA 2. LIMPIEZA
3. Humedecer las ollas, sartenes y moldes con agua potable directa de la llave del lavaplatos.
4. Introducir la esponja en la **Solución de jabón**[1] y aplicar a las Ollas, Sartenes y Moldes directamente
5. Estregar meticulosamente con esponja las Ollas, Sartenes y moldes de modo que queden limpias, si es necesario usar cepillo para remover completamente las impurezas.
6. Enjuagar con suficiente agua directa de la llave del lavaplatos de modo que elimine totalmente el jabón.

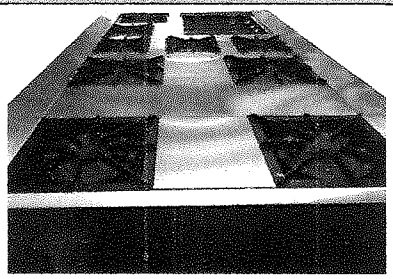
ETAPA 3. DESINFECCIÓN
7. Aplicar por inmersión la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para los utensilios.
8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 -10 minutos**
9. Enjuagar con suficiente agua potable por inmersión de modo que elimine totalmente el desinfectante.
10. Ubicar los utensilios según corresponda

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza diaria: diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACION		
EQUIPOS	CAMPANA EXTRACTORA	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
 [2] **Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua **Solución Desengrasante**[4] 50 ml de desengrasante por litro de agua **MATERIALES** - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Manguera - Cepillo - Escoba - Esponjilla - Atomizador - Toallas desechables - Espátula - Balde con rotulo (aseo)	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para campana extractora 2. Verificar que la campana extractora se encuentren desconectada 3. Desmontar los filtros recolectores en su totalidad **ETAPA 2. LIMPIEZA** 4. Humedecer todas las superficies con un paño húmedo. 5. Aplicar a la campana extractora y filtros recolectores **Solución de Desengrasante** [4] en las concentraciones estipuladas. 6. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo tanto el interior como el exterior de modo que toda el área que está siendo tratada quede limpia (superficies, las esquinas, las uniones, los porta bombillos y la parte externa de la campana) se debe hacer énfasis en las ranuras, bordes e interiores acanaladas 7. Dejar la superficie en contacto con el desengrasante por un período de **10 minutos.** 8. Retirar solución desengrasante con un paño húmedo. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 9. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas. 10. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **10 minutos** 11. Enjuagar con suficiente agua potable con manguera a presión. 12. Dejar secar. 13. Volver a ubicar los filtros.	

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Mensual	PERSONAL DE MANTENIMIENTO
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada mes diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACION	
EQUIPOS	ESTUFAS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución Desengrasante**
50 ml de desengrasante por litro de agua

[2] **Solución Desinfectante:** 20 ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua[4]

MATERIALES

- Uniforme Completo
- Tapabocas
- Guantes
- Manguera
- Cepillo
- Escoba
- Esponjilla
- Atomizador
- Toallas desechables
- Espátula
- Balde con rotulo (aseo)

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Estufas.
2. Verificar que la estufa se encuentre con las perillas de gas cerradas.
3. Desmontar quemadores, parrillas de la estufa e introduzca las piezas en **Solución de Desengrasante** [1] en las concentraciones estipuladas.

ETAPA 2. LIMPIEZA

4. Humedecer todas las superficies con agua potable usando un paño húmedo.
5. Aplicar a toda la superficie de la estufa **Solución de Desengrasante** [1] en las concentraciones estipuladas.
6. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo tanto el interior como el exterior de modo que toda el área que está siendo tratada quede limpia (superficies, las esquinas, las uniones) se debe hacer énfasis en las ranuras, bordes e interiores acanaladas.
7. Dejar la superficie en contacto con el desengrasante por un período de **10 minutos**
8. Retirar la solución desengrasante con un paño húmedo.
9. Secar con toalla limpia y desinfectada las superficies.
10. Estregue quemadores y parrillas con cepillo de mano y abundante agua

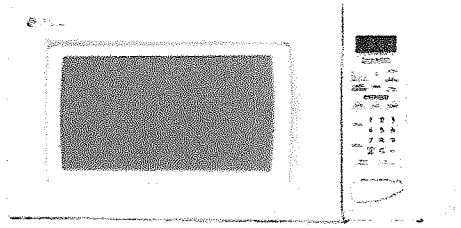
ETAPA 3. DESINFECCIÓN

11. Arme la estufa.
12. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas
13. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **10 minutos**
14. Retirar la solución desinfectante con un paño húmedo.
15. Dejar secar.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza diaria: diariamente después de cada tiempo de comida.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	

VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO

POES ÁREA DE PREPARACION	
EQUIPOS	HORNO MICRO HONDAS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Horno Micro Hondas
2. Verificar que el Horno Micro Hondas se encuentren desconectado.
3. Retire del interior del Horno Micro Hondas la parrilla y el plato.

ETAPA 2. LIMPIEZA

4. Limpie la parte externa del horno con **Solución de jabón**[1] con ayuda de un paño limpio y desinfectado
5. Limpie meticulosamente con un paño limpio y desinfectado el interior de modo que toda el área que está siendo tratada quede limpia (superficies, las esquinas, las uniones) se debe hacer énfasis en las ranuras, bordes e interiores acanaladas.
6. Secar con toalla limpia y desinfectada las superficies.
7. Dejar la puerta abierta del Horno Micro Hondas mientras se seca.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

8. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por la parte externa del Horno Micro Hondas.
9. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 minutos**
10. Dejar secar.

NOTA: Al interior del horno realice eliminación de olores con bicarbonato de sodio, póngalo a calentar durante 10 minutos máximo una vez a la semana.

[1] **Solución de Jabón:**
50 ml (jabón líquido) por 1L de agua

[2] **Solución Desinfectante:**
20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.

MATERIALES

- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Taza
- balde
- Cepillo
- Esponjilla
- Atomizador
- Toallas desechables
- Bicarbonato de Sodio

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diaria	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada día diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACION	
EQUIPOS	LICUADORAS MANUAL Y SEMI INDUSTRIAL
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50ml (Jabón líquido) por 1L de agua.

[2]**Solución Desinfectante:** 20ml hipoclorito por 1L de agua

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
–Toallas desechables
-Taza
-Esponjilla.

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA
1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Licuadoras
2. Verificar que la Licuadora se encuentre desconectada.
3. Retire el vaso de la licuadora del motor, desarme la tapa del vaso de la licuadora y desenrosque la base de la cuchilla.

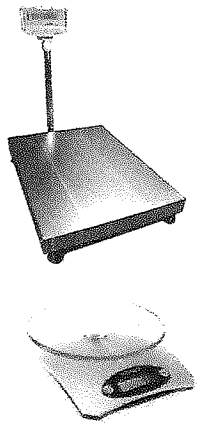
ETAPA 2. LIMPIEZA
4. Humedecer el vaso de la licuadora con agua potable directa de la llave del lavaplatos
5. Aplicar al vaso de la licuadora directamente la **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja
6. Estregar meticulosamente con esponja tanto interna como externamente, incluyendo la base, la hélice, el empaque y la tapa de la licuadora de modo que quede limpio de las impurezas.
7. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el jabón
8. Vuelva a enroscar el vaso.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN
9. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por la parte interna y externa de la licuadora.
10. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5-10 minutos.**
11. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el desinfectante.
12. Dejar secar
13. Arme nuevamente el vaso de la licuadora.

NOTA: Limpie el motor con un paño húmedo y desinfectado.

ACCIÓN	14. FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso Limpieza General: Semanal.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada día diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACION	
EQUIPOS	GRAMERA Y BASCULA
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1L de agua.

[2]**solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua,

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
–Toallas desechables
-Taza

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA
1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Licuadoras
2. Verificar que el equipo se encuentra desconectado.

ETAPA 2. LIMPIEZA

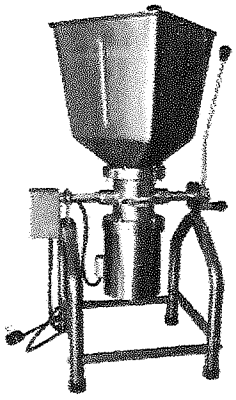
3. Retire el platón
4. Aplicar directamente la **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja.
5. Estregar meticulosamente con esponja tanto interna como externamente, incluyendo la base y el platón, de modo que quede limpio de las impurezas.
6. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el jabón del platón. Retire con paño húmedo los residuos de jabón, de la estructura de la gramera o bascula.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

7. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por la parte externa de la licuadora
8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 minutos.**
9. Retirar solución desinfectante con un paño húmedo.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso. Limpieza General: Semanal.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACION	
EQUIPOS	LICUADORAS INDUSTRIAL
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50ml (Jabón líquido) por 1L de agua.

[2] **Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua,

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
–Toallas desechables
-Taza

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

10. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Licuadoras
11. Verificar que la Licuadora se encuentre desconectada.

ETAPA 2. LIMPIEZA

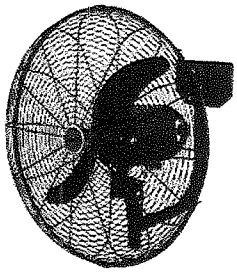
12. Humedecer el vaso de la licuadora con agua potable.
13. Aplicar al vaso de la licuadora directamente la **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja.
14. Estregar meticulosamente con esponja tanto interna como externamente, incluyendo la base, la hélice, el empaque y la tapa de la licuadora de modo que quede limpio de las impurezas.
15. Quite el seguro a la palanca e incline el vaso para desechar el contenido de la licuadora, en el balde de residuo.
16. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el jabón
17. Quite el seguro a la palanca e incline el vaso para desechar el contenido de la licuadora, en el balde de residuo.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

18. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por la parte externa de la licuadora
19. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 minutos.**
20. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el desinfectante.
21. Quite el seguro a la palanca e incline el vaso para desechar el contenido de la licuadora, en el balde de residuo.
22. Dejar secar.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente, después de cada uso. Limpieza General: Semanal.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES DE ÁREA PREPARACION	
EQUIPOS	VENTILADORES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50ml (Jabón líquido) por 1 L de agua.

[2] **Solución Desinfectante:**
4ml hipoclorito por litro de agua.

MATERIALES
- Uniforme Completo
- Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
–Toallas desechables
-Cepillo

LIMPIEZA REALIZADA POR DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA
1. Aiistar los implementos y soluciones a utilizar para ventiladores.
2. Retire los accesorios del ventilador (canasta. hélice.)

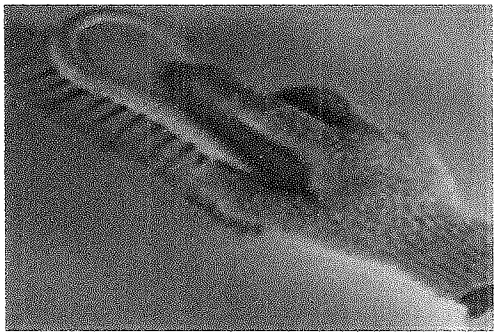
ETAPA 2. LIMPIEZA
3. Limpie el área exterior con un paño húmedo limpio y desinfectado y púlala con un paño suave limpio y seco.
4. Aplique a la hélice y canastilla **Solución de jabonosa 1** con ayuda de la esponja.
5. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo tanto interna como externamente de la canastilla, incluyendo la base, la hélice, de modo que quede limpio de las impurezas.
6. Enjuagar con suficiente agua potable directa de la llave del lavaplatos de modo que elimine totalmente el jabón.
7. Secar con toalla limpia y desinfectada.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN
8. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas por la parte externa del ventilador.
9. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **10 minutos.**
10. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el desinfectante
11. Dejar secar.
12. Armar nuevamente el ventilador.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Mensual	AUXILIAR DE MANTENIMIENTO
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 30 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS

EQUIPOS	PAREDES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50ml (Jabón líquido) por 1 L de agua

[2] **Solución Desinfectante:**
20 ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.

MATERIALES
- Uniforme Completo
- Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
–Toallas desechables
- Cepillo
- Manguera

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Paredes.
2. Retire las telarañas de las paredes

ETAPA 2. LIMPIEZA

3. Humedecer todas las superficies con agua potable usando una manguera a presión
4. Aplique Solución de jabón[1] a la superficie con ayuda de una escoba
5. Estregue con una escoba de arriba hacia abajo retirando suciedad y manchas, y enfatizando en las uniones de las baldosas, y las uniones de paredes con pisos y el techo.
6. Enjuague con abundante agua potable usando una manguera a presión de modo que arrastre totalmente el jabón.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

7. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para las superficies de las paredes.
8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **10 minutos.**
9. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el desinfectante

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Semanal.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS		
EQUIPOS	PISOS	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
 [1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1 L de agua [2]**Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua. **MATERIALES** - Uniforme Completo - Tapabocas - Guantes - Atomizador –Toallas desechables -Cepillo - Taza - Balde -Escoba- Haragán -Trapero	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Pisos. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 2. Realice un barrido de las áreas más limpias a las más sucias para evitar contaminación 3. Recoja los residuos presentes con ayuda de escoba y recogedor, ubicando los residuos en las canecas correspondientes orgánicos o reciclables. 4. Ubique la señal de piso húmedo. 5. Humedecer todas las superficies con agua potable usando balde y taza. 6. Aplique **Solución de jabón**[1] a la superficie con ayuda de una escoba 7. Estregue con una escoba previamente limpia y desinfectada retirando suciedad y manchas, enfatizando en las esquinas, uniones entre baldosas, las uniones del piso con las paredes y las rejillas de los sifones de desagüe. 8. Enjuague con abundante agua potable usando una manguera a presión de modo que arrastre totalmente la suciedad y el jabón. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 9. Aplicar la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por las superficies del piso, y sifones. 10. Estriegue nuevamente. 11. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **20 minutos.** 12. Enjuague el piso y los sifones nuevamente. 13. Escurra el piso utilizando un haragán hasta que quede seco 14. Trapee las veces que sea necesario. 15. Deje secar a temperatura ambiente.	

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente. Limpieza General: Semanalmente.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS	
EQUIPOS	TECHO
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1 L de agua

[2]**Solución Desinfectante:** 20 ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua

MATERIALES
- Uniforme Completo
- Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
–Toallas desechables
-Paño
-Escoba

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Techos

ETAPA 2. LIMPIEZA

2. Retire las telarañas con una escoba previamente limpia y seca
3. Envuelva la escoba con un paño limpio y desinfectado humedecido.
4. Estregue retirando suciedad visible y enfatizando en las esquinas.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

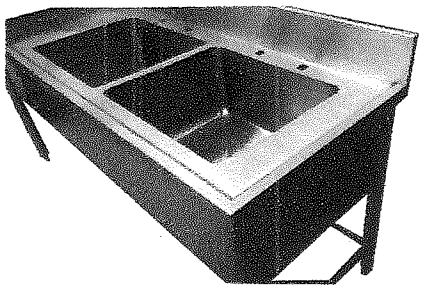
5. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por las superficies de techo.
6. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **20 minutos.**
7. Deje secar a temperatura ambiente.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Semanal	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTRA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS	
EQUIPOS	MESONES, MESAS AUXILIARES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Mesones 2. Retire los residuos que se encuentren en la superficie. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Aplique **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja 4. Estregar meticulosamente con esponja toda la estructura de las mesa incluyendo por debajo de las láminas (si se puede) sus dobleces internos y la base de la mesa. 5. Enjuagar con suficiente agua potable utilizando taza y balde. 6. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado y páselo cuantas veces sea necesario hasta eliminar completamente los residuos de jabón. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 7. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por las superficies de mesas o mesones. 8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante, no enjuagar. 9. Deje secar a temperatura ambiente.
[1] **Solución de jabón:**50 ml de (Jabón liquido) por 1L de água.	
[2]**Solución Desinfectante: 2**0ml de hipoclorito (2500ppm) por 1L de agua.	
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador – Toallas desechables –Paño	

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente, después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES DE ÁREA INSTALACIONES FISICAS	
EQUIPOS	LAVAPLATOS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50ml de jabón líquido por 1L de agua

[2]**Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500ppm) por 1L de agua

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
– Toallas desechables
–Paño

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA
1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Lava platos
2. Retire los residuos que se encuentren dentro del lavaplatos.

ETAPA 2. LIMPIEZA
3. Aplique **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja a las superficies del lavaplatos.
4. Estregar meticulosamente con esponja todo el interior del lava platos eliminando la grasa acumulada
5. Retire la rejilla del lavaplatos y estriegue vigorosamente con una esponjilla.
6. Enjuagar con suficiente agua potable utilizando la llave del lavaplatos.
7. Aplique suficiente agua caliente a todas las áreas de la lava plato.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN
8. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por las superficies.
9. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante, no enjuagar.
10. Deje secar a temperatura ambiente.

LIMPIEZA LLAVES DEL LAVA PLATO
11. Aplique Solución de jabón[1] con ayuda de la esponja a las llaves y restriegue las superficies externas y enjuagar con abundante agua potable.

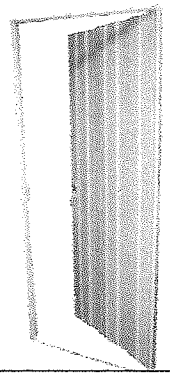
DESINFECCIÓN DE LLAVES DEL LAVAPLATO
12. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por las superficies.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Diaria	

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS		
EQUIPOS	DISPENSADOR DE JABON, TOALLAS DE PAPEL	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar. 2. Retire rollo de papel o botella de jabón líquido (SEGÚN EL CASO). **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Aplique **Solución de jabón**[1] con **ayuda** de paño limpio y desinfectado a las superficies de los dispensadores. 4. Estregar meticulosamente con el paño limpio y desinfectado todo el exterior de los dispensadores eliminando las impurezas acumuladas. 5. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado y páselo cuantas veces sea necesario hasta eliminar completamente los residuos de jabón. 6. Secar con toalla limpia y desinfectada **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 7. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por las superficies. 8. Dejar la superficie en contacto con la solución desinfectante, 9. No enjuagar. 10. Surtir el dispensador con toallas o jabón según sea el caso. 11. Deje secar a temperatura ambiente.
[1] **Solución de jabón:** 50ml de jabón liquido por 1L de agua		
[2]**Solución Desinfectante:** 4ml de hipoclorito (500ppm) por 1 de agua		
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador – Toallas desechables –Paño		

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Semanal	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 15 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS	
EQUIPOS	PUERTAS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50ml de jabón líquido por litro de agua

[2]**Solución Desinfectante:**
4ml de hipoclorito (500ppm) por 1L de agua

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Toallas desechables
- Paño

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar.
2. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado por todas las superficies de la puerta.

ETAPA 2. LIMPIEZA

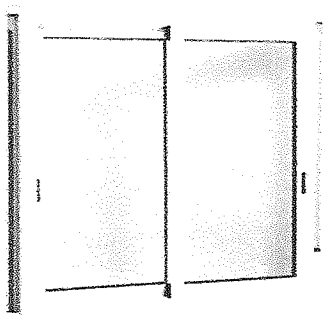
3. Aplique **Solución de jabón**[1] con **ayuda** de paño limpio y desinfectado a la superficie de la Puertas
4. Restregar meticulosamente con el paño limpio y desinfectado haciendo énfasis en las esquinas, bordes y ranuras de la puerta eliminando las impurezas acumuladas
5. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado y páselo cuantas veces sea necesario hasta eliminar completamente los residuos de jabón.
6. secar con toalla limpia y desinfectada

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

7. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por las superficies.
8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante,
9. No enjuagar.
10. Deje secar a temperatura ambiente.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Semanal	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS	
EQUIPOS	VENTANAS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50ml de jabón líquido por 1L de agua

[2]**Solución Desinfectante:**
4ml de hipoclorito (500ppm) por 1L de agua

[3] **Solución de Desengrasante**
50ml de desengrasante por 1L de agua

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Toallas desechables
- Paño

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar.
2. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado por todas las superficies de la Ventana.

ETAPA 2. LIMPIEZA

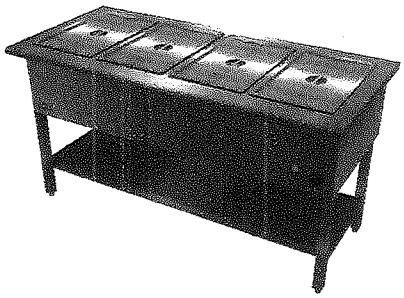
3. Aplique **Solución de jabón**[1] con ayuda de una Sabra y desinfectado a la superficie de la Ventana
4. Restregar meticulosamente con una sabra y desinfectado haciendo énfasis en las esquinas, bordes y ranuras de la ventana eliminando las impurezas acumuladas.
5. Aplique **Solución de Desengrasante** [3] con ayuda de una Sabra, donde haya manchas de grasa y restregar vigorosamente hasta eliminarlas.
6. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado y páselo cuantas veces sea necesario hasta eliminar completamente los residuos de jabón.
7. secar con toalla limpia y desinfectada

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

8. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por las superficies.
9. Dejar la superficie en contacto con la solución desinfectante,
10. No enjuagar.
11. Deje secar a temperatura ambiente.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Semanal	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

EQUIPOS	BAÑO MARIA
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50ml de jabón líquido por 1L de agua

[2]**Solución Desinfectante:**4ml de hipoclorito (500ppm) por 1L de agua

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Toallas desechables
- Paño

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA
1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para el baño María.
2. Verifique que se encuentre apagada y el agua en su interior se encuentre tibia.
3. Retire los samovares.
4. Abra el desagüe para retirar el agua del interior. Recoger en balde.

ETAPA 2. LIMPIEZA

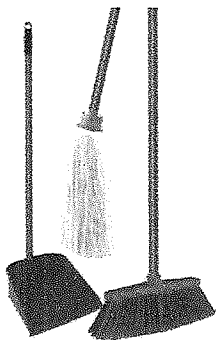
5. Aplique **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja a las superficies de la línea en el interior y exterior.
6. Estregar meticulosamente con esponja toda la superficie.
7. Enjuagar con suficiente agua potable.
8. Abra el desagüe para retirar el agua del interior. Recoger en balde.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

1. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para las superficies.
2. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante durante 5-10 minutos.
3. Enjuague en su totalidad con agua potable.
4. Abra el desagüe para retirar el agua del interior. Recoger en balde.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso. Limpieza General: Semanal.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS DESPENSERO
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Diaria	

POES DE ÁREA UTENSILIOS DE ASEO	
EQUIPOS	TRAPEROS, ESCOBAS Y RECOJEDORES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50ml de jabón líquido por 1L de agua

[2]**Solución Desinfectante:**40ml hipoclorito (5000ppm) por 1L de agua

MATERIALES

- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Toallas desechables
- Paño

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar
2. Retire los residuos visibles según sea el caso.

ETAPA 2. LIMPIEZA

3. Sumerja en Solución **de jabón**[1] por espacio de **5 a 10 minutos.**
4. Estriegue vigorosamente con cepillo eliminando grasa, suciedad y manchas.
5. Enjuagar con suficiente agua potable a presión utilizando la llave.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

6. Sumerja en la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por espacio de **15 minutos.**
7. Enjuagar con abundante agua potable a presión utilizando la llave.
8. Deje secar a temperatura ambiente.
9. Ubicarlo en el lugar correspondiente.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada día diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES DE ÁREA UTENSILIOS DE ASEO	
EQUIPOS	DELANTALES PLÁSTICOS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50ml de jabón líquido por 1L de agua

[2]**Solución Desinfectante:**4ml de hipoclorito (500ppm) por litro de agua

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Toallas desechables
- Paño

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA
1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar
2. Retire los residuos visibles.

ETAPA 2. LIMPIEZA

3. Sumerja en **Solución de jabón**[1] por espacio **de 5 a 10 minutos.**
4. Estriegue vigorosamente con cepillo eliminando grasa, suciedad y manchas.
5. Enjuagar con suficiente agua potable a presión utilizando la llave.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

6. Sumerja en la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por espacio de **15 minutos.**
7. Enjuagar con abundante agua potable a presión utilizando la llave.
8. Escurra los delantales, guantes, las toallas o paños
9. Deje secar a temperatura ambiente.
10. Colgarlos en el lugar correspondiente.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES DE ÁREA UTENSILIOS DE ASEO	
EQUIPOS	CONTENEDORES DE RESIDUOS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50 ml de jabón líquido por 1 litro de agua

[2] **Solución Desinfectante:**
40cc de hipoclorito (5000ppm) por 1L de agua

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Toallas desechables
- Paño

ETAPA 1 - PRE LIMPIEZA

1. Utilice guantes antes de comenzar la labora.
2. Desocupe los contenedores de basura

ETAPA 2. LIMPIEZA

3. Enjuagar con abundante agua.
4. Aplique **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja a las superficies de las cestas.
5. Estriegue vigorosamente con cepillo o sabrá todas las paredes internas y externas eliminando grasa, suciedad y manchas.
6. Enjuague con abundante agua potable en lo posible caliente para retirar la presencia de jabón.

7. ETAPA 3. DESINFECCIÓN

8. Aplique por aspersión con atomizador con la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas.
9. No enjuagar.
10. Deje secar a temperatura ambiente.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	DIRECTOR DE NUTRICIÓN NUTRICIONISTA
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES BODEGAS	
AREA	BODEGA SECOS, FRUVER Y CUARTO FRIO
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50 ml de jabón líquido por 1 litro de agua

[2] **Solución Desinfectante:**
20cc de hipoclorito (2500ppm) por 1L de agua

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Toallas desechables
- Paño
- Mopa
– Escoba
- Recogedor
- Haragán

ETAPA 1 - PRE LIMPIEZA

1. Utilice guantes antes de comenzar la labora.
2. Retire estibas, estantes, alimentos y contenedores.

ETAPA 2. LIMPIEZA

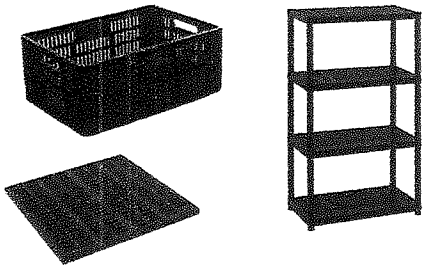
3. Realice un barrido del área, y retire suciedad del techo y paredes con ayuda de una mopa.
4. Recoja los residuos presentes con ayuda de escoba y recogedor, ubicando los residuos en las canecas correspondientes orgánicos o reciclables.
5. Humedecer todas las superficies con agua potable usando una manguera a presión
6. Aplique **Solución de jabón**[1] a las paredes y pisos con ayuda de una escoba.
7. Estregue con una escoba de arriba hacia abajo retirando suciedad y manchas, y enfatizando en las uniones de las baldosas, y las uniones de paredes con pisos y el techo.
8. Enjuague con abundante agua potable usando una manguera a presión de modo que arrastre totalmente el jabón.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

9. Aplicar la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por las superficies del piso, paredes y techos, cerciorarse de queden bien cubiertos los sifones de desagüe.
10. Estriegue nuevamente las superficies.
11. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **20 minutos.**
12. Enjuague el piso y los sifones nuevamente.
13. Escurra el piso utilizando un haragán hasta que quede seco
14. Trapee las veces que sea necesario.
15. Deje secar a temperatura ambiente.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente Limpieza terminal: 1 vez /mes	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	DIRECTOR DE NUTRICIÓN NUTRICIONISTA
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES BODEGAS	
EQUIPOS	ESTIBAS, CANASTILLAS Y ESTANTES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50 ml de jabón líquido por 1 litro de agua

[2] **Solución Desinfectante:**
20cc de hipoclorito (2500ppm) por 1L de agua

MATERIALES

- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Sabrá
- Paño
- Mopa
- Hidro lavadora (deseable)

ETAPA 1 - PRE LIMPIEZA

1. Utilice guantes antes de comenzar la labora.
2. Desocupe las canastillas, estantes y estibas

ETAPA 2. LIMPIEZA

3. Enjuagar con agua con ayuda de la hidro lavadora.
4. Aplique **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja o escoba en las superficies de los estantes, canastillas y estibas.
5. Estriegue vigorosamente con cepillo o sabrá todas las paredes internas y externas eliminando grasa, suciedad y manchas.
6. Enjuague con agua con ayuda de la hidro lavadora para retirar la presencia de jabón.

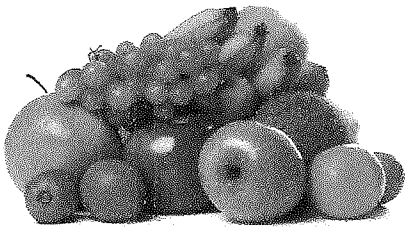
ETAPA 3. DESINFECCIÓN

7. Aplique por aspersión con atomizador con la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas.
8. No enjuagar.
9. Deje secar a temperatura ambiente.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	DIRECTOR DE NUTRICIÓN NUTRICIONISTA
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ALIMENTOS

ALIMENTO	FRUTAS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[2] **Solución Desinfectante:**
0.8cc de hipoclorito (100ppm) por 1L de agua
[4] **Solución de vinagre:**
250 ml de vinagre por 1L de agua

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Taza
- Paño

ETAPA 1 - PRE LIMPIEZA

1. Utilice guantes antes de comenzar la labor.

ETAPA 2. LIMPIEZA

2. Retire hojas y tallos.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Retire todas las partículas de suciedad visible

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

5. En una taza con **Solución de desinfectante**[2], agregue la fruta por inmersión en las concentraciones específicas y esperar el tiempo indicado.
6. Enjuagar y secar con ayuda de un paño

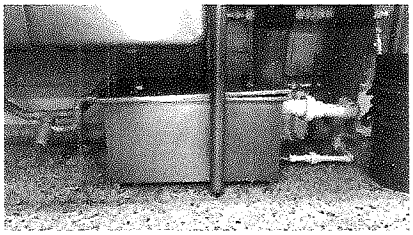
Nota:

El banano: No desinfectar por inmersión, limpiar con ayuda de un paño.

Las uvas desinfectar por inmersión en una **Solución de vinagre**[4]

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	DIRECTOR DE NUTRICIÓN NUTRICIONISTA
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

CONTROL DE CAMBIOS		
Versión	**Fecha de aprobación**	**Descripción del Cambio**
00	Febrero 9 de 2015	Creación
01	Noviembre 3 de 2017	Ajustar el contenido del documento de acuerdo a las directrices del proceso de Gestión Documental y las necesidades de estandarización del proceso.
02	Junio 09 de 2020	Se ajustan procedimientos y concentración de productos químicos.
03	Noviembre 19 de 2021	Se ajustan procedimientos y se incluyen otros POES.

POES DE ÁREA UTENSILIOS DE ASEO		
EQUIPOS	TRAMPA DE GRASA	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
	**ETAPA 1 - PRE LIMPIEZA** 1. Utilice guantes, bata desechable, tapabocas Y GAFAS antes de comenzar la labora. 2. Con ayuda del colador retire toda la grasa solida que se encuentra en la superficie y en el fonde de la trampa y deposite en la bolsa verde. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Enjuagar con abundante agua. 4. Aplique **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja a las superficies de las cestas. 5. Estriegue vigorosamente con cepillo o sabrá todas las paredes internas y externas eliminando grasa, suciedad y manchas. 6. Enjuague con abundante agua potable en lo posible caliente para retirar la presencia de jabón. **7. ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 8. Aplique por aspersión con atomizador con la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas. 9. No enjuagar. 10. Deje secar a temperatura ambiente.	
[1] **solución de jabón:** 50 ml de jabón líquido por 1 litro de agua		
[2] **Solución Desinfectante:** 40cc de hipoclorito (5000ppm) por 1L de agua		
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador - Toallas desechables - Paño - Bata desechable - Colador - Bolsa verde		

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	DIRECTOR DE NUTRICION NUTRICIONISTA
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

INSTRUCTIVO DE PREPARACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Mediterránea de catering

HISTORIAL DE CAMBIOS

REVISIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN
Versión 1	Mayo 2025	Creación del documento

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Edinson Johan Gomez		Representante legal

1. **OBJETIVO**: Estandarizar el proceso de preparación de productos químicos, estableciendo cantidades y concentraciones específicas a utilizar.

2. **ALCANCE**: Personal encargado de la preparación de desinfectantes y detergentes.

3. **DESCRIPCIÓN DEL INSTRUCTIVO:** En este instructivo se establecen las cantidades de producto a usar por litro de solución al igual que la concentración de la misma. Se describe el proceso de preparación y uso de los desinfectantes y detergentes que se van a utilizar.

4. **RESPONSABLE VERIFICACIÓN:** Líder de cada centro de trabajo.

5. **GENERALIDADES**

NOMBRE	USOS	SOLUCIÓN BASE	SOLUCIÓN A PREPARAR	DESCRIPCIÓN	APLICACIÓN
Hipoclorito de sodio	Desinfección de frutas y verduras	13%	0,8 cm^3/L; 500 ppm	. Utilice un recipiente en buen estado, para la preparación de la solución desinfectante.	Inmersión
				. Mida la cantidad de agua necesaria hasta llegar al 60% de la capacidad del recipiente.	
				. Adicione 0,8 cm^3 de desinfectante Hipoclorito de Sodio por cada litro de agua, medidos con la probeta.	
				. Agite la mezcla con ayuda de la probeta.	
Hipoclorito de sodio	Desinfección de mesones, superficies y equipos	13%	20 cm^3/L; 2500 ppm	. Utilice un recipiente en buen estado, para la preparación de la solución desinfectante.	Aspersión / Inmersión / contacto directo *** Revisar POES
				. Mida la cantidad de agua necesaria hasta llegar al 60% de la capacidad del recipiente.	
				. Adicione 20 cm^3 de desinfectante Hipoclorito de Sodio por cada litro de agua, medidos con la probeta.	
				. Agite la mezcla con ayuda de la probeta.	
Hipoclorito de sodio	Desinfección de utensilios de aseo, escobas, traperos,	13%	40 cm^3/L; 5000 ppm	. Utilice un recipiente en buen estado, para la preparación de la solución desinfectante.	Inmersión / contacto

	paños, sifones, recipientes de residuos, áreas contaminadas			. Mida la cantidad de agua necesaria hasta llegar al 60% de la capacidad del recipiente. . Adicione 40 cm³ de desinfectante Hipoclorito de Sodio por cada litro de agua, medidos con la probeta. . Agite la mezcla con ayuda de la probeta.	directo *** Revisar POES
Jabón lavaplatos liquido	Limpieza de grasa presente en baterías de cocina, ollas, platos y demás.	N/A	N/A	. Use una esponja. . Unte la esponja con jabón lavaplatos liquido . La cantidad a usar depende de lo que se quiera limpiar. . frote la superficie a limpiar con al esponja la superficie objetivo de limpieza. . Enjuague con abundante agua.	Contacto directo
Limpiador multiusos	Limpieza de paredes, pisos y utensilios de aseo.	N/A	50 cm³/L;	. Utilice un recipiente en buen estado, para la preparación de la solución desinfectante. . Mida la cantidad de agua necesaria hasta llegar al 60% de la capacidad del recipiente. . Adicione 50 cm³ de limpiador multiusos por cada litro de agua, medidos con la probeta. . Agite la mezcla con ayuda de la probeta.	Contacto directo
		N/A	N/A	. Pulse 2 veces el dispensador.	

Jabón líquido de manos	Limpieza y desinfección de manos.			. Siga el procedimiento de lavado de manos. . Lave las manos con abundante agua.	Contacto directo
Limpiador desengrasante	Desengrasante de superficies duras, como hornos y parrillas.	N/A	50 cm^3/L;	. Utilice un recipiente en buen estado, para la preparación de la solución desinfectante. . Mida la cantidad de agua necesaria hasta llegar al 60% de la capacidad del recipiente. . Adicione 50 cm^3 de limpiador desengrasante por cada litro de agua, medidos con la probeta. . Agite la mezcla con ayuda de la probeta.	Contacto directo / Aspersión
Quiruger	Desinfectante de choque sobre superficies	N/A	N/A	. Diluir correctamente el quiruger en la solución activadora.	Aspersión

5.1. DOSIFICACIÓN DE DESINFECTANTES

5.2. ROTACIÓN DE DESINFECTANTES

DOSIFICACIÓN DESINFECTANTES			
DESINFECTANTE	**DOSIFICACIÓN**	**MÉTODO DE APLICACIÓN**	**EQUIPO, MATERIA PRIMA, UTENSILIO**
Hipoclorito de sodio	0.8 cm³/Litro	Inmersión por 5 minutos con enjuague posterior.	Frutas, verduras y empaques de alimentos.
	20 cm³/Litro	Aspersión por 5 minutos con enjuague posterior.	Ambientes, planta física y equipos. Neveras, cambros, menaje contaminado, estufas, horno microondas, licuadora, balanza gramera, licuadora industrial, mesones, bodega de secos canastillas, estibas, estantes.
		Inmersión por 5 minutos con enjuague posterior.	Utensilios, tablas de picar, ollas, sartenes, azafates.
		Contacto directo por 5 minutos con enjuague posterior.	Pisos, paredes, techos.
	50 cm³/Litro	Inmersión por 5 minutos con enjuague posterior.	Delantales.
		Aspersión por 5 minutos.	Campana extractora, licuadora industrial, canecas, traperos, escobas, recogedores, lavaplatos.
		Contacto directo por 5 minutos con enjuague posterior.	Desinfección de rejillas, para desagües, elementos de aseo y contenedores de basura.
Jabón lavaplatos líquidos	Puro	Contacto directo	Lavado de menaje y utensilios.
Limpiador multiusos	50 cm³/Litro	Contacto directo.	Lavado de menaje y utensilios.
Limpiador desengrasante	50 cm³/Litro	Inmersión.	Para piezas pequeñas de equipos
	50 cm³/Litro	Aspersión.	Equipos, horno, campana extractora, planchas, freidoras.
Quiruger	Diluido según proveedor	Aspersión	Para todas las superficies.

ROTACION DE DESINFECTANTES				
DESINFECTANTE	**DOSIFICACIÓN**	**LIMPIEZA GENERAL**	**LIMPIEZA PROFUNDA**	**PLAN DE CHOQUE**
Hipoclorito de sodio	20 cm^3/Litro	x	x	
	40 cm^3/Litro	x	x	
Quiruger	Diluido según proveedor			x

PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS

Mediterránea de catering

HISTORIAL DE CAMBIOS

REVISIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN
Versión 1	Mayo 2025	Creación del documento

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Edinson Johan Gomez		Representante legal

1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para estructurar un programa de limpieza y desinfección en los servicios de alimentos administrados por MEDITERRANEA DE CATERING con el fin de desarrollar el lavado de manos correctamente, lo cual permite disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.

2. ALCANCE

Aplica para todos los colaboradores y manipuladores de alimentos de cada servicio de alimentos.

3. MARCO CONCEPTUAL

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
BACTERICIDAS: Cualquier agente que destruya las bacterias.
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. Esta certificación es expedida por el INVIMA.
CALIDAD: Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.
DESINFECCIÓN: Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.
DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.
LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.
MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Toda persona que manipula o entra en contacto con los alimentos.
MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

4. MARCO NORMATIVO O DE REFERENCIA

Resolución 2674 de 2013.

5. CONDICIONES GENERALES

- Mantener las uñas cortas y sin esmaltes, facilitando así la limpieza de las mismas
- No usar anillos, relojes ni pulseras que actúan como reservorio de gérmenes, dificultando la limpieza de manos y muñecas.
- Utilizar jabones para el lavado con antimaterial disminuyendo la posibilidad de contaminación por gérmenes.

6. DESARROLLO

El Lavado de Manos con agua y jabón es el método más conocido y sencillo para evitar la transmisión de microorganismos de una persona a otra. Consiste en la frotación vigorosa de las mismas, previamente enjabonadas seguida de un aclarado con agua abundante, con el fin de eliminar la suciedad, materia orgánica, microbiota habitual y transitoria y así evitar la transmisión de microorganismos de persona a persona.

MATERIALES

- Jabón de manos.
- Toallas de papel desechables
- Caneca.

PROCEDIMIENTO

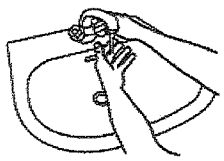
1. Mójese las manos con agua
2. Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente.
3. Frótese las palmas de las manos entre sí.
4. Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
5. Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
6. Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
7. Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
8. Frótese la punta de los dedos con la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
9. Enjuáguese las manos con agua.
10. Séquese con una toalla desechable.
11. Sírvase de la toalla para cerrar el grifo.

PROCEDIMIENTO GRAFICO:

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

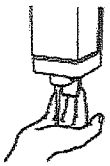
Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

0



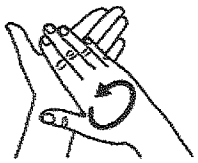
Mójese las manos con agua;

1



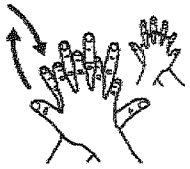
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



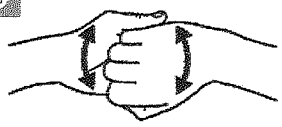
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4



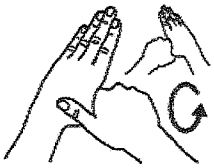
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6



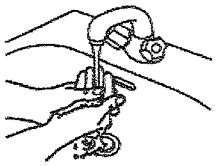
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8



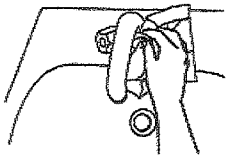
Enjuáguese las manos con agua;

9



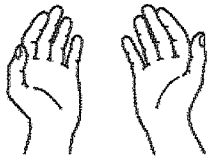
Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11



Sus manos son seguras.

FRECUENCIA

Todo manipulador se debe lavar y desinfectar correctamente las manos:

- Al iniciar el trabajo.
- Antes y después de manipular alimentos crudos.

Después de:

- Usar el sanitario.
- Toser o tocarse cualquier parte del cuerpo, especialmente la nariz, boca, cabeza.
- Estornudar.
- Fumar o comer.
- Limpiarse el sudor.
- Recoger sobras de alimentos.
- Manipular recipientes de basura, traperos utensilios sucios.
- Terminar la jornada de trabajo.
- Tocarse el cabello.
- Cada vez que lo considere conveniente.

Mediterránea de catering	MEDITERRANEA DE CATERING
	GESTION DE CALIDAD
	CODIGO: GC-F-CVP-08

CONTROL Y VERIFICACION DE POES	FECHA: 01-05-2025
	Pagina 1 de 1

TIPO DE ELEMENTO A DESINFECTAR		ÁREAS GENERALES	PISOS Y PAREDES	TRAMPA DE GRASA
CONCENTRACIÓN REQUERIDA		2500 ppm	2500 ppm	5000 ppm
DISOLUCIÓN POR TIPO DESINFECTANTE	Disolución: HS al 13%/Lt Agua	20 cc	20 cc	40 cc
	Disolución: HS al 5%/Lt Agua	50 cc	50 cc	100 cc
TIEMPO DE EXPOSICIÓN		5 a 10 minutos	5 a 10 minutos	5 a 10 minutos

CENTRO DE TRABAJO	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS																																	
MES/AÑO										AREA				INSTALACIONES TURNO 3												REVISADO POR						SUPERVISOR CPA			
EQUIPOS	FRECUENCIA	VERIFICACION DE SOLUCION DESINFECTANTE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Piso área hornos rational	Diario/ Mañana																																	
Piso área producción	Diario/ Tarde																																	
Paredes área producción	Diario																																	
Techo área producción	Diario																																	
Ventana área producción	Diario																																	
Piso área prealistamiento proteína	Diario/ Tarde																																	
Piso área prealistamiento tubérculos	Diario/ Tarde																																	
Piso área prealistamiento vegetales	Diario/ Tarde																																	
Pasillos	Diario																																	
Cuarto de aseo	Diario																																	
Montacagra	Diario																																	
Cuarto de residuos	Diario																																	
RESPONSABLE																																		
VERIFICA																																		

OBSERVACIONES GENERALES	
VERIFICA:	
Abreviaturas:	C: La actividad se realiza Cumple NC: La actividad realizada no cumple P: Actividad no realizada NA: No aplica

Mediterránea de catering	MEDITERRANEA DE CATERING
	GESTION DE CALIDAD
	CÓDIGO: GC-F-LCP-09
LISTA DE CHEQUEO PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS	Fecha: 01/05/2025
	Página 1 de 2

CENTRO DE COSTO/CLIENTE:			
SUPERVISÓ		FECHA	

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados			
Los equipos a limpiar se encuentran debidamente des energizados			
Se retiraron los elementos y/o alimentos del equipo previo a la limpieza y no hubo ruptura de la cadena de frío.			
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.			
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no posee ningún tipo de humedad			
CARRO TERMO Y CARRO TRASPORTADOR			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados.			
Se retiraron los elementos y/o alimentos del equipo previo a la limpieza.			
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.			
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no poseen ningún tipo de humedad			
MENAJE (BANDEJAS, CUBIERTOS, CHAROLES, PLATOS, VASOS, POSILLOS, TAZAS, COPAS Y JARRAS)			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados			
Se recolectó y clasificó el menaje.			
Se retiraron los residuos del menaje			
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.			
UTENSILIOS (CUCHARONES, PINZAS, AGITADORES Y MAZOS, CUCHILLOS, CUCHARAS, TENEDORES DE COCINA, ETC)			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados			
Se recolectó y alisto los utensilios verificando que no tuvieran restos de alimentos.			
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.			
Se organizaron los utensilios de acuerdo a su clasificación.			
TABLAS DE PICADO			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados			
Se retiraron los residuos de las tablas.			
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.			
OLLAS, SARTENES Y MOLDES			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados			
Se retiraron los residuos de los elementos			
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.			
Se organizaron los elementos de acuerdo a su clasificación.			
CAMPANA EXTRACTORA			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados			
Se encuentran debidamente des energizada y desmontada			
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.			
Se montaron los filtros y energizo nuevamente.			
ESTUFAS			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados			
Se encuentran las perillas de gas cerradas.			
Se desmonto los quemadores y perillas de la estufa			

Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.			
Los elementos posteriores a la limpieza y desinfección no poseen ningún tipo de humedad			
Se armó nuevamente la estufa			
HORNO MICRO HONDAS			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados			
Se encuentran debidamente des energizado			
Se retiró del interior la parrilla y el plato			
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.			
Los elementos posteriores a la limpieza y desinfección no poseen ningún tipo de humedad			
Se montaron los elementos nuevamente.			
LICUADORA MANUAL Y SEMI INDUSTRIAL			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados			
Se encuentran debidamente des energizado			
Se retiró el vaso y desarmo la tapa y base de la cuchilla			
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.			
Los elementos posteriores a la limpieza y desinfección no poseen ningún tipo de humedad			
Se montaron los elementos nuevamente.			
LICUADORA INDUSTRIAL			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados			
Se encuentran debidamente des energizado			
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.			
Los elementos posteriores a la limpieza y desinfección no poseen ningún tipo de humedad			
VENTILADORES			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados			
Se encuentran debidamente des energizado			
Retiró los accesorios del ventilador			
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.			
Los elementos posteriores a la limpieza y desinfección no poseen ningún tipo de humedad			
Armo correctamente el ventilador y lo energizó			
ÁREA DE ENSAMBLE (PISOS, TECHO, PUERTAS, VENTANAS, PAREDES, MESONES, MESAS AUXILIARES. LAVAPLATOS)			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados			
Retiro toda presencia de suciedad (telarañas, residuos, etc)			
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.			
ELEMENTOS DE HIGIENE EMPLEADOS (DISPENSADOR DE JABÓN, TOALLAS DE PAPEL, DELANTALES, TRAPEROS, ESCOBAS, RECOJEDORES, CONTENEDORES DE RESIDUOS)			
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados			
Retiro toda presencia de suciedad, residuo o material que posea según el caso.			
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.			

Mediterránea de catering	MEDITERRANEA DE CATERING	
	GESTION DE CALIDAD	
	CODIGO: GC-F-LVT-10	
FORMATO CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCION VEHICULO TRANSPORTADOR		FECHA: 01-05-2025
		Pagina 1 de 1

CENTRO DE TRABAJO		**PLACA VEHÍCULO**		**MES**	
NOMBRE CONDUCTOR					
KIT DE LIMPIEZA	**SI:**____ **NO:**____ **INCOMPLETO:**____				

TIPO DE ELEMENTO A DESINFECTAR		**VEHÍCULO**
CONCENTRACIÓN REQUERIDA PARA EL ELEMENTO		2500 ppm
DISOLUCIÓN POR TIPO DESINFECTANTE	**Disolución HS al 13%/Lt Agua**	20 cc
	Disolución HS al 5%/Lt Agua	50 cc
Tiempo de Exposición		5 a 10 minutos

DIA	**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**			**INSUMOS**			**REALIZADO POR**	**REVISADO POR**
	Mañana	**Tarde**	**Noche**	**JABÓN**	**HIPOCLORITO**	**QUIRUGER**		
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								
VERIFICA:								

Mediterránea de catering	MEDITERRANEA DE CATERING
	GESTION DE CALIDAD
	CODIGO: GC-CR-CPQ-02

CRONOGRAMA DE CHOQUE DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	FECHA: 01-05-2025
	Pagina 1 de 1

AÑO	2025																CENTRO	CPA											RESPONSABLE	EDINSON GOMEZ															
MES	ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
SEMANA	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Hipoclorito																													X	X	X	X		X	X	X		X	X	X		X	X	X		X	X	X
Quiruger																																	X				X				X				X			

	Hipoclorito		Quiruger			
VERIFICA	DIRECCION CPA					

Mediterránea de catering	MEDITERRANEA DE CATERING	
	GESTION DE CALIDAD	
	CÓDIGO: GC-F-BPM-11	
FORMATO CONTROL BPM DEL PERSONAL		Fecha: 01/05/2025
		Página 1 de 1

CENTRO DE TRABAJO:	**CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS**		
REVISADO POR:		**FECHA**	

Nombre y apellidos	**Cargo**	**ASPECTOS A EVALUAR**														**Observaciones o acciones**
		Uñas Cortas	**Uñas Limpias**	**Uñas Sin Esmalte**	**Uñas Sin Hongos**	**Uñas sin Heridas**	**Aseo Personal**	**Piel Sin Lesiones**	**Cabello Limpio**	**Cabello Recogido**	**Sin Maquillaje**	**Sin Joyas**	**Dotación en Buen estado**	**Dotación Completa**	**EPP completos**	

Verifique así: C= CUMPLE, NC= NO CUMPLE, NA= NO APLICA	
VERIFICA:	

Mediterránea de catering	MEDITERRANEA DE CATERING
	GESTION DE CALIDAD
	CODIGO: GC-CR-MM-03

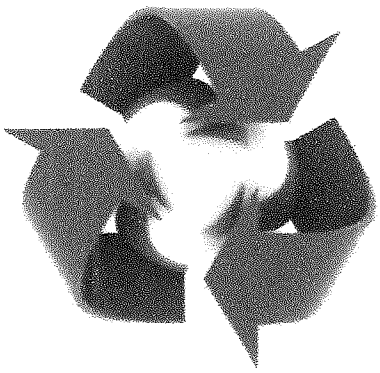
CRONOGRAMA MUESTREO MICROBIOLOGICO	FECHA: 01-05-2025
	Pagina 1 de 1

AÑO	2025																CENTRO DE TRABAJO				CPA				RESPONSABLE				LIDER CALIDAD											
MES	ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
SEMANA	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Manipulador																														P				P				P				P				P		
Superficie																														P				P				P				P				P		
Utensilio																														P				P				P				P				P		

PROGRAMADA	P	EJECUTADA	E	CANCELADA	C

VERIFICA	DIRECTOR DE NUTRICIÓN

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS



HISTORIAL DE CAMBIOS

REVISIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN
Versión 1	Mayo 2025	Creación del documento

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ

INTRODUCCIÓN

El impacto que genera el manejo y disposición de los residuos sólidos es vital, debido a los posibles efectos que generen en la salud pública, manejo del espacio y contaminación ambiental. El impacto ambiental de los residuos sólidos generados en el mundo se ha incrementado paulatinamente ocasionando que las empresas, la industria, el comercio y el gobierno opten por crear y ejecutar leyes, políticas públicas y programas que permitan la adecuada disposición de estos residuos, basándose en los materiales y en la posibilidad de darles un segundo uso: reciclaje y/o compostaje.

Teniendo en cuenta lo anterior, el programa de manejo de residuos sólidos de la empresa MEDITERRANEA DE CATERING brinda las bases necesarias para la correcta disposición de los residuos, de acuerdo con el actual código de colores establecido a nivel nacional por la Resolución 2184 de 2019, influyendo así en el cuidado del medio ambiente y la salud pública.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Establecer una metodología para garantizar el adecuado manejo de residuos sólidos y líquidos en el centro de ensamble, buscando mitigar los impactos negativos causados al medio ambiente, mediante estrategias que permitan crear conciencia ecológica y compromiso con el desarrollo de mejores prácticas en el talento humano de la empresa.

1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Estandarizar los procesos de disposición de residuos sólidos.
- Desarrollar e implementar la ruta de evacuación de residuos sólidos.
- Crear y establecer formatos y cronogramas para el manejo de los residuos sólidos.
- Describir las actividades que se desarrollan en el proceso productivo y realizar la identificación de los puntos en que se generan residuos sólidos.
- Desarrollar la caracterización de los residuos sólidos generados en cada área de la planta de alimentos.

2. ALCANCE

Aplica para todas las operaciones realizadas en Centro de producción y Ensamble de Alimentos de MEDITERRANEA DE CATERING

3. RESPONSABLE

Profesional de Nutrición.
Operaria de servicios generales.

4. NORMATIVIDAD

- Decreto 1140 de 2003.
- Decreto 1505 de 2003.
- Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 2184 de 2019.
- Resolución 1344 de 2020.
- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 0316 de 2018

5. DEFINICIONES

Almacenamiento: Es la acción del usuario de colocar temporalmente los residuos en recipientes, depósitos contenedores retornables o desechables mientras se procesan para su aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final.
Almacenamiento temporal: Acción del generador de residuos que consiste en depositar segregada y temporalmente sus residuos.
Aprovechamiento: En el marco de la gestión integral de residuos sólidos, aprovechamiento, es el proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.
Basura: Residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprende en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.
Centro de acopio: Instalaciones de almacenamiento transitorio de residuos, generalmente ubicadas en las instalaciones del generador, en los que una vez realizada la separación en la fuente se almacenan, seleccionan y/o acondicionan para facilitar su aprovechamiento, tratamiento o recolección selectiva.
Compostaje: Proceso biológico controlado que permite la degradación y estabilización de la materia orgánica por la acción de microorganismos.
Contaminación del suelo: Es el depósito de desechos degradables o no degradables que se convierten en fuentes contaminantes del suelo.
Contaminación hídrica: Cuando la cantidad de agua servida pasa de cierto nivel, el aporte de oxígeno es insuficiente y los microorganismos ya no pueden degradar los desechos contenidos en ella, lo cual hace que las corrientes de agua se asfixien, causando un deterioro de la calidad de las mismas, produciendo olores nauseabundos e imposibilitando su utilización para el consumo.
Desecho: Producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.
Disposición final de residuo: Es el proceso que consiste en el aislamiento y confinación de los residuos, en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación y los daños o riesgos para la salud humana y el medio ambiente.

Disposición sanitaria de basuras: Proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Entidad prestadora del servicio público domiciliario de aseo: Es la persona natural o jurídica, pública, privada, o mixta, encargada de todas, una o varias actividades de la prestación del servicio público domiciliario de aseo, en los términos definidos por la Ley 142 de 1994.

Gestión integral de los residuos: Conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos de tratamiento, posibilidades de recuperación, comercialización y disposición final.

Gestión integral: Conjunto articulado e interrelacionado de acciones de política, normativas, operativas, financieras, de planeación, administrativas, sociales, educativas, de evaluación, seguimiento y monitoreo, desde la prevención de la generación hasta la disposición final de los residuos o desechos peligrosos, a fin de lograr beneficios ambientales, la optimización económica de su manejo y su aceptación social, respondiendo a las necesidades y circunstancias de cada localidad o región.

Manejo Integral: Es la adopción de todas las medidas necesarias en las actividades de prevención, reducción y separación en la fuente, acopio, almacenamiento, transporte, aprovechamiento y/o valorización, tratamiento y/o disposición final, importación y exportación de residuos o desechos peligrosos, individualmente realizadas o combinadas de manera apropiada, para proteger la salud humana y el ambiente contra los efectos nocivos temporales y/o permanentes que puedan derivarse de tales residuos o desechos.

Reciclaje: Proceso mediante el cual se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelve a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima o insumos para la fabricación de nuevos productos.

Recolección: Acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la entidad prestadora de servicio.

Reducir: acciones para reducir la producción de objetos susceptibles de convertirse en residuos. Es la erre más importante ya que tiene el efecto más directo y amplio en la reducción de los daños al medio ambiente, y consiste en dos partes:

Comprar menos reduce el uso de energía, agua, materia prima (madera, metal, plástico, cartón, etc.) y químicos utilizados en la fabricación de los productos; disminuye las emisiones producidas en el transporte del producto, y también minimiza la contaminación producida por su desecho y desintegración.

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

Residuos de alimentos o similares: Materiales sólidos o semisólidos de origen animal o vegetal que se abandonan, botan, descartan o rechazan y son susceptibles de biodegradación.

Residuo Peligroso: Considerado peligroso por tener propiedades intrínsecas que presentan riesgos en la salud y el medio ambiente.

Residuo sólido: Todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido, que se abandona, bota o rechaza.

Residuo sólido industrial: Se entiende por residuo sólido industrial aquella que es generado en actividades propias de este sector, como resultado de los procesos de producción.

Residuo sólido patógeno: Residuo sólido patógeno aquel que por sus características y composición puede ser reservorio o vehículo de infección.
Reutilizar: acciones que permiten el volver a usar un determinado producto para darle una segunda vida, con el mismo uso u otro diferente. Segunda erre más importante, igualmente debido a que también reduce impacto en el medio ambiente, indirectamente. Ésta se basa en reutilizar un objeto para darle una segunda vida útil. Todos los materiales o bienes pueden tener más de una vida útil, bien sea reparándolos para un mismo uso o con imaginación para un uso diferente.
Riesgo: Probabilidad o posibilidad de que el manejo, la liberación al ambiente y la exposición a un material o residuo, ocasionen efectos adversos en la salud humana y/o al ambiente.
Separación en la fuente: Es la clasificación de los residuos en el sitio de generación para su posterior manejo.
Vertimiento líquido: Cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o alcantarillado.
Tratamiento: Es el conjunto de acciones y tecnologías mediante las cuales se modifican las características de los residuos sólidos incrementando sus posibilidades de reutilización, o para minimizar los impactos ambientales y los riesgos a la salud humana en su disposición temporal o final.

6. CONDICIONES GENERALES.

El centro de producción y/o ensamble de alimentos de MEDITERRANEA DE CATERING cuenta con los recipientes o contenedores en cantidad suficiente para el almacenamiento de los residuos sólidos. Estos están provistos de tapa y bolsa para evitar el contacto con los alimentos en producción.

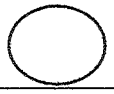
Los contenedores son lavados y desinfectados según se indica en el programa de limpieza y desinfección. Se encuentran ubicados estratégicamente en las diferentes áreas de manipulación de alimentos, para que se vayan depositando los residuos a medida que se generen. Los contenedores están identificados de acuerdo al tipo de residuo que se almacena, ya sea aprovechables, no aprovechables y orgánicos aprovechables

Se evita la permanencia de residuos sólidos en el área de ensamble, para ello la operaria de servicios generales revisara los recipientes si deben ser retirados los cuales serán llevados al cuarto temporal de residuos.

6.1. CONTENIDO DEL PROGRAMA

6.1.1. CLASIFICACION DE RESIDUOS.

En el Centro de producción de alimentos de MEDITERRANEA DE CATERINGlos residuos se clasifican según la Resolución 2184 de 2019, como se presenta a continuación.

COLOR	CLASIFICACIÓN	RESIDUOS
Negro 	Residuos no aprovechables	Envases no retornables. Desechables usados. Bolsas de plásticos usados. Empaques de alimentos. Papel sucio o engrasado. Papel carbón. Servilleta. Papel higiénico.
Verde 	Residuos orgánicos aprovechables	Grasas. Harina. Azúcar. Miga de pan. Lácteos. Miga de queso. Cáscaras de frutas y verduras. Cáscaras de huevo.
Blanco 	Residuos aprovechables	Plástico. Metales. Cartón. Papel.
Nota: En las instalaciones del Cliente se adopta el código de colores que el mismo tenga definido.		

6.1.2. ALMACENAMIENTO

- Los sitios destinados para el almacenamiento temporal de los residuos son dos cuartos ubicados en el parqueadero del centro de producción de alimentos.
- Los residuos almacenados deben estar situados de acuerdo a su clasificación inicial, para ello contarán con la señalación interna requerida.
- El personal de servicios Generales será el encargado de la actividad de recolección de residuos y traslado al sitio de almacenamiento temporal, donde se pesarán para llevar el registro de control de la cantidad de residuos generados formato F-RS-CR-O1. El registro se realizará 3 veces al mes.

6.1.3. RECOLECCION Y TRANSPORTE

En el CPA. La empresa de aseo de la ciudad de Bucaramanga es la encargada de realizar diariamente la recolección de los residuos Orgánicos y los residuos no aprovechables.

Para los residuos aprovechables la empresa recicladora, es la encargada de retirarlos del centro de producción y darle el destino final.

Con los Aceite de Cocina Usado (ACU), se realizó un contrato con la empresa especializada en el primer eslabón de la cadena de reciclaje de los aceites comestibles usados. Se debe realizar el registro en el formato **GC-F-ACU-04 Formato control de aceite de cocina usado**

Para los centros de ensamble cada entidad en la cual prestemos nuestros servicios es la encargada de darles el destino final a los residuos.

6.1.4 PLAN DE CONTINGENCIA

Incumplimiento en la recolección diaria:

Acción: Establecer un protocolo interno para el almacenamiento temporal adicional de residuos hasta que se restablezca el servicio de recolección. **GC-PT-AR-01 Protocolo interno para almacenamiento temporal adicional de residuo**

Responsable: Profesional de Nutrición y Operaria de servicios generales.
Registro: Documentar la cantidad de residuos adicionales y la duración del almacenamiento temporal.

Falta de cumplimiento del contrato con la empresa recicladora:

Acción: Coordinar con otras empresas de reciclaje locales como alternativa para la recolección de residuos aprovechables.
Responsable: Profesional de Nutrición y Operaria de servicios generales.
Registro: Documentar el cambio de proveedor y los detalles de la transición.

Interrupción en el servicio de la recolección para el manejo de Aceite de Cocina Usado (ACU):

Acción: Almacenar temporalmente el ACU en contenedores seguros y gestionar su disposición adecuada una vez se restablezca el servicio.
Responsable: Profesional de Nutrición y Operaria de servicios generales.
Registro: Documentar la cantidad de ACU almacenado y el tiempo de espera.

Capacitación y Concientización:

Realizar sesiones de capacitación de emergencia:

Instruir al personal sobre los cambios temporales en los procedimientos de manejo de residuos.
Reforzar la importancia de seguir las normativas y procedimientos establecidos durante la contingencia.

Este plan de contingencia busca asegurar la operatividad continua del programa de manejo de residuos sólidos, minimizando impactos negativos durante situaciones imprevistas. La colaboración entre el personal involucrado, la comunicación efectiva y la adaptabilidad a las circunstancias son esenciales para el éxito del plan.

6.1.4. DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS.

En el Centro de producción de alimentos:

Clasificación	Disposición Final
Ordinarios - No reciclable	• Proveedores debidamente reglamentados y validados por entes ambientales (Licencia Ambiental) – Rellenos Sanitarios.
Reciclable	• Proveedores recicladores
Aceite de Cocina Usado (ACU),	• Empresa, especializada en el primer eslabón de la cadena de reciclaje de los aceites comestibles usados

Estos residuos sólidos son registrados en el **formato GC-F-CR-03 Control de residuos sólidos.**

6.1.5. SENSIBILIZACION AL PERSONAL OPERATIVO.

El personal de servicios generales y de producción serán capacitados en cuanto al manejo de los residuos sólidos y líquidos por la empresa, logrando así que los procedimientos se cumplan a cabalidad.

Esto proporciona que el personal este en capacidad de clasificar y darles el tratamiento adecuado a los residuos sólidos, de tal forma que se minimice el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos que se producen.

7. ACCIONES PREVENTVAS.

- Colocar las canecas respectivas en cada una de las áreas con bolsa con el fin de facilitar la recolección y separación de residuos sólidos y prevenir contaminación cruzada con los alimentos en preparación.
- Realizar capacitaciones a los operarios del servicio del área de ensamble para que ellos sepan cómo deben hacer la clasificación y disposición de los residuos sólidos.

8. ACCIONES CORRECTIVAS

Si se encuentran bolsas de color erróneo en las canecas, informar inmediatamente al auxiliar se servicios varios, para que la cambie.
Realizar capacitaciones a todo el personal sobre la correcta clasificación de residuos sólidos.

9. DOCUMENTOS ASOCIADOS.

Se debe realizar el registro de los residuos sólidos generados en el **formato GC-F-CR-03 Control de residuos sólidos.**

Se debe realizar el registro en el formato **GC-F-ACU-04 Formato control de aceite de cocina usado**

PROTOCOLO INTERNO PARA ALMACENAMIENTO TEMPORAL ADICIONAL DE RESIDUOS

Objetivo:

Garantizar un manejo adecuado de los residuos sólidos durante situaciones de contingencia, asegurando su almacenamiento temporal adicional de manera segura hasta que se restablezca el servicio de recolección.

Pasos del Protocolo:

1. Identificación de la Contingencia:

El responsable del Programa de Manejo de Residuos o el Profesional de Nutrición debe notificar al personal sobre la situación de contingencia.

2. Clasificación de Residuos:

Asegurarse de que los residuos sólidos se clasifiquen adecuadamente según la normativa interna y se depositen en contenedores identificados por colores.

3. Uso de Contenedores Adicionales:

En caso de que los contenedores habituales estén llenos, se deben utilizar contenedores adicionales disponibles para almacenamiento temporal.

4. Ubicación Estratégica:

Colocar los contenedores adicionales en áreas designadas y estratégicas para minimizar el impacto en la operación diaria y garantizar la seguridad.

5. Etiquetado y Señalización:

Etiquetar claramente los contenedores adicionales con información sobre la clasificación de residuos.

Señalizar las áreas de almacenamiento temporal para advertir al personal y visitantes sobre la situación.

6. Capacidad Máxima:

Establecer límites claros sobre la capacidad máxima de los contenedores adicionales para evitar riesgos de desbordamiento y mantener la seguridad.

7. Monitoreo Periódico:

Designar a un miembro del equipo para realizar revisiones periódicas de los niveles de llenado de los contenedores adicionales.

Registrar la cantidad de residuos almacenados y el tiempo transcurrido desde el inicio de la contingencia.

8. Comunicación Interna:

Mantener una comunicación constante con el personal involucrado, informando sobre el estado de los residuos y las acciones tomadas.

9. Coordinación con la Empresa de Aseo:

Establecer contacto con la empresa de aseo para informar sobre la contingencia y coordinar el restablecimiento del servicio de recolección.

10. Seguimiento Post-Contingencia:

Desarrollar una revisión después de la contingencia para evaluar la efectividad del protocolo.

Identificar áreas de mejora y actualizar el protocolo según sea necesario.

Este protocolo busca proporcionar directrices claras para el manejo de residuos sólidos durante situaciones de contingencia, asegurando la seguridad, la clasificación adecuada y la coordinación efectiva con los servicios de recolección. La colaboración y la comunicación son esenciales para el éxito del protocolo.

Mediterránea de catering	MEDITERRANEA DE CATERING
	GESTIOND E CALIDAD
	CODIGO: GC-F-CR-03
FORMATO CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS	FECHA: 01-05-2025
	Página 1 de 1

Centro de Trabajo			Mes		Realizado por					
Día	Primer Recorrido		Segundo Recorrido		Tercer Recorrido		Cuarto Recorrido		Peso Total Residuos Diario	Responsable
	Peso de Res. Organico	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Organico	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario		
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										
Peso total de residuos en el mes:										

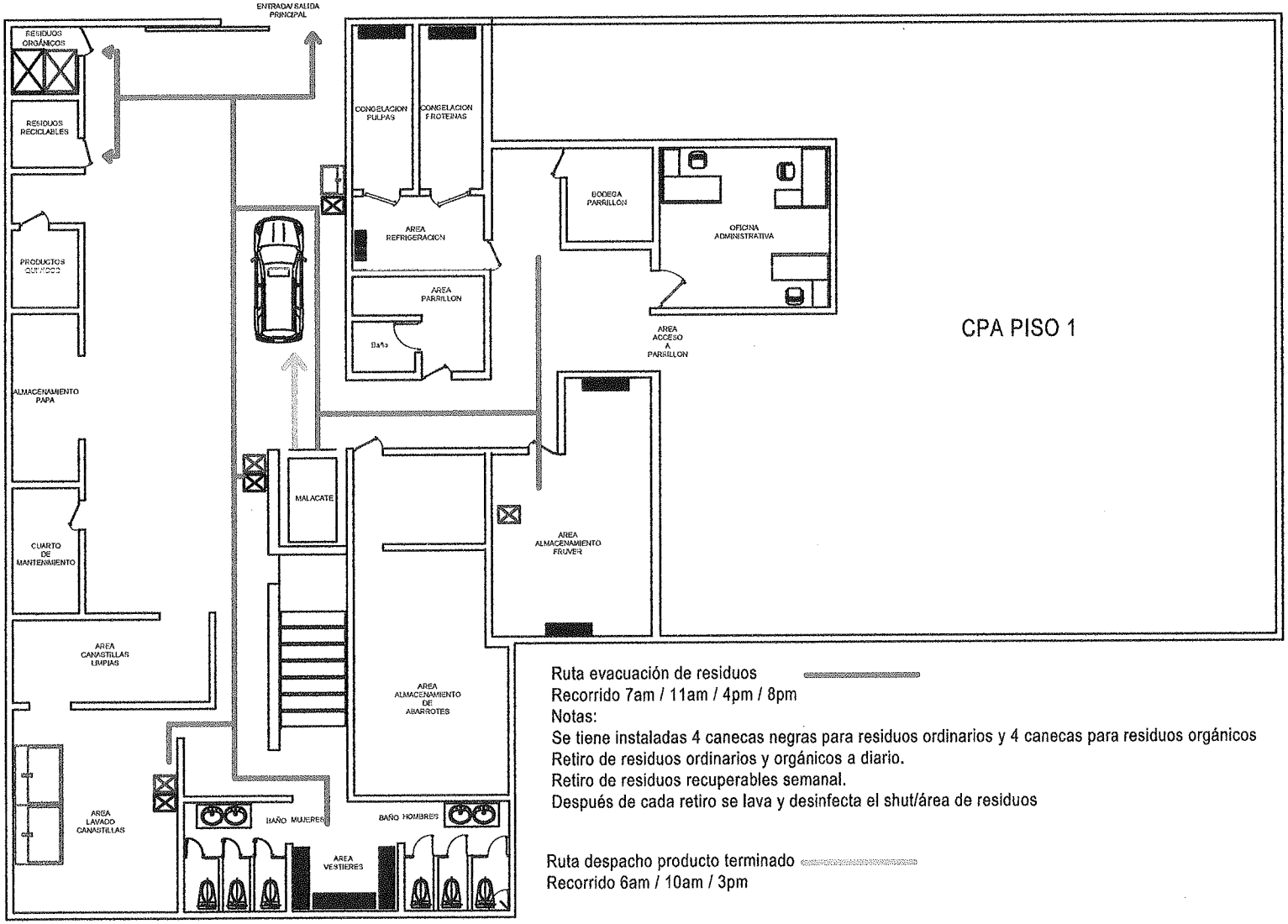
Mediterránea de catering	MEDITERRANEA DE CATERING
	GESTION DE CALIDAD
	CODIGO: GC-F-ACU-04

FORMATO CONTROL DE ACEITE DE COCINA USADO	FECHA: 01-05-2025
	Página 1 de 1

Realizado por:

FECHA	CENTRO DE TRABAJO	CANTIDAD	OBSERVACIONES	REPONSABLE

MEDITERRANEA DE CATERING
CENTRO PRODUCCION DE ALIMENTOS



Ruta evacuación de residuos

Recorrido 7am / 11am / 4pm / 8pm

Notas:

Se tiene instaladas 4 canecas negras para residuos ordinarios y 4 canecas para residuos orgánicos

Retiro de residuos ordinarios y orgánicos a diario.

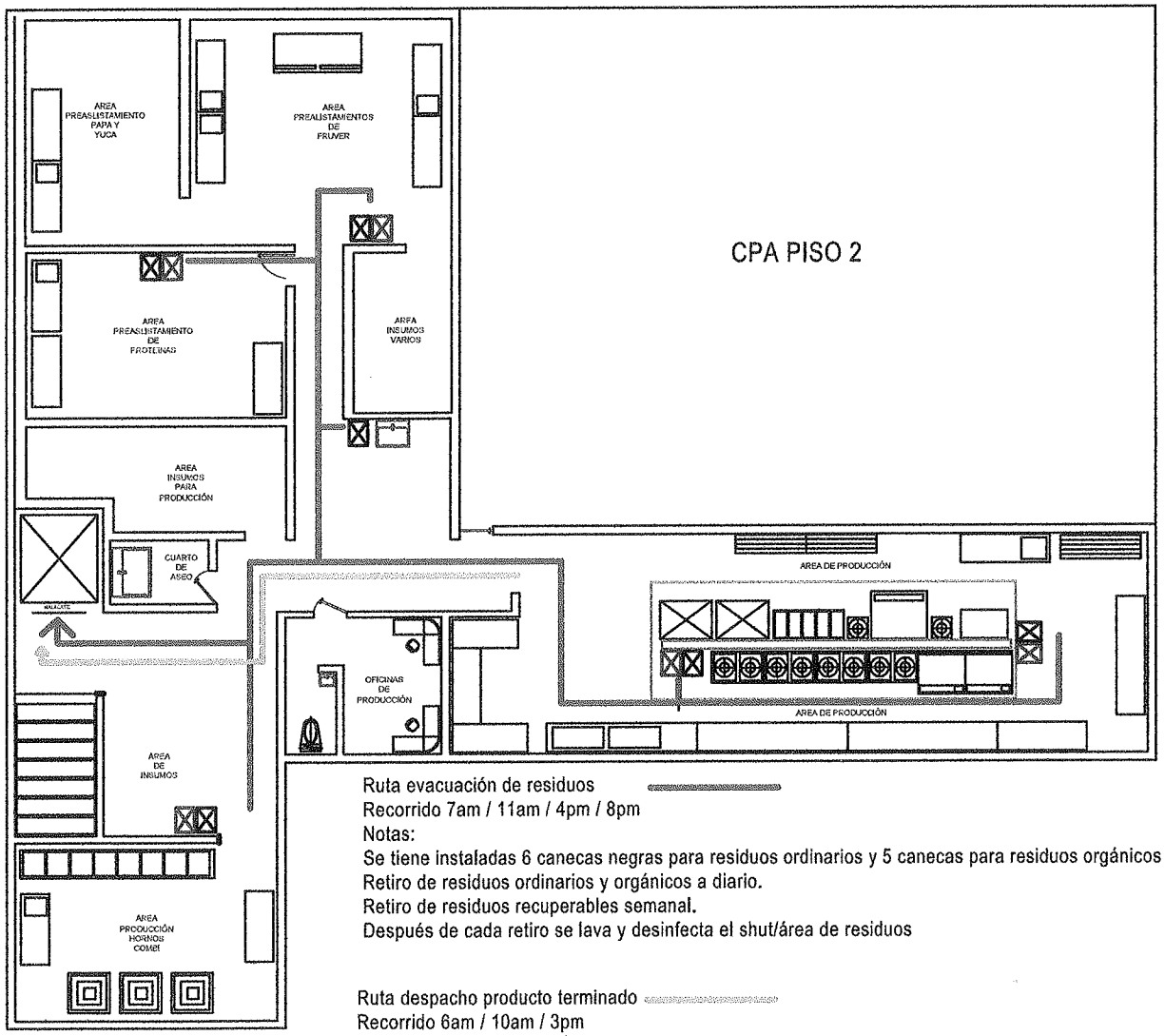
Retiro de residuos recuperables semanal.

Después de cada retiro se lava y desinfecta el shut/área de residuos

Ruta despacho producto terminado

Recorrido 6am / 10am / 3pm

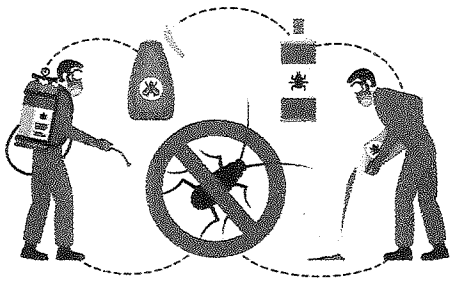
MEDITERRANEA DE CATERING
CENTRO PRODUCCION DE ALIMENTOS



Ruta evacuación de residuos
Recorrido 7am / 11am / 4pm / 8pm
Notas:
Se tiene instaladas 6 canecas negras para residuos ordinarios y 5 canecas para residuos orgánicos
Retiro de residuos ordinarios y orgánicos a diario.
Retiro de residuos recuperables semanal.
Después de cada retiro se lava y desinfecta el shut/área de residuos

Ruta despacho producto terminado
Recorrido 6am / 10am / 3pm

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



HISTORIAL DE CAMBIOS

REVISIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN
Versión 1	Mayo 2025	Creación del documento

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Edinson Johan Gomez		Representante legal

INTRODUCCIÓN

Las plagas (insectos, roedores y/o aves) son uno de los factores más influyentes en la propagación de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). La OMS estima que en las Américas 77 millones de personas padecen enfermedades de transmisión alimentaria cada año y más de 9000 mueren tras comer alimentos contaminados. Del total, 31 millones son niños menores de 5 años.

En el presente programa de manejo integrado de plagas de MEDITERRANEA DE CATERING se establecen las acciones y medidas a realizar para el control, manejo y reporte preventivo de las plagas, con el fin de garantizar la elaboración de alimentos con calidad, sin que los auxiliares de nutrición o los consumidores tengan afectaciones en la salud.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL.

Prevenir la presencia de cualquier tipo de plagas en área elaboración y ensamble de alimentación de MEDITERRANEA DE CATERING ejerciendo control en todos los procesos necesarios que garanticen la eliminación de los sitios donde los insectos y roedores puedan anidar y/o alimentarse.

1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS.

· Llevar un control preventivo para evitar el ingreso de cualquier tipo de plagas a las instalaciones, que ayude a combatir de manera eficiente su presencia.
· Verificar el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección con miras, a eliminar las fuentes de alimentos para las plagas.
· Diseñar y establecer los procedimientos operativos para el manejo y control de plagas.
· Implementar el manejo de registros que evidencien el funcionamiento del programa

2. ALCANCE.

El programa de control de plagas sé aplica desde las instalaciones físicas internas y externas, correspondientes a las áreas ensamble de alimentos, hasta asegurar y mantener las buenas condiciones sanitarias y prevenir la aparición y/o multiplicación de plagas (vectores).

3. RESPONSABLES

- Coordinación de nutrición.
- Empresa externa controladora de plagas.
- Nutricionista

4. NORMATIVIDAD.

- Lineamiento para acciones de promoción, prevención y control de vectores en establecimientos especiales (MINSALUD).

5. DEFINICIONES

Aspersión seca: Sistema utilizado en las áreas donde no se debe aplicar productos líquidos, se utiliza en sitios como caja de control eléctrica, aparatos de cocina y oficinas.
Cebos: comida para alimentar o atraer plagas.
Control integral de plagas: Tiene como objetivo, controlar los insectos voladores y rastreros como a su vez los roedores (en todas sus variedades) atacando sus formas adultas, así como sus fases larvarias.
Desinfestación: Es la acción de eliminar insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.
Desratización: Es la acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánicos o químicos.
Diagnóstico: la medición de los índices de infestación de una instalación para planificar los recursos necesarios para disminuirlos a niveles tales que no constituyan un riesgo para la empresa.
Erradicación: es la eliminación de la población de plagas de determinada área que inicialmente se encontraba infestada.
Enfermedades transmitidas por vectores: Enfermedades en los que el agente causal o infeccioso requiere de la participación de un artrópodo como hospedero o transmisor para completar su ciclo de vida y para mantener su población en hospederos vertebrados susceptibles.
Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA): Enfermedad de carácter infeccioso o toxico que es causada por, o se cree que es causada por el consumo de alimentos o agua contaminada.
Fumigación: Acción que se realiza mediante la aspersión o nebulización de vapores o gases tóxicos, para el control y eventual eliminación de especies nocivas para la salud o que causan molestia sanitaria.
Infestación: Presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
Insecto: Artrópodo de la superclase hexápida que se caracteriza por tener tres pares de patas, un par de antenas y su cuerpo está dividido en tres regiones bien diferenciadas: cabeza, tórax y abdomen.
Insecticida: Sustancias de origen químico sintético o biológicos que eliminan a los vectores o evitan el contacto con el humano, están dirigidos a cualquiera de sus estados de desarrollo (huevo, larva, pupa o imago).
Manejo integrado de plagas: es la utilización de todos los recursos necesarios por medio de procedimientos operativos estandarizados para minimizar los peligros ocasionados por la presencia de plagas.
Mecanismos no tóxicos para roedores: Trampas de captura que utilizan pegamento en su interior o trampas de golpe, donde los roedores son atraídos por Kairomonas (feromonas alimenticias) y encuentran en la trampa una especie de refugio oscuro que es lo que ellos prefieren.

Nebulización: Sistema en el cual se puede colocar un insecticida en sitios que no se encuentran a la mano. Facilita su división homogénea de la gota sin alterar su propiedad química obteniendo un cubrimiento total de las áreas tratadas.
Plaga: Son todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
Plaguicida: Sustancia química que aplicada permite la eliminación de una plaga voladora y rastrera.
Roedor: Orden de mamíferos caracterizados por poseer un único par de dientes incisivos de gran tamaño, de crecimiento continuo; son generalmente de pequeña envergadura, con el cuerpo cubierto de pelo. Los roedores (ratas, ratones) pueden transmitir enfermedades si tienen acceso a los lugares donde se almacenan comestibles, siendo la aparición de excremento señal de su presencia. Estos animales llevan gérmenes patógenos, causantes de enfermedades, en sus patas, piel y aparato intestinal, ya que suelen andar y alimentarse en basureros y cloacas, constituyendo así un importante foco de infección.
Señales de infestación: pruebas físicas que sirven para determinar la presencia o ausencia de plagas en un establecimiento determinado. Eje: Huellas, excremento.

Tipos de Infestación:

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 que otra cucaracha
Infestación Baja
Roedores: Presencia de poca cantidad de excrementos, mínimos daños a objetos.
Cucarachas: No se encuentra evidencia.

Vectores: Ratas, ratones, cucarachas, mosquitos, moscas, etc. constituyen un conjunto de seres cuya proliferación está reñida con nuestra concepción cultural de calidad de vida. Aparte de los aspectos de estética o confort, dichos seres pueden producir mordiscos, picaduras y/o contaminan el agua o los alimentos, actuando directa o indirectamente como transmisores de una serie de enfermedades, amén de causar cuantiosas pérdidas económicas que afectan principalmente a edificaciones, equipamientos urbanos y a alimentos.
Verificación: Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especifico.

6. PROCEDIMIENTO

6.1. Documentación

Una vez establecido el contrato con el proveedor se solicita la siguiente documentación:

a) El Procedimiento de manejo en control de plagas
b) Fichas de Seguridad de las Sustancias Químicas.
c) Fichas Técnicas de las Sustancia Químicas.
d) Cuadro relación de insecticidas control de plagas
e) Cronograma de control de plagas y vectores mensual.
f) Certificado de control de plagas mensual.

Esta documentación es compartida por la empresa externa en una carpeta, la cual se mantiene en custodia de la coordinación de nutrición.

6.2. Ejecución del plan de trabajo

Se coordinará la ejecución de las actividades planteadas en el plan de trabajo con la empresa contratada, por lo cual recibe de parte del proveedor el Cronograma de fumigaciones y da aviso mediante un comunicado de esta actividad sobre la fecha y hora a las unidades asistenciales o administrativas de la institución.

Durante el desarrollo de las actividades de control y fumigaciones el personal del proveedor deberá cumplir lo siguiente:

- Que cumplan con las normas de seguridad y los trabajadores del proveedor tengan los elementos de protección personal.
- Que cumplan con el cronograma establecido.
- Que cumplan con la colocación de elementos de protección personal al ingreso en áreas especiales cuando se requiera, como el uso de traje de mayo, polainas, gorro y tapabocas en Salas de Cirugía y en Central de Esterilizaciones.
- Que los productos que se aplicaran en las áreas programadas sean los indicados.
- Que el personal institucional cumpla con el horario difundido con anterioridad.

6.3. Control

6.3.1. Control físico

Con el propósito de impedir el acceso y/o anidamiento de plagas al interior de las instalaciones, se implementará un método preventivo mediante un control físico, el cual debe tener en cuenta los siguientes procedimientos.

- Es obligatorio mantener el área de ensamble libre de la presencia de mascotas o cualquier otro animal.
- Se mantendrá el orden y aseo tanto dentro como fuera del área todo el tiempo aplicando el programa de limpieza y desinfección.

- Mantener recipientes de materias primas y/o alimentos preparados bien sellados.
- Mantener los recipientes de desperdicios cerrados y retirar las basuras diariamente.
- Revisar permanentemente las áreas calientes y puntos muertos en las cocinas, etc., asegurando la eliminación de residuos de alimentos.
- Colocar láminas y/o barreras debajo de las puertas, sellar las grietas, agujeros y resquicios de suelos, paredes, techos, etc., por los cuales puedan penetrar o anidar.
- Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer.
- Mantener los alimentos en envases o recipientes que no puedan ser roídos.

6.3.2. Control químico

Teniendo en cuenta que el control físico es estrictamente interno (no ejerce control sobre linderos) y que se pueden presentar fallas o errores operacionales, se debe planear un método correctivo en caso de evidenciar la presencia de plagas. Mediante un control químico se puede ejercer eliminación de plagas, este control contempla acciones como la fumigación y/o exterminación con el uso de productos químicos, además el desarrollo de programas de control vectorial, identificación de las plagas y de tipo de químico a utilizar según el sitio a aplicar.

Este control se efectuará con la empresa contratada, capacitada en fumigación, cuyo personal es especializado en control de plagas, ya que las medidas dependerán del tipo de infestaciones existentes y del grado de infestación. Generalmente la empresa de fumigación debe dar las recomendaciones o medidas correctivas para el control de plagas al personal procesador de alimentos.

6.4. Plan de contingencia

En situaciones puntuales, donde se requiera refuerzo de fumigaciones por presencia de infestaciones por plagas o vectores o una petición particular, el coordinador del área de nutrición solicitará a la empresa de fumigaciones para cubrir esta necesidad.

7. ACCIONES PREVENTIVAS

- Retirar los residuos de la planta de acuerdo con el programa de residuos sólidos.
- Revisar mallas – angeo en todas las aberturas de la planta para evitar el ingreso de plagas voladoras.
- Dejar un espacio no mayor de 1 cm entre el piso y la estructura de las puertas.
- Evitar la acumulación de agua y de basuras en las áreas aledañas a la planta.
- Almacenar solo lo necesario de material de empaque en las bodegas, de acuerdo con los volúmenes de producción.
- Realizar una adecuada clasificación y recolección de los residuos sólidos de la planta y disponerlos diariamente en el sitio correspondiente.
- Realizar una adecuada clasificación y recolección de los residuos sólidos de la planta y disponerlos diariamente en el sitio correspondiente.
- Recoger diariamente desechos o desperdicios durante el proceso de elaboración de los productos.

- Implementar un control de calidad de proveedores de materia prima e insumos que permita asegurar que no ingresen las plagas por esta vía.
- Limpiar y desinfectar rejillas y desagües.
- Mantener ordenada toda la planta y libre de equipos que no se utilicen.
- Revisar constantemente los equipos que puedan servir como posibles refugios de plagas: tableros de control, gabinetes, teléfonos, esquinas, computadores, sitios húmedos y oscuros, drenajes, equipos utilizados ocasionalmente.
- Los sitios de almacenamiento de elementos en desuso deben estar fuera de la planta y deben ser constantemente removidos y desalojados. Se debe eliminar la madera, equipos viejos, materiales de construcción, etc. Debido a que estos se transforman en el mejor sitio de anidamiento para las plagas.
- Dentro de las instalaciones deben identificarse y sellarse todos los orificios o aberturas que puedan ser refugios potenciales para las plagas. Tabletas partidas enchape en mal estado, grietas entre otros.
- Ubicar en un lugar visible el plano de ubicación de posibles cebos, en caso de requerirlos.
- Deben implementarse y documentarse un programa de mantenimiento de equipos e instalaciones que permita asegurar que se encuentran en buen estado y no permita el ingreso y anidamiento de plagas.

8. ACCIONES CORRECTIVAS

La persona encargada del seguimiento del programa tomará acciones correctivas al funcionamiento de este e informará a la empresa subcontratada, cuando ocurra una de las siguientes situaciones:

- **Daños en los productos alimenticios o instalaciones de la planta:** Se evalúa el estado de los productos y se analiza si este ser desechado o no: en caso de que haya tenido contacto con las sustancias utilizadas para el control de plagas.
- **Signos de la presencia de las plagas:** como huellas, excrementos, manchas grasientas, presencia de animales vivos o muertos. En caso se determinan las causas del problema y se procede a realizar los refuerzos necesarios para mantener los niveles de infestación bajos.
- **Aumento en los niveles de infestación:** se realiza refuerzo y/o cambio de sustancias. Si es el caso se evaluará a la empresa externa quien realiza este control y en casos extremos se decide el cambio de proveedor de este servicio. Se realiza la rotación de las sustancias o aumento de la dosis.

9. VERIFICACIÓN

La verificación del control de plagas estará a cargo de la empresa externa contratada por la sociedad. Son los encargados de planear el cronograma y plasmar una verificación periódica de todas las áreas de MEDITERRANEA DE CATERING.

Cada vez que se realice un control se crea un acta de fumigación por parte de la empresa contratada, además del cumplimiento de lo siguiente:

- Cronograma de fumigación.
- Fichas técnicas de productos químicos.

- Certificado sanitario de funcionamiento de empresa de control de plagas
- Formato de control de plagas

Adicional a los formatos proporcionados por la empresa externa MEDITERRÁNEA DE CATERING, la compañía cuenta con mecanismos internos para reforzar y verificar el control integral de plagas en sus instalaciones. Entre estos mecanismos se destaca el **formato GC-F-VCP-05: Verificación de Control Preventivo y Físico de Plagas**, el cual permite registrar de manera sistemática la aparición y captura de plagas en las trampas instaladas en puntos estratégicos de las áreas operativas. Este registro detallado facilita el monitoreo continuo y la identificación de tendencias o focos críticos, permitiendo así implementar acciones correctivas y preventivas oportunas. La información recolectada en este formato es analizada periódicamente como parte del programa interno de control de plagas.

De igual manera, se implementa el **formato GC-F-CP-06: Lista de Chequeo Control de Plagas**, el cual se aplica a las distintas áreas de los centros de ensamble y producción de alimentos. A través de esta lista de verificación, se realiza un seguimiento estructurado al estado y eficacia de las fumigaciones, dispositivos de captura (trampas), barreras físicas y condiciones generales de saneamiento, evaluando aspectos como la ausencia de residuos, sellado adecuado de puertas y ventanas, y limpieza de zonas críticas. Este control complementario tiene como objetivo garantizar la efectividad del servicio externo de manejo integrado de plagas y fortalecer la trazabilidad del sistema de control interno.

Ambos formatos forman parte del sistema de documentación de la empresa y son evaluados por el área de calidad como parte del programa de control de residuos. permitiendo la toma de decisiones basada en evidencia, el ajuste de frecuencias de intervención, la redistribución de dispositivos y la capacitación continua del personal frente a las buenas prácticas de manufactura (BPM) orientadas a la prevención y control de plagas.

Mediterránea de catering	MEDITERRANEA DE CATERING	
	GESTIOND E CALIDAD	
	CODIGO: GC-F-VCP-05	
FORMATO VERFICACIÓN CONTROL PREVENTIVO FISICO DE PLAGAS	FECHA: 01-05-2025	
	Página 1 de 1	

CENTRO DE TRABAJO:	
FECHA:	
RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:	

A	**ÁREA DE COCINA:** Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.		
		PLAGA ENCONTRADA	**ACCIÓN CORRECTIVA**
1	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.		
2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.		
3	Debajo de la estufa.		
4	En las bandejas de la estufa.		
5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes.		
6	Debajo de la estantería.		
7	Dentro y en el contorno de la campana extractora.		
8	Dentro y alrededor de la caneca.		
9	Debajo del lavaplatos.		
10	En el techo falso de la cocina.		
B	**ÁREA DE ALMACÉN BODEGA** Revise las siguientes áreas de la bodega en busca de evidencia de plagas.		
11	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.		
12	Debajo y en los entrepaños de la estantería.		
13	Debajo de las estibas.		
14	Dentro de las canastillas.		
C	**DEPÓSITO DE RESIDUOS** Revise las siguientes áreas de deposito de residuos en busca de evidencia de plagas.		
15	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.		
16	Dentro y alrededor de la caneca.		
D	**SALÓN COMEDOR Y OFICINAS** Revise las siguientes áreas de deposito de residuos en busca de evidencia de plagas.		
17	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.		
18	Dentro y fuera de los gabinetes.		
E	**BAÑOS** Revise las siguientes áreas de baños en busca de evidencia de plagas.		
19	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.		
20	Cisterna e inodoro.		
F	**TRAMPAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS** Revise las siguientes áreas de trampas para el contyrol de plagas en busca de evidencia de plagas.		
21	Trampas para el control de polgas ubucadas en el servicio		

Mediterránea de catering	MEDITERRANEA DE CATERING	
	GESTION DE CALIDAD	
	CÓDIGO: GC-F-CP-06	
LISTA DE CHEQUEO CONTROL DE PLAGAS	Fecha: 01/05/2025	
	Página 1 de 1	

CENTRO DE COSTO:							FECHA:		
ÁREA		CONTROL IMPLEMENTADO	C	NC	NA	MEDIDA CORRECTIVA	RESPONSABLE	VERIFICÓ	FECHA VERIFICACIÓN
EXTERIORES	ALREDEDORES Y ACCESOS	Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua							
		Las puertas son de superficie lisa y material lavable							
		Las aberturas de ventanas hacia el exterior están cubiertas con malla anti-insectos							
		Control de maleza							
	MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	Recipientes de material adecuado, tapados y limpios							
		Residuos sólidos retirados.							
INTERIORES	EDIFICACIONES E INSTALACIONES	Pisos libres de grietas y con pendiente suficiente para evitar la acumulación de humedad							
		Muros interiores lisos libres de ranuras y de material lavable							
		Techos y paredes sin desprendimiento superficial							
		Ausencia de condensación							
		Ventilación adecuada y mantenida en buen estado de limpieza							
		Sanitarios en buenas condiciones							
		Las puertas de acceso directo desde el exterior son independientes al área de manipulación de alimentos							
		Iluminación de calidad e intensidad requerida							
		Iluminarias protegidas para evitar contaminación en caso de ruptura.							
		Ventilación adecuada y sin olores							
		Casilleros que se vacian y limpien regularmente							
	ESTADO DE LIMPIEZA	Se encuentran las áreas limpias de acuerdo al proceso							
		Ausencia de materiales ajenos al proceso							
		Conducción de cableado cerradas y limpias							
		Trampa de grasa cerrada y sin mal olor							
		Lugar adecuado y limpio para utensilio de aseo							
	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	Contenedores adecuados para la protección de materias primas contra la contaminación por plagas							
		Almacenamiento en estibas plásticas							
		En los techos y paredes no existe condensación							

Mediterránea *de catering*

MEDITERRANEA DE CATERING

GESTION DE CALIDAD

CODIGO: GC-CR-CP-01

CRONOGRAMA DE FUMIGACIÓN

AÑO	2025	CENTRO DE TRABAJO	CPA	RESPONSABLE	LIDER CALIDAD

MES	ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO			
SEMANA	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Centro de producción de alimentos																								
Hospital Universiotario de Santander																								
Utensilio																								

MES	JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
SEMANA	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Centro de producción de alimentos							P				P				P				P				P	
Hospital Universiotario de Santander							P				P				P				P				P	
Utensilio							P				P				P				P				P	

PROGRAMADA	P	EJECUTADA	E	CANCELADA	C

VERIFICA	DIRECTOR DE NUTRICIÓN

Alcaldía de Bucaramanga	CONCEPTO SANITARIO ESTABLECIMIENTOS	Código: F-GSP-7200-238,37-176 Versión: 3.0 Fecha aprobación: mayo-16-2023 Página 1 de 1

La Secretaría de Salud y Ambiente del Municipio de Bucaramanga, en consideración al cumplimiento de los requisitos legales, en especial las disposiciones de la Ley 09 de 1979, Ley 232 de 1995, Decretos No. 1843 de 1991, No. 2150 de 1995 y Circular 017 de 2001 expedida por la Secretaría de Salud Departamental expide:

2-S-SdSyA-202504-00025338

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO A:
MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S.
NIT o CC: 901371354

1. NOMBRE DEL SOLICITANTE: *MEDITERRANEA CATERING S.A.S..*

2. CC O NIT No: 901371354

3. EXPEDIDA EN: *BUCARAMANGA*

4. ACTUANDO EN CALIDAD DE: *REPRESENTANTE LEGAL*

5. ACTIVIDAD DESARROLLADA: *SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS, DESARROLLO DE PROGRAMAS INST.*

6. REGISTRO IND. Y COM. No: **149189**

7. CAMARA DE COMERCIO:

8. DOMICILIO *CARRERA 31 # 52B - 160*

9. COMUNA: *12*

DATOS DE LA VISITA

1.	*NOMBRE TECNICO:*	*FEDERICO SUAREZ*
2.	*ACTA DE INSPECCION*	*10273*
3.	*FECHA*	*04/04/2025*
4.	*CONCEPTO TECNICO:*	*FAVORABLE*

CONCEPTO TÉCNICO FAVORABLE

Este concepto está condicionado a la existencia y conservación de las condiciones Higiénico – Sanitarias que le dieron origen al presente concepto. LA ACTIVIDAD DEBE DESARROLLARSE AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO, NO SE PERMITE INVASIÓN DEL ESPACIO PÚBLICO, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS AMBIENTALES Este concepto, condicionado a la existencia y conservación de las condiciones Higiénico – Sanitarias que le dieron origen al presente concepto. LA ACTIVIDAD DEBE DESARROLLARSE AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO, NO SE PERMITE INVASIÓN DE ESPACIO PÚBLICO, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD. De conformidad en lo estipulado en el Decreto 2150 de 1995. No expide Licencia Sanitaria por haber sido derogada.

Este concepto causa las estampillas de Ley (Pro-Hospital, Pro-electrificación) deben ser debidamente canceladas por el solicitante, las cuales son adheridas y anuladas.

Se expide en Bucaramanga a los 07 días del mes de Abril de 2025.

Jersson Granados Cuao

JERSSON LUIS GRANADOS CUAO
Asesor Despacho

Asignó Consecutivo: César Rincón - Auxiliar Administrativo

EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificado con NIT 890.201.222-0, en calidad de responsable del tratamiento de datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la entidad a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la Entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para ejecutar los programas establecidos por esta dependencia encargada del programa de Saneamiento Ambiental. Usted podrá ejercer sus derechos a conocer, actualizar y rectificar sus datos personales o revocar la autorización otorgada para el tratamiento de los mismos, a través del correo electrónico contactenos@bucaramanga.gov.co. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal en las instalaciones físicas de la empresa o a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.

REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

El presente documento se expide a fin de constatar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ley 1801 de 2016 y decreto municipal 011 de 2010.

Registro de Industria y Comercio	149189	*Nombre o Razón Social*	MEDITERRANEA DE CATERING SAS
NIT o CC	000901371354	*Dirección del Establecimiento*	K 31 52B 160
Actividad Solicitada	SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS. DESARROLLO PROGRAMAS INST	*Fecha de Apertura*	2/03/2020
Número Predial	010201360010000	*Fecha de Actualización de Información*	3/04/2025

LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL informa que la persona natural o jurídica señalada se encuentra inscrita en el registro de establecimientos comerciales y conforme consta en la base de datos han sido Verificados de parte de las correspondientes entidades los requisitos así:

INFORMACIÓN ULTIMA NOVEDAD PRESENTADA: CAMBIO DE DIRECCION		
DIRECCION SOLICITADA	K 31 52B 160	3/04/2025

REQUISITO DE OPERACIÓN	ENTIDAD COMPETENTE	RESULTADO DEL ESTUDIO	FECHA
USO DEL SUELO, UBICACIÓN Y DESTINACIÓN. (Acuerdo 011 de 2014)	*SECRETARÍA DE PLANEACIÓN*	Favor consultar en el enlace https://usodesuelo.bucaramanga.gov.co/ las condiciones de uso de suelo para este predio	
CONDICION NORMATIVA PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL.	*SECRETARÍA DE PLANEACION*	Favor consultar en el enlace https://usodesuelo.bucaramanga.gov.co/ las condiciones de uso de suelo para este predio	
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIA. (Ley 9 de 1979 y su reglamentación)	*SECRETARIA DE SALUD Y DEL AMBIENTE*	FAVORABLE	7/04/2025
CONDICIONES DE SEGURIDAD. (Decreto 214 de 2007)	*BOMBEROS DE BUCARAMANGA*	NO CUMPLE	
PAZ Y SALVO DE DERECHOS DE AUTOR. (ley 23 de 1982)	*SOCIEDAD DE AUTORES Y COMPOSITORES AUTORIZADA*	NO PRESENTO	
MATRICULA MERCANTIL	*CÁMARA DE COMERCIO*	NO HA PRESENTADO	
PROCESOS ADMINISTRATIVOS SANCIONATORIOS	*SECRETARIA DE GOBIERNO*	SIN OBSERVACIONES	
HORARIO	*SECRETARIA DEL INTERIOR, SECRETARIA DE PLANEACIÓN, Y SECRETARIA DE SALUD*	Favor consultar su actividad económica en el decreto Municipal 0167 de 2021"	1/01/1753

Las inconformidades y objeciones deberán ser presentadas y atendidas por las correspondientes secretarias y oficina asesora. Las observaciones realizadas frente a cada requisito se dan respecto de la Actividad señalada, Cualquier novedad o cambio debe ser informado a la Administración Municipal.

* Los planos licenciados deben coincidir con lo construido en sitio y deben cumplir con el número de parqueaderos asociados al uso del suelo segun el plan de ordenamiento territorial vigente.
**La actividad debe darse en predio privado o si se trata de espacio público con total autorización del DADEP.
***Este documento reviste un carácter estrictamente informativo y no ampara actividades hechas que no se ajusten al Plan de ordenamiento territorial vigente.

El responsable del establecimiento comercial fue registrado como contribuyente del impuesto de industria y comercio bajo el No. 149189, quedando obligado a presentar y pagar anualmente las declaraciones del Impuesto de industria y comercio dentro de los plazos establecidos por la Secretaría de Hacienda.

Este trámite es gratuito, EVITE INTERMEDIARIOS
CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 0210123011

0210123011149189080420251

EL SUSCRITO CONTADOR PÚBLICO CON T. P. No. 264750-T EXPEDIDA POR LA JUNTA CENTRAL DE CONTADORES DEL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

CERTIFICA

El suscrito, JHEMY PAOLA ORTEGA NAVAS identificada con cédula de ciudadanía No. 37.752.679 de Bucaramanga, en calidad de Revisor Fiscal de **MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S.** con tarjeta profesional No. 264750-T, certifica que:

Con base en la revisión de los libros de contabilidad, documentos soporte, declaraciones tributarias y demás información relevante suministrada por la administración de la empresa para el período comprendido hasta el veintitrés (23) de julio del 2025, la empresa se encuentra al día en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y pago de impuestos nacionales y/o territoriales a la fecha de expedición de la presente certificación, de acuerdo con la normatividad vigente.

Esta certificación se expide a solicitud de la parte interesada para los fines que estime convenientes y no constituye garantía sobre obligaciones futuras.

En Bucaramanga, a los 23 días del mes de julio de 2025.

Jhemy Paola Ortega N

JHEMY PAOLA ORTEGA NAVAS
Revisor Fiscal
C.c. 37.752.679 de Bucaramanga
T.P. 264750-T

PLAN DE CAPACITACION Y FORMACION



HISTORIAL DE CAMBIOS

REVISIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN
Versión 1	Mayo 2025	Creación del documento

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Edinson Johan Gomez		Representante legal

INTRODUCCIÓN

Dentro de las competencias que requiere el personal manipulador de alimentos se requiere una formación integral y conocimientos en BPM, Inocuidad y calidad que den cumplimiento a los requisitos legales y al cumplimiento de objetivos de acuerdo al lineamiento estratégico del sistema integrado de la organización, igualmente competencias en la realización de sus actividades dando cumplimiento a los procedimientos estandarizados de Mediterránea de Catering.

De acuerdo normatividad legal aplicable las especificaciones en cuanto a capacitación se encuentran en la resolución 2674 de 2013, articulo 12 de la siguiente manera: Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.

Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Por otra parte de acuerdo a requisitos normativos de ISO 22000;2018 en el numeral 7,1,2 Personas La organización determinará y proporcionará a las personas competentes (7.2) necesarias para operar y mantener un sistema eficaz de gestión de la inocuidad de los alimentos.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Dar cumplimiento con la normatividad vigente de la industria alimentaria, Resolución 2674 de 2013, Capítulo III, Artículo 12 y13, plan de capacitación y a la NTC ISO 22000; 2018 numeral 7,1,2 y 7,2 para dar a conocer al personal manipulador, los programas considerados como el sustento técnico y soporte documental para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y el cumplimiento del Sistema de Gestión de la Inocuidad que permite garantizar la entrega de alimentos inocuos.

1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Generar conciencia en el personal manipulador de alimentos, en la adopción de una cultura de la inocuidad alimentaria.
- Aportar elementos conceptuales y metodológicos para el cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas, cumplimiento de PCC, PPRO y acciones correctivas a las desviación de los límites.
- Poner en conocimiento de los trabajadores la normatividad vigente correspondiente a las BPM en la industria alimentaria.
- Dar a conocer a los trabajadores las bases de las Buenas Prácticas de Manufactura en todas las etapas, recepción, almacenamiento, procesado, distribución y transporte.
- Establecer una formación continuada, con una frecuencia que permita el recordatorio constante en los trabajadores sobre la adecuada manipulación de alimentos.

2. ALCANCE.

Este plan de capacitación es obligatorio para todo el personal que interviene en la cadena productiva, desde la recepción hasta la entrega de los alimentos (Gerentes de contrato, Administradores, supervisores, cheef, cocineros, auxiliares de servicio, Auxiliares de cocina, almacenistas, de todos los centros de operación de todo el país de Mediterránea de Catering.

3. RESPONSABLE.

El contenido, el material y las evaluaciones están a cargo del área HSEQ y serán dadas por Gerentes de contrato, Administradores, supervisores, Coordinador HSEQ) ó Personal externo que cumpla con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 y demás normatividad en seguridad y salud en el trabajo.

4. NORMATIVIDAD

- Resolución 2674 de 2013.

5. DEFINICIONES

Análisis microbiológico: Métodos de laboratorio los cuales se efectúan con el fin de identificar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.
Análisis fisicoquímico: Análisis de la composición próxima de una sustancia por medio de técnicas físicas y/o químicas. Métodos de laboratorio los cuales se efectúan con el fin de identificar y determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de elementos o sustancias físicas o químicas.
Acción correctiva: Cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.
Calidad: Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos establecidos para brindarle al cliente la confianza de consumir los productos ofrecidos por nuestra empresa.
Contaminante: Agente biológico, químico o físico que no se haya agregado intencionalmente al alimento, que pueda poner en peligro la inocuidad y su aptitud para el consumo.
Frecuencia: Periodicidad con la cual se realiza el monitoreo
Lote: Cantidad determinada de unidades similares, fabricadas en condiciones uniformes que se identifican por tener un mismo código o clave de producción
Muestra: Todo número de unidades de muestras que se utilizan en la inspección.
Muestreo: Procedimiento que consiste en tomar al azar unidades de muestra de un lote o de la producción.
Inspección: Acción de medir, analizar o ensayar una muestra para verificar su conformidad con los requisitos de la norma del producto.
Medida correctiva: Cualquier tipo de acción que debe ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto crítico esté por fuera de los límites establecidos.
Medida preventiva: Medida o actividad que se realiza con el propósito de eliminar o reducir a un nivel aceptable, cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos
Plan de muestreo: Sistema que establece los tamaños de las muestras, los niveles de inspección y los números límites de aceptación o rechazo.
Punto crítico de control: Fase en la que puede aplicarse un control que es esencial para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos.
Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos o propiedad de este, que puede provocar un efecto nocivo para la salud humana.

Producto inocuo: Aquel que no presenta peligros físicos, químicos o biológicos que sean nocivos para la salud humana y que es apto para el consumo humano.

6. METODOLOGIAS

Se establecerán temas relacionados con el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, el Plan HACCP y el Sistema de gestión de seguridad alimentaria de acuerdo a lineamientos de la NTC ISO 22000; 2018, Normatividad en seguridad y salud en el trabajo, otros, para dar uno mensual con duración de aproximadamente una hora mediante exposiciones, presentaciones, videos. Se evaluará por medio de talleres o evaluación escritas individual o por grupos.

7. META

- Cumplir el 100 % el Cronograma de Actividades
- Capacitar al 100% de la población objeto
- Lograr un promedio de comprensión del 70% o calificación de aprendizaje igual o mayor a 3.5

8. CRONOGRAMA

Ver documento adjunto

Mediterránea de catering	MEDITERRANEA DE CATERING	
	GESTION DE CALIDAD	
	CODIGO: GC-PL-CAP-01	
PLAN DE CAPACITACIÓN ANUAL MEDITERRANEA DE CATERING	FECHA: 01-05-2025	
	Pagina 1 de 1	

OBJETIVO DE SIG

Mejorar continuamente la seguridad, la calidad y la eficiencia de los procesos relacionados con la alimentación hospitalaria, a través de un programa integral de capacitación en SIG, con el fin de garantizar la satisfacción del cliente y el cumplimiento de normativas, contribuyendo así al bienestar de los pacientes y al fortalecimiento de la reputación de Super Logística como proveedor confiable en el sector de la alimentación hospitalaria..

ALCANCE

El presente plan de trabajo aplica para todos los centros de trabajo de la empresa MEDITERRANEA DE CATERING

ACTIVIDAD	ENTREGABLE	RECURSOS	SEGUIMIENTO	CRONOGRAMA 2025												Porcentaje de cumplimiento	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR CICLO
				ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ACTIVIDAD	
Induccion en plan de sanemiento basico, programa de aseguramiento de la calidad Brindar a los colaboradores nuevos y actuales de MEDITERRANEA la información y las herramientos necesarias para comprender e implementar correctamente los lineamientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico y el Programa de Aseguramiento de la Calidad, garantizando el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, la correcta manipulación de alimentos y el seguimiento a los procedimientos internos de calidad, con el fin de asegurar la inocuidad de los productos, la satisfacción del cliente y el bienestar de los pacientes atendidos en los centros de trabajo.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesional CALIDAD	P								P	P	P	P	P	0%	
			E														
Tema: Induccion en seguridad y salud en el trabajo Fortalecer las competencias y el conocimiento del personal en cuanto a la identificación de peligros, evaluación y control de riesgos laborales, promoviendo prácticas seguras, el autocuidado y el cumplimiento de la normativa vigente, con el fin de prevenir accidentes de trabajo y enfermedades laborales, y fomentar un ambiente laboral seguro y saludable.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P									P	P	P	P	P	0%	
			E														

Tema: Orden y aseo Enseñar a los trabajadores los beneficios de mantener adecuadas condiciones de orden y aseo- Manejo de residuos.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P								P					0%
			E															
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO VI Articulo 26 literal 1 Plan de Saneamiento limpieza y desinfeccion	Documento Excel donde se evidencia fecha hora y calificación de la evaluación e adherencia a cada trabajador	Profesional CALIDAD	P								P					0%
			E															
Tema: Riesgo mecanico Brindar orientación sobre la comprensión de los peligros, el control y la prevención de accidentes con maquinas y equipos del area de trabajo.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P									P					0%
			E															
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO VI Articulo 26 literal 1 Plan de Saneamiento control de plagas	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesional CALIDAD	P									P					0%
			E															

Tema: Riesgo biomecanico Enseñar a los trabajadores como prevenir lesiones osteomusculares a nivel de espalda y extremidades superiores.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P											P			0%
			E																
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO VII Almacenamiento, distribucion, transporte y comecializacion de alimentos y materias primas	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesional CALIDAD	P											P			0%
			E																
Tema: Emergencias Enseñar a nuestros trabajadores el plan de emgencia de superlogistica	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P												P		0%
			E																
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO VIII Restaurantes y establecimientos gastronomicos	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesional CALIDAD	P												P		0%
			E																

	Tema: Seguridad vial Recordar a los trabajadores las normas de seguridad vial, responsabilidades legales por incumplimiento.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática	Profesionales SST	P												P		08%

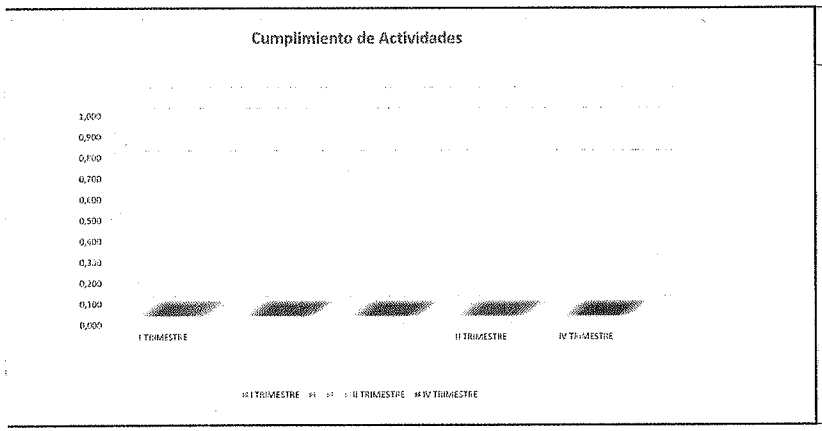
		Evidencia fotográfica.	ARL	E																
	Tema: Identificación de peligros Enseñar a los trabajadores los peligros propios de la empresa, como identificarlos y como controlarlos.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P													P	0%		
				E																

	NOMBRE Y APELLIDOS	FIRMA
REPRESENTATE DE LA ALTA DIRECCIÓN		
COORDINADOR GRUPO DE DESARROLLO DE TALENTO HUMANO		
RESPONSABLE DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		

PERIODO	I TRIMESTRE	II TRIMESTRE	III TRIMESTRE	IV TRIMESTRE
Actividades Programadas	0	0	8	12
Actividades Ejecutadas	0	0	0	0
% de Ejecución	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	0%	0%

	META
Cumplimiento de Actividades Plan Anual SG - SST	90%
Actividades Ejecutadas * 100 / Actividades Programadas	

PERIODO	I TRIMESTRE	II TRIMESTRE	III TRIMESTRE	IV TRIMESTRE
Actividades ejecutadas	0	0	0	0
Actividades programadas	0	0	8	12
Cumplimiento de actividades	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	0%	0%



Acumulado o Promedio	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
ANÁLISIS				

EL SUSCRITO CONTADOR PÚBLICO CON T. P. No. 264750-T EXPEDIDA POR LA JUNTA CENTRAL DE CONTADORES DEL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

CERTIFICA

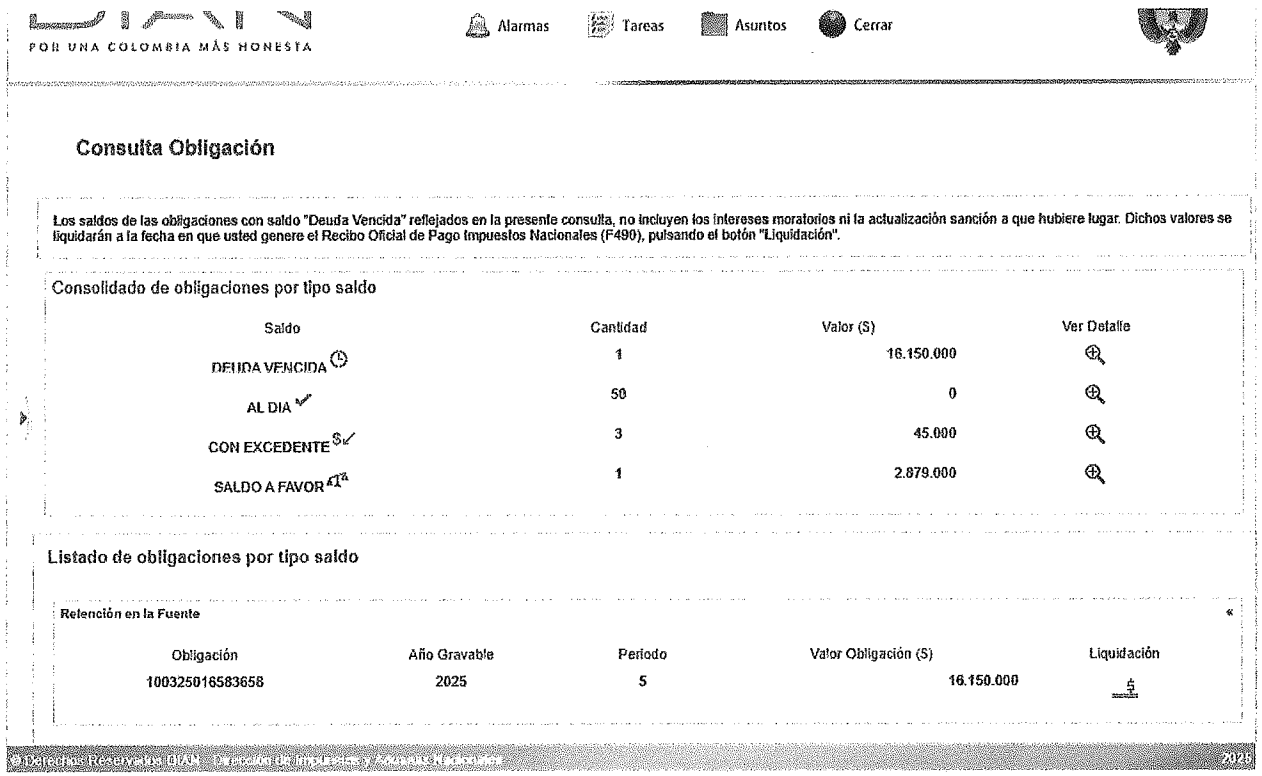
El suscrito, JHEMY PAOLA ORTEGA NAVAS identificada con cédula de ciudadanía No. 37.752.679 de Bucaramanga, en calidad de Revisor Fiscal de **MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S.** con tarjeta profesional No. 264750-T, certifica que:

Con base en la revisión de los libros de contabilidad, documentos soporte, declaraciones tributarias y demás información relevante suministrada por la administración de la empresa para el período comprendido hasta el veintitrés (23) de julio del 2025, la empresa se encuentra al día en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y pago de impuestos nacionales y/o territoriales a la fecha de expedición de la presente certificación, de acuerdo con la normatividad vigente. Teniendo en cuenta que se adeuda únicamente retención en la fuente del periodo 5 la cual se encuentra entre los términos legales para realizar el pago.

Esta certificación se expide a solicitud de la parte interesada para los fines que estime convenientes y no constituye garantía sobre obligaciones futuras.

En Bucaramanga, a los 23 días del mes de julio de 2025.

JHEMY PAOLA ORTEGA NAVAS
Revisor Fiscal
C.c. 37.752.679 de Bucaramanga
T.P. 264750-T



Buscar
RUT PROVE...
PROVEEDO...
6c8fb23b-1...
(2) WhatsA...
Consulta O...
6c8fb23b-1...
RUT LACTE...
ESP
9:30 a. m.
24/07/2025